

## Menu

メインディッシュ  
(お選びください)

-Main dish-

うまみそぼろのお花見弁当

by 田中 佑樹

※お野菜を中心としたメニューです。  
そぼろは大豆ミートを使用しております。

Cherry-blossom viewing picnic bento box of delicacies  
with Umami ground soy beans & vegetables over rice.

by Yuki Tanaka

チキンのコルドンブルー

by 山本 紗希

Chicken Cordon Bleu.

by Saki Yamamoto

※マニラ便は1種類のみのご提供となります。

※ Two choices are available for main dish except for Manila route.

サイドディッシュ 三重なばなの辛子和え /

-Side dish-

あおさ海苔厚焼き玉子

by 田中 佑樹

Mie Prefecture Nabana rape blossoms, Japanese  
mustard dressing & Aosa sea lettuce omelette.

by Yuki Tanaka

自身魚の桜蒸し

by 田中 佑樹

White fish steamed in salted cherry leaves.

by Yuki Tanaka

小エビとポテトの紫蘇ジェノベーゼ

by 山本 紗希

Shrimp and potato, Shiso Japanese basil Genovese.

by Saki Yamamoto



## 新時代の若き才能を発掘する 日本最大級の料理人コンペティション

2013年に幕を開けた、新時代の若き才能を発掘する日本最大級の料理人コンペティションRED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM)。夢と野望を抱く、新しい世代の、新しい価値観の料理人(クリエイター)を見だし、世の中に後押ししていくため、これまでの料理コンテストとはまったく異なる視点で、日本の食業界の総力を挙げて開催する料理人コンペティションです。この大会を通じて、未来を担う料理人たちが鼓舞され、大きな目標を抱き、これからの日本の料理界全体の価値向上・底上げにもつながることを願って。

## DISCOVERING THE TALENTED CHEFS OF TOMORROW AND THEIR DELICIOUS NEW CREATIONS.

RED U-35 (RYORININ's EMERGING DREAM) was launched in 2013 as Japan's largest culinary competition to discover the young talented chefs of tomorrow. Backed by Japan's food industry leaders, this contest evaluates its contestants from a completely different perspective compared to other competitions for the purpose of discovering and supporting the growth of a new generation of chefs (creators) who are filled with dreams, ambitions, and new values. Our hope is that this competition will inspire the chefs of our future, help to shape their vision, and thus, raise the foundation and values of Japan's culinary world in the future.



www.redu35.jp



～若き料理人たちによる機内食～

# RED U-35

JALは、未来に夢を抱く若き料理人たちが自らの手で世界への扉を開こうと勇気をもってチャレンジする料理人コンペティション「RED U-35」に協賛しています。

このたびJALエコノミークラスでは、

これからの未来を担う若手料理人の代表である

歴代REDのファイナリストを含むシェフ6名を監修シェフに迎え、

若さ溢れる自由な発想でのメニュー開発に挑戦いたします。

季節ごとに2人の料理人によるメニューが登場します。

若手料理人による夢の競演を空の上でお楽しみください。

JAL is an official partner of the "RED U-35\*" chef's competition that encourages young, up-and-coming chefs to challenge themselves with courage to realize their dream of serving their own gourmet creations on the world's stage. Recently, we invited 6 past RED chefs, leading young chefs who are destined to play key roles in the future, to serve as supervisory chefs here at JAL. They will take on the challenge of developing cuisine for our Economy Class menu, exploiting the boundless inspiration of youth.

Each season, menus created by 2 different chefs will be presented.

Please enjoy the friendly rivalry of these young chefs, as they test their dreams against each other in the sky with JAL.

\* RED U-35 : Ryorinin's Emerging Dream (under 35)



&



～若き料理人たちによる機内食～ RED U-35 料理人紹介

RED U-35 Cook's introduction

田中佑樹

「伊勢 すえよし」  
日本料理



**Yuki Tanaka**

Japanese Cuisine  
"Ise Sueyoshi"  
[Tokyo]

SILVER EGG 2018

SILVER EGG 2018

山本紗希

「コンラッド東京」  
フランス料理



**Saki Yamamoto**

French Cuisine  
"CONRAD TOKYO"  
[Tokyo]

GOLD EGG 2018 -ファイナリスト-

GOLD EGG 2018 -Finalist-

赤井 顕治

「AKAI」  
フランス料理



**Kenji Akai**

French Cuisine  
"AKAI"  
[Hiroshima]

RED EGG 2017 -グランプリ-

RED EGG 2017 -Grand Prix-

立岩幸四郎

「Wakiya 一笑美茶樓」  
中国料理



**Koshiro Tateiwa**

Chinese Cuisine  
"Wakiya Ichiemicharo"  
[Tokyo]

GOLD EGG 2018 -準グランプリ-

GOLD EGG 2018 -Second Place-

川嶋亨

「一本杉 川嶋」  
日本料理



**Tohru Kawashima**

Japanese Cuisine  
"Ipponsugi Kawashima"  
[Ishikawa]

GOLD EGG 2018 -ファイナリスト-

GOLD EGG 2018 -Finalist-

本岡 将

「Restaurant Bio-s」  
フランス料理



**Masashi Motooka**

French Cuisine  
"Restaurant Bio-s"  
[Shizuoka]

GOLD EGG 2018 -準グランプリ-

GOLD EGG 2018 -Second Place-