

## 2011年もANAは新しい空の旅をお届けしてまいります

～国内線プレミアムクラス機内食並びに国際線欧米線機内サービスをリニューアル～

ANAならではの「ひとつ上のおもてなしの心」に乗せてスタートした新しい空の旅、Inspiration of Japan。2011年もさらに進化した空の旅を皆様にお届けしてまいります。

国内線サービスでは、プレミアムクラス機内食をお客様のご要望にお応えし新たにリニューアル。

国際線サービスでは、ビジネスクラス機内食を四季折々の日本らしいおもてなしの心を込めて刷新いたします。

ANAの新たなフライトにどうぞご期待ください。

### 1. 国内線プレミアムクラス機内食リニューアルについて



4月1日(金)より、プレミアムクラスの機内食メニュー「プレミアムデリ」をリニューアルいたします。

午前中、午後の時間帯にあわせて、お客様のご要望にお応えし、機内での時間をさらにお楽しみいただくメニューとして、プレミアムデリに代えて、午前は「スープブランチ」を、午後は「マグカフェ」を導入いたします。

また、昼食の対象時間を拡大し、より多くの便で空の上での昼食をお楽しみいただけます。

これまでもご好評をいただいている各地の名店監修メニュー「匠味」(羽田・伊丹・札幌・福岡発便の昼夕食)や、朝食・昼食・夕食の各地のお食事などとともに、これからもワンランク上の快適でゆとりの時間を日本全国の空でお過ごし下さい。

サービス概要については、下記をご参照ください。

(新しいメニューについては3月1日より、ANA SKY WEBにてご紹介いたします。)

#### スープブランチ

これまでもご好評いただいていた「ANAオリジナルコンソメスープ」をベースにANAのシェフがアレンジ。野菜やきのこなど様々な具材とともに、やさしい風味のスープをお楽しみいただけます。

スープと軽食のセットで、ランチの時間にちょうど良いメニューをお楽しみ下さい。



スープブランチ

## マグカフェ

上空でのひと時を、ゆったりとカフェで過ごしているような午後の時間を演出するメニューをご用意。温かい紅茶・コーヒーはマグカップでご用意し、お客様の時間をゆっくりと過ごしていただけます。

日本らしいおもてなしや季節感を感じていただくマグカフェ時間限定のお飲み物と、相性のよい厳選した各種のお茶うけで、上空のカフェをお楽しみください。



マグカフェ（HOT）

## マグカフェ時間帯限定ドリンク

定番のドリンクメニュー（アルコール・ホットドリンク・コールドドリンク）に加えて、以下のお飲み物をマグカフェ時間帯限定でご用意いたします。（＊限定ドリンクメニューは3～6カ月で入替え予定）

### 【日本の紅茶】

昨今注目をされている「日本の紅茶」。渋みが少なく、甘みがあり、冷めても美味しい紅茶です。また、和洋のお茶うけを問わず相性がよく、濃さもお客様のお好みでお楽しみいただけます。生産者のこだわりを感じられる、最高級の日本の紅茶をご用意しました。

【嘉一（KAICHI）の匂い桜花入り国産紅茶】＊4月～6月提供予定

大分県杵築の茶畑で育まれた、こだわりの純日本産ティー。

明治時代から受け継がれた紅茶の木を、たっぷりと太陽光が降り注ぐ山の斜面で、化学肥料や農薬に頼らない自然にやさしい栽培方法で大切に育て上げたこだわりの逸品です。淡白でさらとした口当たり。淹れたてはもちろん、冷めたあとも格別の美味しさを楽しめます。



### 【スペシャルティ コーヒー】

スペシャルティ コーヒーとして、また ANA My Choice でもおなじみの「スターバックス コーヒー」。プレミアムクラス限定メニューとして、「スターバックス ヴィア® コーヒーエッセンス アイスコーヒー」を4月～9月までの期間でご用意いたします。スターバックスのお店で味わうような、おいしいアイスコーヒーを、上空でもお楽しみください。またご希望のお客様にはミルクを入れてご提供いたします。

【スターバックス ヴィア® コーヒーエッセンス アイスコーヒー】＊4月～9月提供予定

高品質のアラビカ種コーヒー豆を使用し、約20年かけて開発されたプレミアムスティックコーヒー“スターバックス ヴィア® コーヒーエッセンス”。その品質はそのままに、アイスコーヒーとして最も美味しさが引き出せるよう開発されました。ナッツの香りとしっかりとしたコク、さわやかな飲み心地が印象的なバランスのとれた味わいが特徴です。いつでもすぐに、スターバックスのコーヒーを。



## お茶うけ

こだわり素材、各地の名店など、日本全国から厳選したお茶うけをご用意。  
常に2種のお茶うけを、お飲み物と共に楽しみいただけます。また、お茶うけはお持ち帰りいただけますので、ちょっとしたお土産にもご利用いただけます。



- \* お茶うけのメニューは、定期的に変更いたします。
- \* 運航状況によって、サービスができない場合もございます。
- \* 上記セットは、予告なく変更する場合がございます。
- \* 写真はすべてイメージです。

## 昼食時間帯の拡大について

4月1日以降の各時間帯のメニューは以下の通りです。

- \* 11:30 以前の出発便にも一部対象便がございます。詳細は ANA SKY WEB の空席検索にてご確認ください。
- \* 一部の飛行時間の短い路線では、サービス内容が異なる場合がございます。

メニュー	朝食	スープランチ	昼食	マグカフェ	夕食
時間帯	9:00以前の出発便	朝食と昼食の間	11:30～13:00の 出発便(*) (12時から13時の間に 30分以上飛行する便より拡大)	昼食と夕食の間	18:00以降の出発便
ご提供イメージ					

## 2. 国際線欧米線機内サービスのリニューアルについて

3月1日(火)より、欧米線のビジネスクラスでは、旬の食材をふんだんに用い、四季折々の日本らしいおもてなしの心をお伝えするメニューにリニューアルいたします。

日本発便では、和洋のコースを定番として更に磨きをかけると共に、従来からご好評を頂いているコラボレーションメニューをご用意しております。和食のコースでは本来の旨みをあますことなく味わえるよう仕上げた魚料理と厳選したご飯、洋食のコースでは国産の牛肉を使用したステーキ、オリジナルのブレッドをサービスいたします。また、洋食コースでも御飯をお選びいただけます。

お食事の前にはドリンクと共に小粋なアミューズ、お食事の最後は、お客様からご好評頂いているオリジナルパフェを月替わりでお楽しみいただけます。オリジナルパフェは客室乗務員が心を込めて盛り付け、ご提供いたします。日本のおもてなしの心を込めてご提供するお食事を是非お楽しみください。

また、欧米線ファーストクラスに THANN のアメニティを導入致します。THANN 社は、タイに本社を置く最新の皮膚科学とアロマセラピーの技術により開発された、ナチュラルスキンケア・ヘアケアブランドです。お米や紫蘇など、日本の自然植物成分を活かしたスキンケアアイテムで、機内でのくつろぎのひとときをお楽しみください。

エコノミークラスで展開している j - Menu には新たに「YOSHOKU」を加え、充実を図ると共に、デザートとして新たにアイスクリームをサービスいたします。

ラウンジやシートなどのプロダクトや、お食事をはじめとしたサービスに展開している ANA の新しいプロダクト・サービスブランド“Inspiration of Japan”。日本のおもてなしの心を込めたサービスを是非お楽しみください。



ビジネスクラス洋食メニュー



ビジネスクラス和食メニュー



オリジナルブレッド



炊き立てご飯



オリジナルパフェ



THANN社のアメニティ