

第09 - 140号

2009年8月20日

ANA 国内線プレミアムクラス機内食名店シリーズ「匠味」をリニューアルします

～人気のフレンチ・ビストロレストラン「レザンファン テリーブル」の監修メニューが登場します～

ANAでは9月1日(火)よりご好評を頂いているプレミアムクラスの機内食名店シリーズ「匠味」にて、見た目も美しい二段のお重仕立ての和食に加え、新たに洋食が登場します。

洋食の「匠味」は、ここ数年パリでも浸透しつつあるネオ・ビストロ料理*を楽しめる、東京・麻布十番の「レザンファン テリーブル」とのコラボレーションにより、コースのように楽しめる三段のお重仕立てをご用意いたしました。

「レザンファン テリーブル」は、ミシュランガイド東京2008にて一つ星を獲得した、宝石のようなテリーヌが自慢の「レザンファン ギャテ」の総料理長、原口 広氏プロデュースのレストランです。

一段目には、こだわりのテリーヌをご用意。じっくり時間をかけてマリネしたサーモンとポテトのテリーヌや、シャンピニオンのテリーヌのいずれかを、そして二段目、三段目には、福島県産の伊達鶏とほうれん草を使用した濃厚な味わいのキッシュ、お米のサラダやニース風サラダ、そしてフランスでは定番のリエットを使用したサンドイッチなど、様々なこだわりのメニューから数種を組み合わせ、三段のお重を完成させました。

和食の「匠味」では、ご好評いただいている各地の名店とのコラボレーションを引き続きお楽しみいただけます。ぜひANAのプレミアムクラスにて名店の味をお楽しみいただき、空の旅で新鮮でほっとするひとときをお過ごしください。

日本の空に、いつも新鮮な心地よさを。

変わり続けるプレミアムクラスの空の旅にどうぞご期待ください。

* ネオビストロ料理:高品質の素材を高い技術で調理し、高級レストランに引けを取らない料理のクオリティを持ちつつ、シンプル・気軽なサービスや雰囲気を提供する料理

【店舗紹介】

9月1日(火)～11月30日(月)の提供メニューで提携する名店の5店舗は以下の通りです。

- * 「匠味」は、羽田発便・伊丹発便・千歳発便・福岡発便の昼食・夕食にて提供しております。
- * 洋食の「匠味」は、羽田発便にて、和食と週替りでご提供いたします。



(和食イメージ)



(洋食イメージ)

<羽田発便:洋食> 東京 麻布十番 「レザンファン テリーブル」

Les enfants terribles
HIROSHI HIRAGUCHI



東京・麻布十番に佇むフランス料理店「レザンファン テリーブル」。「モダン・フレンチ・ビストロ」と「カフェ・バー・ラウンジ」を融合。テリーヌが自慢の原口広総料理長プロデュースによるフレンチテイストあふれるビストロ料理とワインでおしゃれなひとときをお楽しみいただけます。

<羽田発便:和食> 大和屋

大和屋



明治10年大阪ミナミ宗右衛門町に創業。130年にわたり国賓・政財界・文化人と多くの要人に愛されてきた名店。旬の魚菜をとりどりに、料亭文化・上方料理を大切に。大和屋ならではの店のしつらえ、心からのおもてなしをご堪能いただけます。

<伊丹発便> 四季宴 ぎおん阪川



祇園にひっそりと居を構える京料理の「阪川」。厳選された四季折々の旬の素材を使った料理の数々は、一家言ある食通をうならせます。店主の志の高さと心尽くしのもてなしをカウンター越しに堪能できる、凛とした佇まいの名店です。

<千歳発便> すしの道一筋 すし善



北海道神宮を間近に控えた住宅街に建つ「すし善本店」。店内には「雪」「月」「花」の3つのカウンターと「はなれ」があり、それぞれ静かで落ち着いたしつらえで、美味繊細な味とおもてなし、粋と活きが織りなすお寿司を心ゆくまでお楽しみいただけます。

<福岡発便> 九州の旬 博多廊



博多に誕生して十余年。「九州の旬 博多廊」は、九州の美味の真髓を皆様にご提供したいとの理念のもとに誕生。博多の地に共鳴して素材を探求し、技を磨き、演出を凝らす。美味への感動をお客様と分かち合うために、最上のおもてなしを日々、追求しています。

以 上