

2月  
上旬  
1日～10日



- (上) ホテル特製アングスーのタルト  
大宜味産サラダ 鳥らっきょうドレッシング  
サーモンエトトースト
- (下) あぐー豚軟骨ソーキのトマト煮 パネングレーズ  
人参のビュレ、ブロッコリー、椎茸、シメジ
- プチパン  
マルドンの塩入り発酵バター  
マンゴーパンナコッタ

2月  
中旬  
11日～20日



- (上) ホテル特製アングスーのタルト  
大宜味産サラダ シークワーサードレッシング  
サーモンエトトースト
- (下) もとぶ牛のハンバーグ 赤ワインソース  
伊江島産小麦のプレゼ、ポテトビュレ、  
ブロッコリー、シメジ
- プチパン  
マルドンの塩入り発酵バター  
トロピカルフルーツの冷製グラタン

2月  
下旬  
21日～29日



- (上) ホテル特製アングスーのタルト  
大宜味産サラダ タンカンドレッシング  
サーモンエトトースト
- (下) あぐー豚ハムのグリル ホテル特製シークワーサーの  
マーマレード  
紫芋のコンフィ、ラクトゥイユ、ブロッコリー
- プチパン  
マルドンの塩入り発酵バター  
黒糖プリン

**PICK UP!**  
自然の甘みと香り豊かな  
国産小麦

**伊江島産小麦**

沖縄本島の本部(もとぶ)半島の先にある伊江島は、沖縄県内でも有数の小麦の産地。小麦の生産に適した気候や水はけのよい土壌で育てられ、自然の甘みがあり、豊かな風味と香り特徴。

問い合わせ先：日本航空 www.jal.co.jp



あぐー豚軟骨ソーキのトマト煮パネングレーズ。沖縄伝統料理の軟骨ソーキをフレンチとして楽しむオリジナルメニューで、コリコリとした歯ごたえが忘れられない一品になるはず。

中旬は、沖縄生まれ沖縄育ちの甘さと口溶けが特徴のももぶ牛を使った豪華なハンバーグ。赤ワインソースとともに味わう、奥深い贅沢なメイン料理です。

下旬のメインは、あぐー豚ハムのグリル。シークワーサーの皮が細かく刻まれたホテル特製のマーマレードと一緒にどうぞ。口の中に、トロピカルな味や香りが広がります。

今後も、各地の名店、名料理人たちによる、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。ぜひご期待ください。

JAL国内線ファーストクラスのおもてなし  
日本各地の名店プロデュース機内食

JAPAN PROJECT ● JAL  
日本に旅の力を。

**沖縄県** 「ホテル オリオン モトブ リゾート&スパ」  
～ 沖縄の豊かな味と香りに包まれて～



JAL国内線ファーストクラスの機内食(夕食<sup>※</sup>)は、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。

※夕食帯:17時～最終便(東京[羽田]-沖縄[那覇]線は17時45分以降到着便)  
撮影:荒井孝治 文/宮川ゆり



**宮本 幸雄** シェフ キュイジニエ

1966年、熊本県生まれ。1985年に名古屋市内のシティホテルよりキャリアスタート。その後、熊本のシティホテルとホテル日航熊本にてフランス料理、宴会料理などを経験し、現在に至る。

沖縄の食材や家庭料理をフレンチにアレンジ

今月の日本各地の名店プロデュース機内食は、沖縄県国頭郡「ホテルオリオンモトブリゾート&スパ」の「コラボレーションメニュー」をご提供いたします。

那覇空港から車で約100分、やんばるの自然や、エメラルドビーチにもほど近い好立地にある同ホテルは、2014年7月に誕生した新しいリゾートホテルです。

その「ホテルオリオンモトブリゾート&スパ」の宮本幸雄シェフにスペシャルメニューを監修いただき、料理のコンセプトやこだわりなどをうかがいました。

「沖縄には本当に美味しい食材がたくさんあり、まだまだ全国的に知られていない美味が隠れています。今回は、そんな沖縄ならではの食材をできるだけ使い、また家庭料理をフレンチにアレンジしたメニューも織り交ぜていますので、楽しんでお召し上がりください。そしてぜひ、沖縄にお越しください」

宮本シェフの言葉どおり、沖縄ならではの食材がふんだんに盛り込まれたボリュームたっぷりなお料理、トロピカルなデザートも見逃せないスペシャルメニューの完成です。

上旬の注目は、シェフの技が光る、