

## 香港発日本行き 機内食のご紹介(2017年4月)

～和を意識した JAL オリジナルメニュー～

2017年4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。ビジネスクラスの和食は、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 ◆

- 蒸し鶏 胡麻サラダ
- 空豆の小柚揚げ
- 蛸(たこ)柔らか煮
- 春山菜白和え
- 白魚の酢の物
- 穂付筍子の芽焼き
- 出汁巻き玉子
- ブロッコリーの味噌漬け
- サーモン黄身寿司
- 白身魚の桜葉砵(きぬた)巻
- 牛肉西京焼き
- 白身魚のけんちん巻き



#### ◆ 台の物 ◆

#### 「鶏肉の有馬山椒焼きと真鯛のエリンギ蒸し」

鶏もも肉の照り焼きに有馬山椒の風味を加えました。瀬戸内産の真鯛をエリンギと一緒に蒸し、賽の目に切った野菜の餡かけソース柚子胡椒を隠し味に加えました。

### 【ビジネスクラス(洋食)】

#### ◆ 前菜 ◆

- トマトカプレーゼ
- 帆立バジルマッシュポテト添え
- 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)

## 「牛ほほ肉の煮込み ポートワインブラウンソース」

牛ほほ肉を香味野菜とブラウンソースと一緒に柔らかく煮込みました。特製のポートワインソースでお召し上がりください。とうもろこしを主原料としたマッシュポレンタと一緒に楽しみください。



## 「大鯡(おひょう)のカプレーゼスタイルグラタン トマトコンソメジュレ」

大鯡はサンドライトマト、グリーンオリーブ、そしてモッツレラチーズをのせて香り良く炒りました。また、フローレンスフェネルのピューレを添えました。



## 【エコノミークラス】

### ◆前菜◆

- 青パパイヤと人参のサラダ
- フレッシュフルーツ
- 信州そば

### ◆メインディッシュ◆

## 「チキンガランティーヌ風とターメリックライス」

鶏もも肉をブラウンソース、白ワインとケチャップを加えた特製ソースで柔らかく煮込みました。



## 【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