

JAL ハワイ線機内食に豊かなひとときを感じる新メニュー登場

～「L' Effervescence」 生江史伸シェフによる監修メニューを提供～

2018年8月21日

第18059号

JALは、2018年9月1日より成田発ハワイ線(ホノルル、コナ)プレミアムエコノミークラス・エコノミークラスにおいて東京、西麻布にある「L' Effervescence」(レフェルヴェソンス)のグランシェフである生江史伸(なまえ・しのぶ)シェフ監修のお食事をご提供します。

「機内における豊かなひととき」をテーマに、生江シェフのコンセプトでもある「お客さまに美味しい料理で元気になっていただきたい。」という想いを込めて作り上げられた JAL ハワイ線だけのオリジナルメニューです。

生江シェフによる季節の素材を活かした、上質で健康にこだわった監修メニューをお楽しみください。

これからもJALのプレミアムエコノミークラス・エコノミークラスでは、「いつも新しい驚きと楽しさに出会えるレストラン」をコンセプトに、お客さまに喜んでいただける機内食作りに取り組んでまいります。

【サービス概要】

- 提供期間 : 2018年9月1日(土)～2019年8月31日(土)
- 提供路線 : 成田発 ホノルル、コナ行き
- 提供クラス : プレミアムエコノミークラス・エコノミークラス

※1 食目のお食事でご提供します。



メインディッシュの蓋は生江シェフの画像が入ったオリジナルトップシールを採用



3種のきのこのビーフストロガノフ
～「インカのめざめ」のマッシュポテト～

【「L' Effervescence」 生江史伸シェフ監修メニュー機内食・秋メニュー】

「秋ならではの季節の食材を楽しんでいただきたい」という想いを込めてメニューを考案しました。きのこや秋刀魚、さつまいもなどの秋の恵みが詰まったお食事をお楽しみいただけます。深夜を機内で過ごすハワイ線において、到着してすぐアクティブに過ごしていただけるよう、「体に優しいメニュー」そして「ヘルシー」という視点にもこだわっています。

メインディッシュ 3種のきのこのビーフストロガノフ ～「インカのめざめ」のマッシュポテト～

しめじ・エノキ・マッシュルーム3種類のキノコとビーフ、玉ねぎを良く煮込み、食材の旨みを最大限に引き出したビーフストロガノフです。甘みと濃厚な味わいが特徴の「インカのめざめ」を使用したマッシュポテトと絡めてお召し上がりください。

サイドディッシュ 秋刀魚のエスカベッシュ

フリットした秋刀魚に玉ねぎやセロリ、パプリカなどを混ぜ合わせた香り高いエスカベッシュです。

デザート 金時芋のモンブラン

旬の金時芋を使用し、さつまいもの甘く豊かな味わいにカシスクリームの甘酸っぱさがアクセントになったオリジナルデザートです。

【冬メニュー】

秋メニューに続き12月より提供する冬メニューでは、「牛肉のブランケット フェットチーネ添え」や「ずわい蟹と小柱のオーロラソース」、「リンゴのシナモンティラミス」など季節感溢れる食材をふんだんに使用した温かみあるメニューを提供します。



<参考: 生江史伸(なまえしのぶ)シェフ プロフィール>



生江史伸「L'Effervescence」

1973 年横浜生まれ。慶應義塾大学法学部政治学科卒業後、都内のイタリア料理店で基礎を学び、2003 年より北海道の“ミシェル・ブラス トーヤ ジャポン”に入店。フランス ライオールの本店で研修を重ねスーシェフに就任。

その後イギリス・ロンドン近郊の”ザ・ファットダック”にてスーシェフを務めた後、2010 年に東京・西麻布に”レストラン レフェルヴェソンス”をオープン。「ミシュランガイド東京」に二つ星店として掲載されている。