

## 香港発日本行き 機内食のご紹介(2017年5月)

～和を意識した JAL オリジナルメニュー～

2017年5月2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ccoli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 ◆

#### 「鮭味噌幽庵焼きと牛肉柚子香煮」

ノルウェーキングサーモンを味噌醤油たれにしっかり漬け込み、柔らかく焼き上げました。牛バラのスライスを葱とセロリと一緒に、香りよく柚子風味に煮込みました。

### 【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けます)



#### 「牛フィレステーキ ホースラディッシュブラウンソース」

オーストラリアの牛フィレステーキに、西洋山葵風味のブラウンソースを添えました。グリーンピース入りのマッシュポテトと一緒に召し上がってください。

## 「鶏もも肉の赤ワイン煮込み」

鶏もも肉を赤ワインソースで柔らかく煮込みました。玉葱と一緒にソテーしたポテトと一緒にお願いします。



## 【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◆

#### 「トマトとパプリカ風味のポークシチュー」

豚肉をパプリカトマトソースでじっくりと柔らかく煮込みました。グリーンピース入りのマッシュポテトと一緒にお願いします。



## 【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