

ANA国内線プレミアムクラス機内食名店シリーズ「匠味」リニューアルについて

～お飲み物には、ノンアルコール・ビールテイスト飲料で人気の「キリンフリー」を導入します～

ANAでは12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」のコラボレーション店舗が新しくなります。

従来から引き続きご好評の和食と共に、9月よりご提供中の洋食メニューもご好評をいただいているため、引き続き羽田発便にてご提供いたします。

和食の「匠味」では、東京・赤坂の隠れ家的な名店「日本料理 赤坂 紙音」(羽田発便)、大阪・北新地の茶懷石を中心とした「日本料理 かが万」(伊丹発便)、室蘭で豊富な海の幸を使い新しい日本料理に取り組む「懷石料理 そのべ さくら亭」(千歳発便)、火の国熊本の大雄大かつ繊細な料理を供する「日本料理 千羽鶴」(福岡発便)の監修メニューを、そして洋食では、日本各地の契約農家や港から届けられる食材を使い、季節の薫り高い洗練されたイタリアンをお楽しみ頂ける「ラ・ヴェロニカ」(羽田発便)の監修メニューをお楽しみいただけます。

また12月1日より、豊富なラインアップのプレミアムクラスのお飲み物メニューに、これまでお客様からのご要望を多くいただいております、ノンアルコール・ビールテイスト飲料「キリン フリー」を導入します。ご出張やご旅行にお出かけの際に車を運転するご予約があるお客様にも、お気軽にご利用いただけます。お食事と共に、プレミアムクラスでのフライトをよりいっそうお楽しみください。
(普通席では、ANAオリジナルおつまみ付きで有料(500円)にてご提供いたします。)

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。

【お飲み物 新メニュー】

ご提供品 : ノンアルコール・ビールテイスト飲料 「キリン フリー」(350ml 缶)

ご提供クラス・価格:

プレミアムクラス 無料

普通席 有料 ANAオリジナルおつまみ付き 500 円



*一部飛行時間の短い便、および DHC-Q300/Q400、他社が運航するコードシェア便では販売していません。

*「キリンフリー」は20歳以上の方の飲用を想定して開発した商品です。販売・提供は20歳以上の方に限らせていただきます。

【店舗紹介】

12月1日(火)～2月28日(日)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> ラ・ヴェロニカ (東京)



ベネチアングラスのシャンデリアが輝く高さ5メートルの空間。重なりあう幾つもの色彩に彩られた「ラ・ヴェロニカ」。

日本各地の契約農家や港から届けられる食材を使い、北イタリアやフレンチをベースにしたオリジナリティ豊かなシェフ横江直紀氏の、季節の薫り高い洗練されたイタリアンをお楽しみ頂けます。

<羽田発便:和食> 日本料理 赤坂 紙音 (東京)



1983年に六本木で開業、1993年に赤坂に移転し、二十余年の歴史を有する隠れ家的な料亭。旬の食材を繊細に、大胆に日本料理の伝統を頑なに守りながら四季の美味しさを自由自在に表す料理。全国各地の陶芸作家から白磁と土物の両方を用意した器はこの世に1枚しか無い物も多く取り揃え、格別のひと時をお届けしています。

<伊丹発便> 日本料理 かが万 (大阪)

かが万



夕暮れ時はひととき賑わいをみせる食の街、北新地。茶懷石を中心に季節のお料理を供する料亭として食通のお客様に愛され続けて30年。お客様一人ひとりの出会いを何よりも大切に、気安くお料理が楽しめるカウンター席、特別な記念日や接待、ご宴会などにも利用できる個別のお座敷も。ひと品ひと品心づくしの味わいをゆっくりとご賞味いただけます。

<千歳発便> 懷石料理 そのべ さくら亭 (室蘭)

懷石料理

そのべ さくら亭



室蘭は、生うに、ホタテ、北奇貝、毛ガニ、ボタン海老、活タコ、活イカ、黒そいなど、丸ごと北海道を食べられる食材に恵まれています。そのべ さくら亭は一代四十年でキャリアを持ち格式と伝統を今に受け継ぐ一方で、日本料理の新たな可能性に取り組んでいます。地場産の食材をふんだんに使い、『ひと味がう』食を通じて、まごころと『四季おりおりの』郷土の味をお届けしています。

<福岡発便> 日本料理 千羽鶴 (熊本)

日本料理

千羽鶴



九州の中央に位置する火ノ国熊本。「阿蘇」「雲仙」「高千穂」の雄大な山々より湧き出す名水と玄海の荒海・天草の静海よりいでだす海ノ幸。日本料理 千羽鶴では、繊細な技で旬の素材の味を引き出します。ホテルニューオータニ熊本「日本料理 千羽鶴」の「匠味」を旅の空でご堪能いただけます。

以 上