

第 1 0 - 0 7 2 号
2 0 1 0 年 5 月 2 7 日

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、6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。

各メニューで、旬の食材をアレンジし、季節感を十分に味わっていただけるお食事をご用意しました。和食の「匠味」では、東京・銀座で和食の粋にとらわれず柔軟な発想で季節の料理を供する「みちば和食 たて野」(羽田発便)、「気力が生じる根源の地」(パワースポット)であると言われる貴船の地で川床料理を賞味できる「貴船 右源太 左源太(伊丹発便)」、佐藤水産直営で北海道の旬や産地を限定し、鮮度を吟味したこだわりの魚貝と銘酒を心ゆくまでお楽しみいただける「海鮮まるだい亭」(札幌発便)、一品一品に心を込めて旬の素材の持ち味をいかした日本料理の数々を提供する、福岡のモダンで和風な人気料亭「桜坂 観山荘」(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、東京・恵比寿にある季節に相応しいコース料理とワインで格別なひとときを過ごせるフランス料理店「ドゥ ロアンヌ」(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、空の上で一足早い初夏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】

6月1日(火)～8月31日(火)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> ドゥ ロアンヌ (東京)

cuisine française

De ROANNE



恵比寿にあるフランス料理店「ドゥ ロアンヌ」。木目を活かしたナチュラルな雰囲気メインダイニングは、季節の花々に彩られ、開放感に満ちている。料理長 岡本英樹の創る季節に相応しいコース料理とワインで格別なひとときをお過ごし頂けます。空の上での一皿をぜひお楽しみ下さい。

<羽田発便:和食> みちば和食 たて野 (東京)

みちば和食
たて野



今も進化をつづける「みちば和食 たて野」。銀座ならではの憩いの空間で、店主 館野雄二朗による和食の粋にとらわれず、柔軟な発想で創る季節の料理(みちば和食)をお楽しみ頂けます。雲の上でのみちば和食をぜひご賞味ください。

<伊丹発便> 貴船 右源太 左源太(京都)

貴船 右源太 左源太



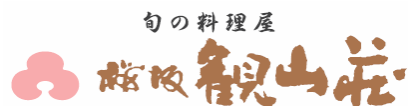
京の夏の風物詩「貴船の川床」は、清流のマイナスイオンと木々が発するフィトンチッドに包まれた現代の桃源郷です。貴船は元々「気生根」と書き「気力が生じる根源の地」(パワースポット)であると言われています。『貴船 右源太 左源太』の心づくしの川床料理をぜひご賞味ください。

<千歳発便> 海鮮 まるだい亭(札幌)



札幌すすきの交差点から西へ80メートル。佐藤水産直営「海鮮まるだい亭」は、落ち着いた空間の椅子席、カウンター席のほか、大小のご宴会に対応できる小上がりやお座敷もございます。北海道の旬や産地を限定し、鮮度を吟味したこだわりの魚貝と銘酒を心ゆくまでお楽しみいただけます。

<福岡発便> 桜坂 観山荘(福岡)



福岡の都心部、市街地を一望できる緑豊かな桜坂の高台に佇むモダンで和風な人気料亭。九州、玄界灘の新鮮な魚介を中心に一品一品心を込めた、旬の素材の持ち味を活かした季節感あふれる懐石料理。九州各地の珍しい地酒を取り揃え思い出に残る九州・福岡の旅を演出します。

以 上