

COOKING LESSON

Burrata Cheese, Spice Granola, Tuna, SABA,
BARIANI Oil, Tuna Carpaccio, Dried Mullet roe,
Prosciutto of Tuna, Tuna, Roast Tomato Vinaigrette,
Beef Tenderloin Steak, Sukiyaki Sauce, Soft boiled egg,
Truffle, Spanish Migas, Artichoke salsa,
Fleur de Sel de GUERANDE

MENU

～AMUSE～

ブラータチーズ スパイシグラノーラ
Burrata Cheese, Spice Granola,
サバ バリアーニオリーブオイル
SABA, BARIANI Olive Oil

～HORS D'OEUVRE～

霜降り鮭のカルパッチョ 唐墨
Tuna Carpaccio, Dried Mullet roe,
鮭の生ハム ローストトマトヴィネグレット
Prosciutto of Tuna, Roast Tomato Vinaigrette

～MAIN DISH～

ビーフテンドーロインステーキ 3種のソースで
Beef Tenderloin Steak,
トリュフ薫る燻製醤油のすき焼き風ソース
Sukiyaki Sauce with Smoked soy sauce, Truffle
スペイン風ミガス アーティチョークサルサ
Spanish Migas, Artichoke salsa

～メニュー監修シェフ～



内山 直樹

JALコーポレートシェフ
JAL国際線ファーストクラス・ビ
ジネスクラス担当。

1961年広島県生まれ。

若い頃からアメリカを拠点に活躍し、ロサンゼルス「スパーゴ」、ニューヨーク「ロイヤルトンホテル」、ハワイ「アラン・ウォン」の総料理長を歴任。日本帰国後も六本木「ウルフギャング・バック」レストランの総料理長を務めた後、現在、ジャルロイヤルケータリング開発管理部に在籍しJAL専属のコーポレートシェフとして活躍。