



カテゴリ:マイルージ

2024年12月13日
第24099号

日本の航空会社として初めて、ミシュランガイド掲載レストランでの プライベートディナーご招待特典の提供を開始します



アルシミスト／Alchemists

JALは、日本の航空会社として初めて「ミシュランガイド東京2025」のオフィシャルパートナーであるVisaと協業し、JAL Visaカード会員を対象に、ミシュランガイド掲載レストランでの卓越した料理と演出を体験できるプライベートディナーへのご招待特典の提供を開始します。この特典は、プライベートな空間でミシュラン星付きレストランのシェフが特別に考案したメニューを堪能できる、非日常的でプレミアムな体験を年間を通じて提供するものです。

プライベートディナー第一弾は、ミシュランガイド東京2025で13年連続一つ星として評価されている東京白金台にあるフレンチレストラン「Alchimiste(アルシミスト)」が登場します。店名は「錬金術師」を意味します。錬金術とは、金属ではないものを黄金に変える秘術のこと。自らを「Alchimiste(アルシミスト)」になぞらえる山本健一シェフが、食材を美しい料理へと昇華させます。また、特別企画としてシェフのトークセッションやグリーティングがございます。フランスの伝統に独創性を織り交ぜた、軽やかな料理と特別な空間をお楽しみください。

【第一弾 概要】

レストラン名 : アルシミスト／Alchimiste (フランス料理)

ご招待人数 : 10組20名様

開催日時 : 2025年2月1日(土) 18:30～

申込期間 : 2024年12月16日(月) 10:00～

対象会員 : JAL・Visaカード本会員かつJGC Six Star・JGC Five Star・JGC Four Star会員のお客さま

必要マイル数: 50,000マイル/1組2名様

※特典詳細は[JAL Webサイト](#)よりご参照ください。



アルシミストシェフ 山本 健一氏



第二弾以降の対象会員と必要マイルは後日 [JAL Webサイト](#)にてご案内します。

【第二弾 概要】

レストラン名：ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション／LA TABLE de Joël Robuchon（フランス料理）

開催日時：2025年3月8日（土）18:30～



ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション／LA TABLE de Joël Robuchon

【第三弾 概要】

レストラン名：精進料理 醍醐

開催日時：2025年5月24日（土）18:30～



精進料理 醍醐

JALは、これからも個々のお客さまニーズを確実に捉え、日常生活においてマイルをためやすく、非日常の特別な体験をお届けすることで、お客さまとともに、心はずむ豊かな社会・未来をめざしてまいります。

以上