



JAPAN AIRLINES

JAL AREA NEWS

Guangzhou

来自 JAL 广州的机内美食

~ 追求更高标准的 4 月全新美食速递 ~

2014 年 4 月 1 日

为您呈上广州-东京 2014 年 4 月份日航机内美食。

今年是 JAL 开通中日航线四十周年（1974 年，日本=上海=北京）。为此，日航精心准备了美味可口，内容充实，高品质的机内餐，恭迎各位旅客惠顾。

今后，JAL 会持续提供丰富的机内配餐，将多彩的饮食文化介绍给广大旅客，让您在机内度过短暂时光的同时，尽享日航空中美食。

详情参阅以下介绍。（照片为图例）

【商务舱（日式）】

「北海道风味猪肉盖浇饭（北海道名牌老铺“空地”出品）」

猪肉盖浇饭乃日本料理中较为普遍的美食之一。然而，来自北海道的猪肉盖浇饭，由于精选产自北海道芦别市名铺“空地”牌调味汁，令其风味与众不同。为了追求纯正美味的猪肉饭，日航与“空地”不断探索创新，调制出可还原猪肉美味的酱汁，结合纯粹的肉香，为您呈现北海道新鲜美食的魅力，令您大饱口福。

【商务舱（西式）】

「蜂蜜芥末猪展。日式西餐，带给您不一样的味觉」



通过特制蜂蜜芥末酱，既保持了肉汁鲜美，又刺激了您的味蕾，堪称美味佳肴。通过选用上等猪展，精心烹煮，柔软恰到好处，在精选蜂蜜芥末酱的相伴下，时尚美味，流溢飘香，加上优质小麦烧制的美味面包，配以糖煮苹果、意大利帕尔玛火腿卷，再加上我们精心准备的红酒，您可尽享空中盛宴。



【经济舱】

「北海道海盐风味盖浇饭（北海道名牌老铺“空地”出品）」

“北海道海盐风味盖浇饭”与商务舱的猪肉盖浇饭一样，都精选了日航与北海道名牌老铺共同研制开发的“空地”牌调味汁。4 月起，日航使用口感好，肉汁多的猪颈肉，并增加饭味香浓的米饭分量，配上味道香浓的调味汁，把猪肉正宗的味道还原得淋漓尽致，为您谱写魅力北海道的美食新篇章。



此外，我们还为所有旅客精心准备了餐后甜品，哈根达斯雪糕。期待您亲自品尝 JAL 广州始发的机内美食。