

名店プロデュース

JAL国内線 ファーストクラス機内食のおもてなし

北海道

2017年10月

JALは訪日外国人需要や国内の観光需要を日本各地へ呼び込み、地域と一緒に、「地域の元気」を作っていこうという取り組み「JAL新・JAPAN PROJECT」を展開しています。国内線ファーストクラス機内食(夕食\*)では日本各地の名店プロデュースによる、その地域ならではのスペシャルメニューをご提供しています。10月は北海道「FRATELLO DI MIKUNI(フラテッロ・ディ・ミクニ)」にプロデュースしていただきました。また、日本酒や茶菓も北海道の名産品をご用意しております。

\*夕食帯:17時~最終便(東京[羽田]-沖縄[那覇]線は18時以降到着便)

イタリアンの伝統と彩り鮮やかな北海道食材、上川町のハーモニー

上旬  
1~10日



**アベタイザー**  
大雪 森のガーデンをイメージしたサラダ パーニャフレッタを添えて  
士別 イナゾーファームのトマトジュースゼリーと  
北海道日高モッツアレラのカプレーゼ仕立て  
増毛産リンゴのジュレとミニバジル、柚子の香りのアクセント  
きのこ野菜のフリッタータ バイ包み

**メイン**  
知床どりのローマ風トマト煮込み  
ブチパン、バター

**デザート**  
抹茶のティラミス

中旬  
11~20日



**アベタイザー**  
大雪 森のガーデンをイメージしたサラダ パーニャフレッタを添えて  
知床どり胸肉とベペロナータ、ジェノベーゼ、  
コンソメジュレに花穂を浮かべて  
5種類の北海道産豆 生ハムとオリーブ、パルミジャーノ

**メイン**  
留萌産小麦「ルルロソ」を使ったラザーニア  
マッシュルームのデュクセルクリーム  
ブチパン、バター

**デザート**  
抹茶のティラミス

下旬  
21~31日



**アベタイザー**  
大雪 森のガーデンをイメージしたサラダ パーニャフレッタを添えて  
赤ピーマンのブリュレ  
上川産 漢谷・味豚のバテ・ド・カンパーニュ  
バラの香るルバープのコンポートと緑のマスタード添え

**メイン**  
ポテト・ニョッキ スパイスの香る牛肉のラグー  
ブチパン、バター

**デザート**  
抹茶のティラミス



FRATELLO DI MIKUNI  
(フラテッロ・ディ・ミクニ)

〒078-1721  
北海道上川郡上川町菊水旭ヶ丘  
TEL:01658-2-3921(代表)

豊かな森と野花に囲まれ、「神々が遊ぶ庭・カムイミントラ」と呼ばれた土地は、大雪山の峰々の勇姿と夜空には満天の星が輝きます。目の前に広がる雄大な牧草地と畑は、農業者たちが日々、安心して美味しい食材を営み続け、今もなお守り育てている、いわば農業者の聖地です。FRATELLO DI MIKUNIは、大景観の素晴らしさと農業者たちの想いを、この場所できか体験できない料理を皆様へお伝えします。

お酒

国士無双 純米大吟醸  
(北海道/高砂酒造)

高砂酒造の前身である小樽山酒造店が北海道旭川にて明治32年に創業。旭川は大雪山の山々と4本の河川に囲まれた上川盆地に位置し、夏は暑く、日照時間も適度なため北海道内有数の穀倉地帯です。昭和50年から発売開始した銘柄「国士無双」は淡麗辛口で評判となり、全国に知られるようになりました。北海道産酒造好適米「慧星」と大雪山の伏流水を使用し、柔らかな米の旨みと洋梨系の香りが心地良い、爽やかでキレの良い北海道内限定販売の純米大吟醸です。



お菓子

昼食でも北海道のお菓子をご提供しています



【羽田発便】  
**寒月**  
月寒あんぱん本舗ほんま  
(北海道)



【羽田着便】  
**夕張メロン  
ピュアゼリー**  
株式会社 ホリ  
(北海道)

JAL新・JAPAN PROJECTの詳細はこちら <https://www.jal.co.jp/japan/chiiki/>

JALはこれからも航空輸送事業を通じて観光需要の創出、地域活性化に継続的に取り組むことにより、社会のお役に立てるよう努めてまいります。