

第 09 - 132 号
2009 年 8 月 6 日

ANA国際線ファーストクラスに懷石料理の名門、「辻留」のおもてなしを

～ 明治時代から続く懷石料理の名門から、こだわりの美味をお届けします～

ANAでは、日本発国際線ファーストクラスでご好評をいただいております名店監修メニューの第4弾として、2009年9月1日(火)ご搭乗便より、懷石料理の老舗、「辻留」の監修による機内食を提供いたします。

「辻留」は、初代・辻留次郎が茶道裏千家の十三世家元である圓能斎宗室に手ほどきを受けたのが始まりという、明治時代から続く懷石料理の名門です。三代目の主人、辻義一さんは「懷石は、思いやりの心」と語ります。包丁を握って60余年、かの北大路魯山人のもとで修業を重ねたその人の言葉だけに深みがあります。

「辻留」監修のもと、秋の旬の素材を選び抜き、その素材の持ち味をのびやかに生かしたメニューを機内でお楽しみいただけます。まさに、「旬、素材の滋味、心配り」が一体となった「辻留」のおもてなしをお届けいたします。

ANAでは、これからもお客様にやすらぎをお届けすべく、機内品質の向上に努めてまいります。今後のANAの機内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9月1日(火)～11月30日(月) 「秋のメニュー」
2009年12月1日(火)～2010年1月31日(日) 予定(*) 「冬のメニュー」
(*)提供期間は変更になる場合がございます。
- (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、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
- (3) 提供クラス/対象メニュー
ファーストクラス 1食目和食コース料理
*デザートは、「辻留」監修メニューではありません
- (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 「秋のメニュー」 2009 年 9 月 1 日(火)～11 月 30 日(月)



【前菜】 松葉がれい あなご鳴門巻き 合鴨ロース味噌漬け
秋の吹き寄せ盛り

【煮物椀】

(9 月) 伊勢海老真丈
(10 月) 鱧松茸椀
(11 月) うずらの丸

【お造り】

(9 月) しま鯨の一塩細造り
(10 月) 天然鯛昆布のそぎ造りと平造り
(11 月) 鰯の一塩細造り

【煮合わせ】

才巻き海老と巻き湯葉の揚げ煮

【小鉢】 とこぶしとうにの酒煮を柚子釜に入れて

【主菜】

(9 月) 甘鯛幽庵焼き (108kcal)
(10 月) 子持ち鮎煮浸し (157kcal)
(11 月) 鮭味噌幽庵焼き (142kcal)

御飯 味噌汁 香の物

以 上