

3 gwiazdki Michelin na pokładach China Airlines

#Lotnictwo cywilne #Transport lotniczy 23 kwietnia 2023

China Airlines z Tajwanu wprowadziły do menu pokładowego podczas lotów długodystansowych potrawy z tajwańskiej restauracji Le Palais. Ma ono obowiązywać nie tylko w klasie Premium Business, jak zdarzało się wcześniej, ale także Premium Economy i Economy. Trzygwiazdkowe potrawy będą więc mogli wybrać wszyscy pasażerowie China Airlines lecący z Tajwanu do Europy i Ameryki Północnej.



Wybrane dania wchodzące w skład menu Skyward 3-Stars Private Cuisine oferowanego pasażerom lotów dalekodystansowych China Airlines z Tajwanu / Zdjęcie: China Airlines

Le Palais jest restauracją hotelu Palais de Chine na Tajwanie. To jedyna restauracja w tym kraju, która otrzymywała 3 gwiazdki Michelin przez 5 kolejnych lat. Począwszy od 21 kwietnia 2023 China Airlines oferują w menu dania autorskie jej szefa, Kena Chena, pierwszego tajwańskiego kucharza nagrodzonego gwiazdką Michelin.

Menu nazwano Skyward 3-Stars Private Cuisine. W klasie Premium Business w jego skład wchodzi cztery przystawki, m.in. rzodkiewka w occie, korzeń lotosu w zalewie i taro w cukrze. Dania główne obejmują makaron ryżowy z rozdrobnioną kaczka i taro, specjalność Kena Chena, oraz pieczoną wieprzowinę z grilla. Wybór deserów obejmuje kantońskie danie z suszonej fasoli i słodką zupę Semen Coicis. W klasie Premium Economy głównym posiłkiem jest gotowany na parze kurczak i ryż w liściu lotosu, zaś w klasie Economy jest to ryż z kurczakiem z szalotką i imbirem w glinianym garnku.

China Airlines osiągnęły poziom lotów międzynarodowych ze swojej bazy na lotnisku Taipei Taoyuan Airport porównywalny z tym sprzed wprowadzenia restrykcji pandemicznych. Liczba destynacji wzrosła do 11 z maksymalnie 60 lotami tygodniowo. To na tych trasach pasażerowie będą mogli liczyć na trzygwiazdkową kuchnię w Airbusach A350 i Boeingach 777, które zwykle je obsługują.

