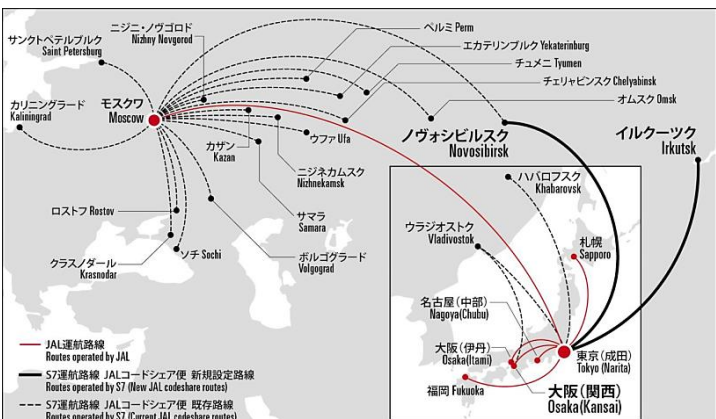


成田＝モスクワ線 3月31日から毎日運航！



便名	運航日	出発時刻	到着時刻	機材
JL421	～2019年3月30 月 * 水 * 金 * 日	東京 (成田) 10:50 発	モスクワ 15:05 着	2月23日まで 787-8 (E11)
	2019年3月31日～ 月 火 水 木 金 土 日	東京 (成田) 10:45 発	モスクワ 15:00 着	2月24日から 787-8 (E12)
JL422	～2019年3月30 月 * 水 * 金 * 日	モスクワ 17:00 発	東京 (成田) 08:35(翌日)着	2月23日まで 787-8 (E11)
	2019年3月31日～ 月 火 水 木 金 土 日	モスクワ 17:15 発	東京 (成田) 08:35(翌日)着	2月24日から 787-8 (E12)

S7航空との乗り継ぎ利便性向上！ロシアへのご出張・ご旅行の際にはぜひ、JLとS7航空のネットワークをご利用ください。



◆S7運航のモスクワ発着 ロシア国内JLコードシェア路線

モスクワ (ドモジドボ) ⇄ サンクトペテルブルグ、サマラ、ペルミ、ウファ、カザン、チェリヤビンスク、エカテリンブルク、ボルゴグラード、ニジニ・ノヴゴロド、クラスノダール、ロストフ、ソチ、ニジネカムスク、カリニングラード、オムスク、チュメニ、ノヴォシビルスク

羽田＝マニラ線 2月1日から運航！

便名	運航日	出発時刻	到着時刻	機材
JL077	毎日	東京 (羽田) 00:05 発	マニラ 03:55 着	737-800 (V40) ※4月以降787-8(E03)
JL741	毎日	東京 (成田) 09:20 発	マニラ 13:25 着	787-9 (E92) JAL SKY SUITE 787
JL745	毎日	東京 (成田) 18:10 発	マニラ 22:15 着	787-8 (E12) JAL SKY SUITE 787
JL746	毎日	マニラ 09:50 発	東京 (成田) 15:00 着	787-8 (E12) JAL SKY SUITE 787
JL742	毎日	マニラ 14:35 発	東京 (成田) 19:45 着	787-9 (E92) JAL SKY SUITE 787
JL078	毎日	マニラ 23:50 発	東京 (羽田) 04:55(翌日)着	737-800 (V40) ※4月以降787-8(E03)

SKY SUITE 787-9 (E92)のシート仕様 (C28席/PY21席/Y190席)



【滑走路夜間閉鎖に伴う羽田－マニラ線の手荷物制限について】

マニラ空港の滑走路の一部夜間閉鎖に伴い (2019年3月末までの予定) 羽田＝マニラ間において、運航可能な飛行機が限定されます。当飛行機には、通常よりも厳しい搭載重量の制限がありますため、当日の天候の状況によっては、お預けいただいた手荷物の一部を同便に搭載できない場合がございます。万が一、搭載できなかったお手荷物は、当社にて別途お届けをさせていただきます。なお、出発当日の天候や全体重量の状況によることから、事前にお手荷物の搭載を確約することはいたしかねますのでご容赦ください。

「JAL SKY SUITE」仕様機材の 投入路線拡大！

北米・欧州・豪州の長距離路線は、全路線がフルフラットビジネスクラスシートを装着した機材での運航となります。

SS6 767-300ER(A44)	JAL SKY SUITE 767 (C 24席/Y 175席)
SS8 787-8(E11)	JAL SKY SUITE 787 (C 38席/PY 35席/Y 88席)
SS9 II 787-9(E92)	JAL SKY SUITE 787 (C 28席/PY 21席/Y 190席)



★「JAL SKY SUITE」の詳細については、<http://www.jal.co.jp/inter/service/newsky/> をご参照ください。

路線	便名	時期	変更内容
成田＝バンクーバー	JL018/017	2019年6月1日～	787-8 (E03) ⇒ 767-300ER (A44) SS6
成田＝サンディエゴ	JL066/065	2019年3月31日～	787-8 (E03) ⇒ 787-8 (E11) SS8
関西＝ロサンゼルス	JL060/069	2019年3月31日～	787-8 (E03) ⇒ 787-9 (E92) SS9 II

