



修業の地であるフランスの情景に 機上から望む日本の風景を重ね奏でる 香り豊かなソースと国産食材のハーモニー

DECEMBER 2024

～匠がつなぐ美食のバトン～
**国内線
ファーストクラス機内食**
**JAL
Chefs Relay**

※夕食帯：17時～最終便（東京【羽田】＝
沖縄【那覇】線は18時に降到着便）

The First Selection 提供商品のご紹介

銘品 ※終日提供いたします

山形代表ぶどう（白） 山形食品／山形県



山形で採れたブドウを山形
で搾り新鮮なジュースに。華やかな香りと軽やかな酸味を持つ「ナイヤガラ」と、小粒ながらも十分な甘酸っぱさを含んだ「デラウェア」をブレンドした爽やかなストレート果汁100%のジュースです。透き通る液色で、まるで白ワインのように上品な口当たりをお楽しみいただけます。



銘酒 ※終日提供いたします

Enjoy日本酒Smile[Black] JALバージョン 上川大雪酒造／北海道



サーファートをけん引する豊田弘治氏とコラボレーションした「Enjoy日本酒Smile」シリーズの国内線JALファーストクラス仕様。「笑顔をお届けする日本酒」をテーマに、厳選した北海道産酒米を低精米し、アルコール分14度の低アルコールに。優しい柑橘系の香り、甘酸っぱさとフレッシュさが喉を潤す新感覚の日本酒をご堪能ください。



銘菓 ※昼食とご一緒に提供いたします

ラムーン・ザッハトルテ D&Nコンフェクショナリー／東京都



ウィーンの銘菓「ザッハトルテ」を、ラムレーズンのおいしさを存分に味わえるスイーツに仕立てました。常設店舗のない冬季限定のスイーツです。

ラムレーズンの芳醇な香りと果肉感、生チョコレートのかなめらかな口どけが絶妙な味わい。食後の余韻にもこだわった大人のスイーツまで至福のひと時をお過ごしください。



上から「パプリカとオレンジ香る真鯛のハンガリー風」
「鹿児島県産黒豚のブランケット」
「鶏とパプリカのバスケーズ」



これまでの監修シェフは
こちらからご覧いただけます

国内線ファーストクラスの機内食（夕食）では、
日本各地の食の匠によるスペシャルメニューをご提供。
匠から匠へと“美食のバトン”をリレー形式でつないでいきます。

今月の匠

レストラン ラフィナーージュ
Restaurant L'affinage



銀座4丁目交差点にほど近いビルにあるフランス料理店。グレーを基調に淡いトーンでまとめられた店内は、落ち着いた佇まいで、リラックスして料理を楽しめる雰囲気。テーブル席の他、オープンキッチンが目の前にあるカウンター席も用意されています。シェフ自ら日本各地の生産者の元へ足を運び、選び抜いたこだわりの食材を使用。確かな技術で素材の持ち味を引き出し、今という時代を捉えた、日本における王道のフランス料理を堪能できます。「ラフィナーージュ」とは、「熟成」の意。10年、20年先を見据え、円熟・進化の歩みを止めることのない名店です。

東京都中央区銀座5-9-16 GINZA-A5 2F
☎ 03-6274-6541

オーナーシェフ 高良 康之



1967年東京生まれ。東京・池袋「ホテル・メトロポリタン」から料理人としてのキャリアをスタートし、1989年に渡仏。パリやサヴォア地方などフランス各地で2年間研鑽を積む。帰国後は、赤坂「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ・トーキョー」副料理長、日比谷「南部亭」料理長を歴任。2002年「ブラッスリー・レカン」オープンに伴い、料理長に就任。「銀座レカン」総料理長を経て、2018年10月に独立し、東京・銀座5丁目に「Restaurant L'affinage」を開業。また2021年には農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ プロンズ賞」を受賞している。

※「ミシュランガイド東京」に、2020年版から、一つ星として連続で掲載されています



「お料理 宮本」

店主 宮本 大介

1月の匠

大阪・天神橋筋商店街の路地裏に店を構える日本料理店です。「うちは、うまいもの屋」、肩肘はらずに食べてほしい」と大將の宮本さん。日本料理の伝統を守りながらも、独自の献立で迎えてくれます。器や酒器のこだわりも大將ならでは。



国内線ファーストクラスの機内食メニューの詳しい情報は、こちらからご覧いただけます。

※国内線ファーストクラスは東京【羽田】＝札幌【新千歳】、大阪【伊丹】、広島、福岡、鹿児島、沖縄【那覇】、大阪【伊丹】＝沖縄【那覇】線に設定しています。サービス内容は変更になる場合がございます。