

香港発日本行き 機内食のご紹介(2017年3月)

～和を意識した JAL オリジナルメニュー～

2017年3月3日

香港と日本を結ぶ JAL026 便、736 便の機内食をご紹介します。

今月より、ビジネスクラスの和食が変わりました。日本人シェフ監修のもと、豊富な食材を使い、心を込めて作った、色彩豊かな「JAL 手づくり御膳」をご用意します。機内にてごゆっくりお楽しみください。

【ビジネスクラス(和食)】



◆ 前菜 ◆

- 鶏肉とセロリのサラダ、胡麻ドレッシング
- 山菜白和え
- 白身魚のけんちん巻き
- 出汁巻き玉子
- 白身魚の砵(きぬた)巻き
- そら豆と海老の天ぷら、蛸(たこ)柔らか煮
- 白魚、若布(わかめ)と胡瓜のぬた、飛子添え
- 牛肉味噌柚庵
- スモークサーモンロール

◆ 台の物 ◆

「銀鱈煮付と豚角煮のオリエンタルソース」

脂ののった銀鱈を丁寧に煮付けました。豚バラ肉を香味野菜と一緒に柔らかく煮込んだ角煮には、大根おろしと山葵(わさび)のオリエンタルソースを添えました。

【ビジネスクラス(洋食)】

- ◆ 前菜 ◆
- チェリートマトとモッツアレラのタルト
- 帆立バジルマッシュポテト添え
- トマト玉ねぎのサルサ
- フレッシュサラダ

◆メインディッシュ◆ (メインディッシュは2種類のどちらかをお選びいただきます)

「牛フィレステーキ ハニーマスタードソース」

オーストラリア産のチルドフィレ肉を程良く焼いて、蜂蜜とマスタードを加えたブラウンソースでお召し上がりください。



「鱸のサルティンボッカ マルサラクリームソース」

鱸(すずき)をパルマハムで巻き、オーブンで焼きました。特製のマサラ酒を効かしたバタークリームソースを添えました。



【エコノミークラス】

◆前菜◆

- グリーンパパイヤと人参のサラダ
- フレッシュフルーツ - 茶そば

◆メインディッシュ◆

「鮭の甘辛煮 炊き込みご飯添え」

脂ののったノルウェー産のキングサーモンを甘辛く煮付けました。野菜の炊き込みご飯と一緒に召し上がりください。



【デザート】

すべてのクラスのデザートとしてハーゲンダッツアイスクリームをご用意しています。

以上