

JAPAN AIRLINES LOUNGE

SPECIAL EXPERIENCE

JAPAN AIRLINES LOUNGEでは各節異なるライブキッチンなどの体験をご提供しております

【スケジュール】 ※仕入れの状況により予告なく変更になる場合がございますのであらかじめご了承ください

10月	11日(土) 12日(日)	シャンパン × シャインマスカット ホーム開幕を記念して、シャンパンとシャインマスカットをお楽しみください。 (アルコールが苦手な方のために、ノンアルコールスパークリングもご用意しております)
	18日(土)	秋野菜のbuffet 旬の秋野菜をバーニャカウダソースにディップしてお召し上がりください。
	19日(日)	世界のチーズbuffet(ワインペアリング) 世界各国から集めた、個性豊かな11種類のチーズをご用意いたしました。 タイプごとに食べ比べながら、風味や食感の違いをお楽しみください。
	25日(土)	国産ウイスキー飲み比べ 繊細で上品な味わいが魅力の国産ウイスキー。 その代表格である〈白州・山崎・響〉3種を、飲み比べにてご堪能ください。
	26日(日)	世界のチーズbuffet(ワインペアリング) 世界各国から集めた、個性豊かな11種類のチーズをご用意いたしました。 タイプごとに食べ比べながら、風味や食感の違いをお楽しみください。
11月	8日(土) 9日(日)	シャルキュトリーbuffet(ワインペアリング) スペイン産の生ハム原木やフランスの伝統的なパテ、芳醇なサラミなど、 選び抜かれたシャルキュトリーを贅沢に取り揃えました。
12月	6日(土)	キャビアのクルスティアン 甲殻類とエッセンスとムースブランキャビア サクサクとした軽やかな生地に、カリフラワーとじゃがいものなめらかなペーストを 合わせ、ジュレを添えた一品。 仕上げにキャビアを、お客さまの目の前でたっぷりとサーブいたします。
	7日(日)	おでん(日本酒ペアリング) 寒い冬の季節にぴったりの熱々おでんを日本酒と共に楽しみください。
	10日(水)	キャビアのクルスティアン 甲殻類とエッセンスとムースブランキャビア サクサクとした軽やかな生地に、カリフラワーとじゃがいものなめらかなペーストを 合わせ、ジュレを添えた一品。 仕上げにキャビアを、お客さまの目の前でたっぷりとサーブいたします。
	20日(土)	クリスマスメニュー ～アクアパッツァ～ 鯛を丸ごと贅沢に使い、魚介の旨みあふれる特別な一皿で、 クリスマスのbuffetを華やかに彩ります。
	21日(日)	クリスマスメニュー ～ローストチキン～ じっくりと香ばしく焼き上げたローストチキン。ジューシーな肉の旨みと 香ばしい皮の食感が楽しめる、贅沢なクリスマスの一品です。
2026年		
1月	3日(土)	地酒 × 鏡開き 新年の幕開けを祝して、鏡開きを行います。 千葉の地酒をご用意してお待ちしております。
	4日(日)	餅つき & つきたてお餅buffet お正月ならではの餅つき体験。杵と臼でついた出来たての柔らかいお餅を お召し上がりいただけます。