★JAL国際路線の最新情報はコチラ★ ⇒ <http://www.jal.co.jp/inter/route/network/>

成田空港国際線 本館 JALファーストクラスラウンジ《握り寿司》

★★★★ 大好評 ★★★★★

お客さまの目の前で寿司職人が
握るお寿司をご堪能ください！



【提供場所】成田空港本館3階 ファーストクラスラウンジ ダイニングエリア
【提供時間】07:30-12:30 15:00-20:00

握り寿司メニュー ★週替わりでご提供します。

- ・2月 1日～ 6日…天然ヒラメ サーモン 太巻き
- ・2月 7日～13日…マグロ天身 キス昆布締め 玉子
- ・2月14日～20日…マグロ中トロ 北海道 玉子
- ・2月21日～27日…天然ヒラメ サーモン 太巻き
- ・2月28日…マグロ天身 赤海老 玉子

※メニューは変更になる可能性があります。



握り寿司イメージ

羽田空港国際線 ファーストクラスラウンジ 鉄板ダイニング《朝食・夕食メニュー》

開放的でライブ感あふれるサービス！

【提供場所】羽田空港国際線 ファーストクラスラウンジ ダイニングエリア

【提供時間】朝食 07:00-11:30 夕食 17:30-23:30

【2月の朝食メニュー】

JAL特製パンケーキ (2種類)

【2月の夕食メニュー】

JAL特製ハンバーグ

マデラ&トリュフソース

①キャラメルアイス添え



②ベリーソース添え



岡山桃太郎空港 サクララウンジ 2月15日 (金) グラントオープン！！



「日本のたたずまい」をデザインコンセプトとし、日本の素材美を活かしながら現代的にアレンジした上質で洗練された空間

手荷物を十分に収納できるスペースにもごだわりながら、より居住性・機能性を高め、快適な寛ぎの時間をご提供します。

・全席充電用コンセント配備

・ラウンジ専用Wi-Fi

【場所】保安検査場通過後
3番搭乗口近く

対話型AI ロボットを活用した実証実験を開始

成田空港国際線サクララウンジ本館にも
リアル「マカナちゃん」を設置

☆ハワイ島のおススメスポットをご提案！

■期間：2019年3月末まで（予定）

■設置場所（2018年12月下旬より順次設置）

日本国内：成田国際空港国際線サクララウンジ本館、中部国際空港サクララウンジ、
関西国際空港発券カウンター、JAL プラザ有楽町、日本航空本社ビル2階など
ホノルル：ダニエル・K・イノウエ国際空港発券カウンター、シェルトン・ワイキキJALPAK
アロハステーション、ハイアットリージェンシー ワイキキJALPAK アロハステーション

「マカナちゃん」について

⇒ <http://www.jal.co.jp/inter/makana/index.html>



JAL、2018年の定時到着率でアジアパシフィック地域1位に！ ～7年連続9回目の1位を獲得～

JALは、航空会社の定時到着率など、さまざまな分析を行っているFlightGlobalグループのFlightStats社より、2018年1月～12月の国内線・国際線を合わせた運航実績について、アジア・パシフィック主要航空会社メインライン部門で、7年連続、9回目の第1位に認定され、表彰されました。



※過去は2009年、2010年、2012年、2013年、2014年、2015年、2016年、2017年に受賞。
2018年は天災や悪天候などによって例年以上に定時運航が難しい運航環境となっておりましたが、お客さまの定時出発へのご理解・ご協力と、JALグループ全社員の定時運航への取り組みが今回の表彰につながりました。JALグループは安全運航を堅持のうえ、今後も世界トップレベルの定時性を実現するためにチャレンジしてまいります。



新 JAPAN PROJECT



国内線ファーストクラス 今月の機内食（夕食）

※夕食 … 17:00以降の出発時間帯
(沖縄線は18:00以降の到着便)

世界遺産が点在する奈良公園内に隠れ家のように佇み、テラス席またはガラス張りの開放的な店内で、桜、新緑、紅葉など艶やかな四季の移ろいを奏でる鮮やかな景色と極上のフレンチを楽しめる「仏蘭西料理 La Terrasse」の高田和明(たかだ かずあき)料理長による監修メニューを提供します。奈良県産の食材をふんだんに使用したメニューをお楽しみください。



関西
地域紹介シリーズ

* 上旬・中旬・下旬でそれぞれのメニューをご用意

- メニュー (2月上旬 羽田発・下旬 羽田着)
〈アパタイザー〉 菊芋のポタージュ ブラックペッパー
大和鶏肉と茸のテリーヌ タスマニアマスタードを添えて
奈良県産あまごのエスカベッシュ レッドオニオン キャロット セロリ
〈メイン〉 大和ポークのロースト 白いんげんちとチロリソース
茸のソテー 芽キャベツ キャロット
プチパン パター
〈デザート〉 プランマンジェ 月ヶ瀬抹茶のアングリーズソース



ご当地商品を
ご紹介!!

JALマイレージバンク特典交換
ふるさとからの贈りもの

10,000
マイル

「三輪の神杉」は極細素麺として三輪を代表する最高等級品。生産時期を寒時期に限定し36時間を掛けてつくられる伝統製法により極細ながらもしっかりとコシを味わうことができる極上の逸品です。普段味わうことのできないちよつと贅沢な素麺をぜひご堪能ください。