

星野リゾート 磐梯山温泉ホテル × JAL 磐梯山温泉ホテルプロデュースの機内食をJAL国内線ファーストクラスで提供

磐梯山（ばんだいさん）の麓に位置する「星野リゾート 磐梯山温泉ホテル」（以下「磐梯山温泉ホテル」）は、日本航空株式会社（以下、「JAL」）と提携し、2017年8月1日から31日までの期間、磐梯山温泉ホテルプロデュースの機内食をJAL国内線ファーストクラスで提供します。



「郷土料理再構築」をコンセプトに、福島で根付いてきた郷土料理を機内でも召し上がれるように磐梯山温泉ホテルがプロデュースしたメニューを8月の1か月間、上旬、中旬、下旬の10日替わりで提供します。

上旬のメインは味噌風味の芋煮です。箸でも食べやすいようにウズラ肉と合わせて蒸しあげました。小鉢の紅葉漬けは福島の伝統料理です。中旬のメニューに提供されるわっぱ飯風、曲げ経木蒸しは、豆腐、鶏そぼろ、鮭、イクラなどが詰まつた、優しく上品な味わいです。下旬のメインは豚肉を、乾燥納豆の衣で香ばしく揚げました。福島で人気のあるソースかつ丼のたれで調味し、ごはんに合う味付けにしました。他にも、くるみ餡の「あわ饅頭」や「いか人参」など福島の風土や歴史を堪能できるメニューです。

- 期間：2017年8月1日～8月31日
- 対象：JAL国内線ファーストクラス
 - * 17:00以降の出発便対象。
沖縄便は18:00以降の到着便で提供。

【8月1日～10日提供メニュー】

小鉢	紅葉漬け 鮭の塩麹和え はっとうけんちん
主菜	芋煮鍋の石垣見立て 和牛煮 春菊 鯛の山椒漬け 土佐酢ゼリー寄せ いか火参錦糸巻 しんごろう真丈 栗饅頭 胡麻餡 味噌かんぱら フォアグラおきな餅
ご飯	俵御飯 会津産コシヒカリ
味噌汁	若布の味噌汁
茶菓	いもくり佐太郎

*メニューは10日ごとに替わります



星野リゾート 磐梯山温泉ホテル

磐梯山の麓、猪苗代湖をおおむす绝好のロケーションに建つマウンテンリゾート。春夏秋冬で刻々と変化する景色と、会津の食や文化の魅力を堪能することができます。

住所 :〒969-3396 耶麻郡磐梯町大字更科字清水平6838-68

電話 :0570-073-022(星野リゾート予約センター) URL : <http://www.bandaisan.co.jp/>

アクセス:東北自動車道郡山JCT 経由磐越道「磐梯河東IC」より車で15分

部屋数 :149室 チェックイン :16:00~/チェックアウト :~13:00 (冬季のみ)

1泊2食付宿泊料金 :2名1室利用時 1人あたり 14,500円~(税・サ込)