

第 1 1 - 0 3 2 号
2 0 1 1 年 2 月 2 2 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、3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。

今期のメニューでは、羽田出発便にて、山形県にフォーカスした店舗と素材を取り入れています。
洋食の店舗は、山形の今一番美味しい食材を主役にしたイタリアンを供する、世界の料理人が熱い視線を注ぐ奥田政行シェフの「アル・ケッチアーノ」、和食の店舗は、明治28年創業の山形を代表する料亭「日本料理 嘯月^{しょうげつ}」の監修メニューをご用意。そしてどちらのメニューにも山形県の新しいブランド米「つや姫」を使用し、素材の美味しさを存分に味わっていただけます。

また、季節の京野菜など新鮮な食材を使った京料理を、落ち着いた町屋空間でお楽しみいただける京都、祇園^{はなさき}の「祇園 京料理 花咲」(伊丹発便)、北海道各地から届く新鮮な魚介、和牛、野菜などを厳選し、焼き上げ、風味と味覚を充分にご堪能頂けるホテルニドム内の「炉端 きんきん亭」(札幌発便)、北九州の副都心、黒崎で漁師直買や自社農園での野菜など、地産地消を目指した老舗料亭「日本料理 古仙^{こせん}」(福岡発便)の監修メニューもご用意しています。

各種取り揃えている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。

【羽田発便 洋食イメージ】



【羽田発便 和食イメージ】



【店舗紹介】

3月1日(火)～5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> アル・ケッチャーノ(アル・ケッチャーノ)(鶴岡)



供されるのは、山形の食材を主役にした、ここでしか味わえないイタリアン。世界中の食材が揃わないからこそ、シェフ奥田政行の料理はいつそう輝きを増すともいえる。素材が主役であるため脇役に徹するその手腕・哲学に、国内はもとより世界の料理人からも熱い視線が注がれる。

<羽田発便:和食> 日本料理 嘯月(ニホンリョウリ ショウゲツ)(山形)



「本物の持つ美味しさを伝えたい」明治28年の創業以来百有余年。旬の食材を丁寧に料理として仕上げる伝統の技は、味わうほどに至福の喜びに満たされます。四季鮮やかな山形の風土が生んだ新ブランド米「つや姫」とともにお楽しみ下さい。

<伊丹発便> 祇園 京料理 花咲(ギオン キョウリョウリ ハナサキ)(京都)



祇園の情緒溢れる花見小路奥に、ひっそりとたたずむ「祇園 京料理 花咲」。季節の京野菜や厳選した食材を使い、お客様に喜んで食べていただけるようお作りしております。お料理も空間もサービスも、五感を楽しませる心をこめたおもてなしをご用意して、お待ちしております。

<千歳発便> ホテルニドム きんきん亭(ホテルニドム キンキンテイ)(苫小牧)



北の玄関口、新千歳空港より車で20分。ホテルニドム内の「炉端 きんきん亭」では北海道各地から届く新鮮な魚介、和牛、野菜などを厳選し、焼き上げ、風味と味覚を充分にご堪能頂けます。皆さまのお越しを、心よりお待ちしております。

<福岡発便> 日本料理 古仙(ニホンリョウリ コセン)(北九州)



北九州の副都心、黒崎の地にて地元より愛されております老舗の料亭。「おもてなしの心で」をテーマに、料理や、しつらえ、接客には気を配っております。季節にそった旬の素材でお料理を提供しております。徳永料理長の匠味の数々、市内屈指の料亭をご堪能あれ。

以 上