

第09 - 028号

2009年2月9日

ANA国際線ファーストクラス機内食 名店メニュー(第2弾)**ミシュラン2つ星レストラン****南仏「ロアジス」監修のメニューを提供いたします****～ 日本を知り尽くした伝説のシェフが監修する最上級の味 ～**

ANAは、2008年9月より日本発国際線ファーストクラスでご好評いただいている和食の名店、割烹「津やま」監修メニュー(2009年2月まで)に引き続き、第2弾として2009年3月1日(日)ご搭乗便より、日本発国際線ファーストクラスにおいて、南仏コート・ダジュール最高のキュイジーヌと賞され、ミシュラン2つ星に輝くレストラン「ロアジス」監修によるコースメニューをご提供いたします。

「最上級のおいしさの中にも、新しさ、驚きをこれまで以上に感じていただきたい」という思いをこめて、従来、機内で提供してきた伝統的なスタイルのフレンチから一新し、オリエンタルスタイルを融合させた新感覚のフランス料理を、ANAの機内でお届けいたします。

また最上級のメニューとともに、「ロアジス」でしか味わえない天然酵母を長時間発酵させたブレッド、ANAとのスペシャルラベリングを施したデュバル・ルロワ社のロゼ・シャンパーニュもご提供いたします。

1954年創業の「ロアジス」は、国際的な映画祭でも有名なカンヌ近郊のラ・ナプールの街にあります。オーナー・シェフを務めるステファン・ランボー氏は、大阪・旧ホテルプラザ「ル・ランデブー」料理長の経歴を持ち、日本を知り尽くした伝説のシェフとして今も世界中の多くのファンを魅了しています。日本で「食」を極めた同氏が、自然素材の鮮度を第一に考えた調理法を用い、本格的なフレンチ・キュイジーヌとオリエンタルスタイルを見事に融合させた目にも鮮やかで、アイディア溢れる「ロアジス」監修のフランス料理をANAの機内でお楽しみください。

これからも、ANAは、様々な企画メニューで新しい機内食メニューを提供してまいります。
ANAの新しいサービスにどうぞご期待ください。

概要は下記の通りです。

(1) 提供期間

2009年3月1日(日)～5月31日(日) 「春のメニュー」

2009年6月1日(月)～8月31日(月) 「夏のメニュー」

(2) 提供路線(日本発便でのサービスです)東京・成田 ニューヨーク、ワシントン DC*、シカゴ、ロサンゼルス、
サンフランシスコ、ロンドン、フランクフルト、パリ

*東京・成田 ワシントン DC は2009年6月30日までのサービスです。

(3) 提供クラス/対象メニュー

ファーストクラス 1食目洋食コース料理

(4) 予定運航機材

ボーイング777 - 300ER(ファーストクラス8席)

ボーイング747 - 400(ファーストクラス10席)

(5) メニュー概要と写真

メニュー(例) 「春のメニュー」 2009年3月1日(日)～5月31日(日)



- ・ シグニチャーアミューズ
とこぶしのタルタル / イベリコボークの生ハムとモッツアレッタチーズのプロシュート
ストロベリーとパルメザンチーズのサブレ / 3種のマカロン
- ・ キャビア
キャビアとたらば蟹のロワイヤル仕立て
スモークサーモンとミモレットチーズのパニーニを添えて
- ・ 前菜(ご選択)
鴨のフォアグラ チェリーの装い 2種のジュレ 春のサラダとともに
温製ホワイトアスパラガスとあみがさ茸のクラフティーパイ
南仏風彩り豊かなアーティチョークのガーデンサラダ
ロブスターとからすみのニース風サラダ
- ・ メインディッシュ(ご選択)
黒毛和牛フィレ肉のグリル ピッツァ仕立て
パニスブレッド添え プロヴァンス風赤ワインソース [508 kcal]
リヴィエラの名品 ロアジス風ブイヤベース [402 kcal]
仔羊のロースト オリエンタルの香り 彩り野菜のコンフィとともに [657 kcal]
プロヴァンス風野菜のグラタンの取り合わせ ういきょうのサラダ添え [299 kcal]
- ・ ブレッド
全粒粉のプティバゲット / ひよこ豆のパン / オリーブとベーコンのフガス / ひまわりブレッド
ドゥ・セーヴル産エシレバター もしくは オリーブオイルとともに
- ・ チーズ
農家製カマンベールチーズとトリュフの香りのデュエット
- ・ デザート(ご選択)
ルバーブとバニラ風味のアイスクリームの出会い
エキゾチックなチョコレートババロアケーキ 柚子のゼリーとともに

温製松の実のタルト オレンジ風味 タイムとレモンのアイスクリーム添え
季節の果物とフレッシュベリーのコムポート

前菜・メインディッシュ・デザートはお好きなものをご自由にお選びいただけます。



ブレッドも天然酵母を長時間発酵させた生地で「ロアジス」のレシピを忠実に再現した深い味わいに仕上がっています。



弟フランソワ氏がシェフ・パティシエとして考案するスイーツは、世界中から訪れるセレブリティを魅了し続けています。



「ロアジス」メニュー提供期間中は、1895年創業のデュバル・ルロワ社のロゼ・シャンパーニュをANAと「ロアジス」のスペシャルラベルでご用意しております。

「ロアジス」について

「ロアジス」はコート・ダジュール地方カンヌ近郊のラ・ナプールの街にある、1954年創業の歴史あるお店です。オーナー・シェフをつとめるのは大阪・旧ホテルプラザ「ル・ランデブー」料理長の経歴を持ち、日本を知り尽くした伝説のシェフ、ステファン・ランボー氏。弟のアントワン・ランボー氏、シェフ・パティシエを務めるフランソワ・ランボー氏と共に「コート・ダジュール地方最高のキュイジーヌ」と賞賛されています。「オアシス」という意味の名を持つお店の門をくぐると、美しい中庭とシクラメンの木々、そして南仏の風がやさしくゲストを迎えてくれます。自然の素材と鮮度にこだわった独自のフレンチを提供しています。



ランボー兄弟
(左からステファン氏・アントワン氏・フランソワ氏)



店内では広々としたオープンテラスで風と光を感じながら味わえる。

<http://www.oasis-raimbault.com>

以上

