

■JAPAN PROJECT とは。

地域ごとの魅力をさまざまな角度から知っていただくために、各月ごとにPRする地域を設定し、集中的に発信する地域活性化プロジェクトです。観光客誘致や地域物産のPRを目的とした自治体・企業と連携し、JALグループの機内誌や機内ビデオ、機内食、WEBサイト、旅行商品、空港ラウンジ等、あらゆるツールを通じて各地域の魅力をご紹介し、交流を促進するものです。JALグループは、観光需要創出、地域社会への貢献・活性化に継続的に努めてまいります。

12月中旬
11日～20日

- 長崎産ジャガイモと豚肉のキッシュ
- きのこのムース、グリルチキン添え
- 季節野菜のピクルス
- 長崎産真鯛と野菜のパン重ね蒸し トマトソースを添えて



12月上旬
1日～10日

- キノコと雲仙しまばら鶏のスフォルマート
- 蕪のクリームと烏賊のマリネ
- 季節野菜のピクルス
- 雲仙活き活きボークのコンフィー 根深と柚子風味のクリームをのせて



12月下旬
21日～31日

- 金フグのマリネ 長崎みかんのドレッシングで
- カリフラワーのブルーテと俵物のとび魚地げもん揚げを添えて
- 季節野菜のピクルス
- 長崎牛と雲仙しまばら鶏のロースト 長崎産ジャガイモとともに



PICK UP

「こだわりの食材」『長崎産真鯛』

今回のメニューの中のこだわり食材として使用された「長崎産真鯛」は、身が引き締まり、味がよいことが特徴。実は長崎は鯛類の水揚げが日本一ということで、12月頭から3月末まで、「冬は長崎 鯛まつり」と題して、市内のホテルや旅館、料理店などで、さまざまな鯛料理が用意されているとか。ぜひ、この機会にその味を楽しんでみてはいかがでしょうか。



「ガーデンテラス長崎 ホテル&リゾート」

稲佐山の中腹に位置し、客室は全て目の前に長崎港が広がるオーシャンビュー。最高のロケーションの中で、非日常感を満喫しながら、別荘感覚でくつろげる注目のリゾートホテル。



「ガーデンテラス長崎 ホテル&リゾート」レストラン「フォレスト」中川 徳之シェフ
1968年10月30日生まれ。高校卒業後、長崎のホテルに入社し、料理の道へ。2009年から「ガーデンテラス長崎ホテル&リゾート」レストラン「フォレスト」に勤務し、現在に至る。

ガーデンテラス長崎 ホテル&リゾート
〒850-0064 長崎県長崎市秋月町2-3
TEL: 095-864-7777(代表)
FAX: 095-864-7771
www.gt-nagasaki.jp/

国内線ファーストクラスの情報は ▶ www.jal.co.jp/inflight/dom/f/



JAL FIRST CLASS

第7弾 長崎県 「ガーデンテラス長崎 ホテル&リゾート」

JAL国内線ファーストクラスのおもてなし
本物のこだわり食材を使った日本各地の名店プロデュース機内食

JAL国内線ファーストクラスの機内食(夕食)は、現在、日本各地の名店プロデュースによる、スペシャルメニューを10日替わりでご提供いたしております。その地域ならではの旬の味をお楽しみください。

日本各地の名店プロデュースによるスペシャルメニューの第7弾は、長崎県のパノラマビューが堪能できる「ガーデンテラス長崎ホテル&リゾート」とのコラボレーション。情緒豊かな長崎の街並みや、長崎港を一望できるお洒落で洗練された人気のリゾートホテルです。

そして、今回のスペシャルメニューをご担当されたのは、ホテル内レストラン「フォレスト」の中川徳之シェフ。そのこだわりポイントとは、

「大テーマは、いいとこどり」です。長崎というのは海の幸も山の幸も豊富な土地柄ですから、県全体からいろいろな食材を選び、その組み合わせを意識しながらメニューを考えました。今回の料理を通じて、お客様にもっと長崎のことを知っていただき、味わっていただければうれしいです。

料理に不可欠な砂糖が日本で初めて輸入された街、長崎。そのため長崎街道はシュガーロードとも呼ばれています。そんな長崎という街の歴史や情緒を思い浮かべながら、料理の奥深さやコクをご堪能ください。

今後も、各地の名店、名料理人たちに、その地域ならではの旬の厳選食材を使用したこだわりのメニューをご提供していく予定です。ぜひ、お楽しみください。

※夕食帯・17時～最終便

