



全日本空輸株式会社  
マンダリン オリエンタル 東京

2009年7月23日

## ANA 国際線ファーストクラス機内食 名店メニュー (第3弾)

世界初の6ツ星ホテル、マンダリン オリエンタル 東京による

**「シグネチャー」および「タパス モラキュラーバー」監修のメニューを提供いたします**

~2年連続でミシュランの星獲得のモダンフレンチと、同じく星に輝くモラキュラーキュイジーヌの饗宴~

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3弾として、2009年9月1日(火)ご搭乗便より、マンダリン オリエンタル 東京による 美食の饗宴 ともいえるコースメニューを提供いたします。

マンダリン オリエンタル 東京は、ミシュランガイド東京より3つのレストランが星を与えられた美食家注目のラグジュアリーホテル。この度のコラボレーションでは、その直営レストランにて世界のセレブを魅了する三人の料理長が ANA 国際線ファーストクラスのお客様のために、見た目にも味わいにも斬新で美しい、驚きと感動をもたらすメニューを機内でお届けいたします。日本の食材にも親しむフランス人シェフと、元寿司職人という異色の経歴を持ち、モラキュラーキュイジーヌ<sup>(\*)</sup>を日本で広めたアメリカ人シェフ、そしてクーブ・ド・モンド・ドラ・パティスリー世界大会の個人戦で2位に輝いた日本人パストリーシェフが、季節感あふれる旬の食材を使い、ANA が誇る機内食の技術を余すことなく駆使した美食コースを創作しました。

調理法に科学を取り入れた食のエンターテインメント、モラキュラーキュイジーヌによるアミューズから始まる 美食の饗宴 は、いつもと違う予感とともに、コースメニューへの期待が膨らみます。コースの主体は、軽やかなテイストで食材の風味と味を生かした新感覚のモダンフレンチ。そして、締めには、和のエッセンスを感じさせる3種のデザートをご用意いたしました。

これからも、ANA の機内サービスは、様々な企画で驚きと感動を提供してまいります。常に新しい発見が感じられる ANA のサービスにどうぞご期待ください。

<sup>(\*)</sup> これまで料理人の経験や勘にたよっていた調理法、味覚・風味・食感など、料理を科学的見地から分子レベルで解析・分析して、形式知化することで、より食材の魅力を引きだし、料理のおいしさを引き立たせるとともに、これまでになかった調理法で新感覚の料理を編み出す手法。

概要は下記のとおりです。

- (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) 「秋のメニュー」 2009年9月1日(火)～11月30日(月)



・ シグニチャーアミューズ

ざくろのエッセンスを包んだ仔羊を小龍包に見立てて  
秋刀魚のコンフィを銀杏とピスタチオナッツの風味で  
寿司に見立てたイクラとミカンのオリエンタル風  
3種が香るライスクリスプ

・ キャビア

ロブスターとキャビアのコンポジション ビーツとホースラディッシュのヴィネグレットソース

・ 前菜(ご選択)

うにと貝をのせたデリケートな千住葱のテリーヌ カレーが香るソースとともに  
ずわい蟹と松の実のロワイヤルに温かい野生のキノコのポタージュを注いで  
シャントレル茸のサラダ タルト仕立て 秋トリュフとパルメザンチーズのシェーヴィングを添えて  
フォアグラと鴨の生ハムの現代風美食家サラダ

・ メインディッシュ(ご選択)

黒毛和牛フィレ肉のロースト エシャロットのコンポートとカルダモンの風味豊かなキャロットフランとともに  
ハウボウのヴァブールをレモンとケイパー風味で さつまいものクリーミーなピューレを添えて  
仔鳩の胸肉のロースト カカオ風味 ココナッツミルクでエテュヴェしたセロリラーヴとともに  
シリアルガレットにのせた秋野菜と果実のコンポジション 春菊の若芽を添えて

・ ブレッド

レジャンデール 天然酵母のノアレザン エスカルゴ 岩海苔の風味豊かなブレッド  
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

森のチーズをハニーと胡桃の風味で クリスピーなセロリのサラダ添え

・ デザート(ご選択)

キャラメリゼしたリンゴのアイスクリームとカルバドスのシャーベット、ウイキョウのコンフィとともに  
ミルクチョコレートムースの入った抹茶のババロア  
温かいバナナケーキ 黒糖のシャンティークリームとマンゴーのソースを添えて  
季節の果物とコンポート

・ プチフル

マンダリン オリエンタル 東京 特製チョコレート

\* 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。

デザートにいたるまでレシピを忠実に再現。

また、プチフルでは、「マンダリン オリエンタル 東京」のグルメショップのみで取り扱うホテルメイドのグルメチョコレートも ANA の機内でお楽しみいただけます。



### **「マンダリン オリエンタル 東京」とは**

マンダリン オリエンタル日本初のホテルとして、2005 年 12 月 2 日、東京日本橋に開業。森と水、すなわち日本の自然をモチーフにしたインテリアデザインは和のセンスを取り入れ、スタイリッシュな中でも安らぎに満ちたラグジュリアスな空間を作り出しています。38 階建の日本橋三井タワー高層階に位置するゲストルームは全 179 室。50 m<sup>2</sup>以上のゆとりあるスペースに最先端の IT を取り入れ、すべてのゲストルームから東京を眼下に見渡す眺望をお楽しみいただけます。館内には、充実した施設と数々の受賞歴を誇る直営スパ、8 つの料飲施設とグルメショップのほか、グランド ボールルーム(1)、バンケットルーム(4)、ミーティングルーム(6)、チャペルなどを完備しています。

2006 年、アメリカン・アカデミー・オブ・ホスピタリティー・サイエンスより世界初の「6 ツ星」を取得。

2007 年、2008 年、2009 年連続受賞。

2007 年、消費者調査に基づくガイドブック「ザガットサーベイ」より「トップホテルジャパン」を受賞。

2008 年連続受賞。

2007 年、「ミシュランガイド東京 2008」にて「5 レッドパピリオン(ホテル格付け最高ランク)」を取得。

2008 年連続受賞に加えて、「最も快適なホテル」の評価を得る。

2007 年、直営レストラン「フレンチインスパイアダイニング シグネチャー」が「ミシュランガイド東京 2008」にて 1 ツ星を取得。

2008 年 1 ツ星連続取得。

2008 年、直営レストラン「広東料理 センス」ならびに「タパス モラキュラーバー」が「ミシュランガイド東京 2009」にて 1 ツ星を取得。「フレンチインスパイアダイニング シグネチャー」とともにひとつのホテルが同時に 3 店のレストランで星を得るという快挙を達成。

上記以外にも、多数の受賞やランキング入りを果たしています。

URL: [www.mandarinoriental.co.jp/tokyo](http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo)

以 上

#### **< 報道関係お問い合わせ先 >**

ANA 広報室 TEL : 03 - 6735 - 1111 (代表)

マンダリン オリエンタル 東京コミュニケーションズ: 早川 / 早田 / 中原

TEL : 03 - 3270 - 8960