

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

～名店とのコラボレーションシリーズ「匠味」の店舗が新しくなります。～

ANAでは、3月1日(月)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。

和食の「匠味」では、東京・亀戸で江戸文化を大切に下町の心意気を今に伝え、選び抜いた素材を伝統の味で一品一品心をこめて提供する「亀戸 升本」(羽田発便)、渡月橋をわずか上流、ゆったりとしたひと時をすごせる四季折々の表情を見せる京都・嵐山で、季節を感じる彩り豊かに表現された一品一品の演出にこだわる「旅亭 嵐月」(伊丹発便)、雄大な樽前山と太平洋に囲まれた苦小牧で、道産素材から丹念に仕上げ、北の味覚を提供する「きょうど料理亭 せきはら」(札幌発便)、福岡で日本人の心の琴線に触れる料理の研鑽に努め、原点を大切にした日本料理を提供する「温坐」(福岡発便)、の監修メニューをご用意しています。

そして洋食では、安心感のある食材をシンプルに調理し、やさしさ溢れる味わいを楽しめる「カストール」(羽田発便)の監修メニューをご提供いたします。

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とともに、空の上で春のひとときをお楽しみ下さい。

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。

【店舗紹介】

3月1日(月)～5月31日(月)の提供メニューを監修いただいた名店の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。

<羽田発便:洋食> カストール (東京)

C A S T O R



フランス料理店「カストール」は代々木上原から京橋を通じて25年を経たレストラン。

お菓子のショーケースを携えたカフェとレストランとの2つの顔を持った店内。

安心感のある食材をシンプルに調理した優しさ溢れる味わいをお試しください。

<羽田発便:和食> 亀戸 升本 (東京)



食は下町にあり。創業明治三十八年の「亀戸 升本」は、江戸下町の心粋を今に伝えております。幻の江戸伝統野菜「亀戸大根」を昔ながらの製法で丹精込めて調理し、ご提供しております。旬の味覚と下町ならではの温かいおもてなしで、お客様をお迎えする「亀戸 升本」の江戸文化を是非ご賞味ください。

<伊丹発便> 旅亭 嵐月 (京都)



旬の食材をふんだんに取り入れた「嵐月」のお食事は、その「味」はもちろんのこと、彩り豊かに表現された一品一品の演出にもこだわったお料理をご用意。天然の食材の魅力さをさらに引き出すために、食材それぞれに適した最高の調理方法を駆使しております。京都嵐山の季節を感じながらゆっくりとご堪能下さい。

<千歳発便> きょうど料理亭 せきはら (苫小牧)



北海道の季節感を大切にした料理の数々。そして、落ち着いた店内。雄大な樽前山と太平洋に囲まれた苫小牧より「海の幸、山の幸、酒よし、肴よし」をコンセプトに職人の技と遊び心で、北の食をご提供。心温まる、豊かな時間をお過ごしいただけます。北海道の味覚を心ゆくまでお楽しみください。

<福岡発便> 温坐（福岡）

温坐



棚田の朝は早い。群青の空が徐々に白くなる。水が張られ、鏡のように澄み切った田は日の出とともに金色に輝く。

神話の頃より脈々と続く原風景、私たち日本人の心の琴線に触れる料理や竈のご飯でありますよう、「温坐」は研鑽に努めてまいります。目先の新しさだけを追い求めるのではなく、原点を大切にした日本料理をお楽しみ下さい。

以 上