Emirates porta a bordo gli autentici sapori del Giappone

Emirates ha svelato un nuovo menù giapponese per i clienti della First Class e della Business Class sui voli tra **Dubai** e gli aeroporti di **Haneda, Narita, e Kansai** in **Giappone**.

Emirates Business Class on routes between Japan and Dubai offers a specially arranged bento box

A completamento del menù gourmet internazionale, sui voli Emirates per e dal Giappone, i clienti della First Class possono ora provare la **cucina tradizionale Kaiseki** (menù con più portate), mentre i clienti della Business Class potranno assaporare una Bento Box di nuova concezione.

A light bites sushi option is offered to both First and Business Class customers

Emirates ha collaborato con il Gate Gourmet Japan per sviluppare e produrre i nuovi menù. Gate Gourmet Japan, con sede a Narita City, nella prefettura di Chiba, offre un'esperienza "dal produttore al consumatore". La società, infatti, ha adottato un sistema per ricercare verdure appena raccolte dalle fattorie locali, come la Hokuso Vegetable Farm, tutte localizzate nel raggio di un chilometro dalla loro struttura.

La cucina Kaiseki proposta in First Class si compone di **cinque piatti,** inclusi antipasti freddi, piatti caldi, riso aromatizzato, sottaceti, zuppa di miso e si conclude con il "wagashi", dolce tradizionale giapponese tipicamente servito con una tazza di tè verde. I dolci "wagashi" sono preparati usando differenti ingredienti e metodi e sono disponibili in diverse forme, dimensioni e aspetto.

A light bites sushi option is offered to both First and Business Class customers

"Kaiseki" è un tipo di alta cucina tradizionale giapponese con più portate. Le sue origini sono da ricercare un centinaio di anni fa nei piatti semplici serviti alle cerimonie del tè. Oggi, il Kaiseki viene gustato durante le occasioni speciali e viene servito nei ristoranti specializzati e nei **Ryokan** (locande in stile giapponese). Gli ingredienti sono naturali, di alta qualità e cambiano stagionalmente. Ogni piatto viene servito appena preparato così che possa mantenere tutta la freschezza dei suoi ingredienti. Il design del cibo e lo stile del servizio rispecchiano le forme presenti in natura come boschi, montagne, isole, fiori o foglie. Il bilanciamento tra i colori, l'aspetto, il sapore, la consistenza e la forma del cibo e l'estetica della tavola viene studiato attentamente.

Japanese Tea

La Business Class offre una **Bento Box** appositamente organizzata in stile giapponese, perfetta per mangiare a bordo. Bento è l'arte dell'organizzare il proprio pranzo in Giappone ed ha una storia di oltre mille anni. Sebbene sia comunemente utilizzata per i pasti fuori casa, la Bento Box può essere

anche utilizzata per i pasti celebrativi, che vengono attentamente preparati. L’attenzione e la cura ai dettagli sono date dalla sua presentazione e dal suo gusto. L’estetica del lunchbox e l’aspetto del cibo in ogni sezione del box, dimostrano la “kodawari”, o dedizione, e l’abilità nella preparazione e nella presentazione del produttore.

Per creare un’esperienza autentica di cena giapponese a bordo, Emirates collabora con il rinomato produttore di tableware **Noritake** per sviluppare esclusivi oggetti di design per i nuovi menù basati sul concetto di “miyabi”, cioè sull’eleganza o sulla raffinatezza.

I menù sono serviti con una selezione di bevande alcoliche e non, inclusa la birra Asahi, disponibile solamente sulle rotte giapponesi.