

メニュー例(9月、12月、3月、6月)

西海岸路線: マイケル・キアレッコ監修メニュー



マイケル・キアレッコ氏



1サイクルのイメージ: 前菜、スープ、サラダ、メイン3種類から選択  
\* スープと中華風チョイス以外をキアレッコ氏が監修

前菜:

タコのウッドグリル ジャガイモのオリーブオイル煮、赤玉ねぎのピクルス、サルサベルデ添え

サラダ:

葡萄のサラダ 有機野菜、ヴェルジュ・ヴィネグレット、オーブンドライグレープ、ヘーゼルナッツの砂糖漬けとペコリーノチーズ添え

メイン:

ショートリブの赤ワイン煮 マッシュポテトのオリーブオイル風味、ブロッコリーのブラウンバターパルメザン

若鶏の胸肉 マルサーラとマッシュルーム、インゲンを添えて

野菜のティエツラ ジャガイモ、ズッキーニ、トマトソース

和食コース



先付:

タコやわらか煮 カボチャ田舎八方

前菜:

海老の共たれ 鶏の葱巻き さわら焼き霜

小鉢:

帆立焼き霜 茹で赤貝 八方酢ゼリーがけ

和え物:

ずわい蟹と山葵麩の辛し和え

主菜:

鱈の塩焼き 鮭の西京焼き ヤリイカの黄身焼き

ご飯、漬物、味噌汁

(和食メニューは季節により食材が変わります)

東海岸路線、ハワイ路線メニュー



前菜:

ツナのグリル、ローストピスタチオとバルサミコソースとアトランティックサーモンの寿司

サラダ:

フルーツマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ

スープ:

タイ風ココナッツスープ

メイン:

テンドーロインステーキ、マッシュルームソース

チキンの山羊のチーズとクランベリーのロールのロースト

ハリバット(カレイ)のソティ、マスカットソース

豚肉の醤油炒め、ジャドライス添え(中華系チョイス)



## デルタ航空成田機内食部総料理長 石本正敏によるメニュー紹介

### 西海岸路線: マイケル・キアレッコ監修メニュー

「イタリア系のキアレッコが監修するメニューは、ルーツである南イタリアの料理と、ナパ・バレーの現代的なライフスタイルが融合して生み出されたものです。

キアレッコの料理は、洗練されたイタリア料理でありつつ、伝統と技術を大切に、カリフォルニアで収穫されるフレッシュな肉、魚介類、豊富な野菜、ワインが見事に融合した料理です。リッチな風味のポレンタ(とうもろこしの粉を練り上げた伝統料理) やタコのウッドグリルは彼のシグニチャーディッシュです。また、牛肉の煮込みは驚くほど柔らかく、文字通りとろけるようです。

キアレッコ監修のメニューを機内食として導入するにあたり、ナパ・バレーにあるキアレッコのレストラン、ポッテガで、メニューを1種類ずつ、料理の特徴を説明してもらいながら味見をしました。その後、同じ味を1万メートル上空で再現するためにはどのようにアレンジすべきか、また、日本で調達できる食材でどのように再現するか、調理温度や時間など、有効なアドバイスを受け、完成させました。ぜひ機内でナパ・バレーの味を厳選したワインと共に楽しみいただきたいと思います。」

### 和食コース

「ハワイ路線およびアメリカ本土行きの路線で提供し、常にお客様から好評を得ている和食コースは、より吟味した食材を用い、季節感を重視した鮮やかな盛り付けに進化させました。

新鮮な野菜、新鮮な魚、肉を使い、食材に火が入る丁度の時間に仕上げています。たけのこご飯、グリーンピースご飯、きのこご飯、高菜ご飯を季節ごとにお楽しみ頂けます。また、煮物にとうもろこしの冷製すり流しや、たっぷりの鰹節からだしをとった煮物の揚げ煮びたしなどを採用し、風味を増したほか、メインには、高級食材の和牛の野菜の巻物や、銀だらの黄身焼きをメニューに取り入れました。日本全国から取り寄せた様々な新鮮な食材で構成される和食コースを、ぜひお試しください。」

### 東海岸路線、ハワイ路線メニュー

「オードブルは、マグロのタタキ、ピスタチオ添えとノルウェーサーモンの巻き寿司、イベリコ豚の生ハムと海老のカリフォルニアロール、柔らかく焼き上げた、フランス産マグレカナルのローストとブラックベリーソース添えとアボガドの裏巻きです。洋と和の融合したオードブルをお楽しみいただけます。

メインディッシュには、ビーフは煮込み、ステーキをご用意しました。また、鶏料理は、山羊のチーズ入り鶏のロールやインド料理のティカをベースに洋食の手法で仕上げた新しいお料理をご提案しています。」