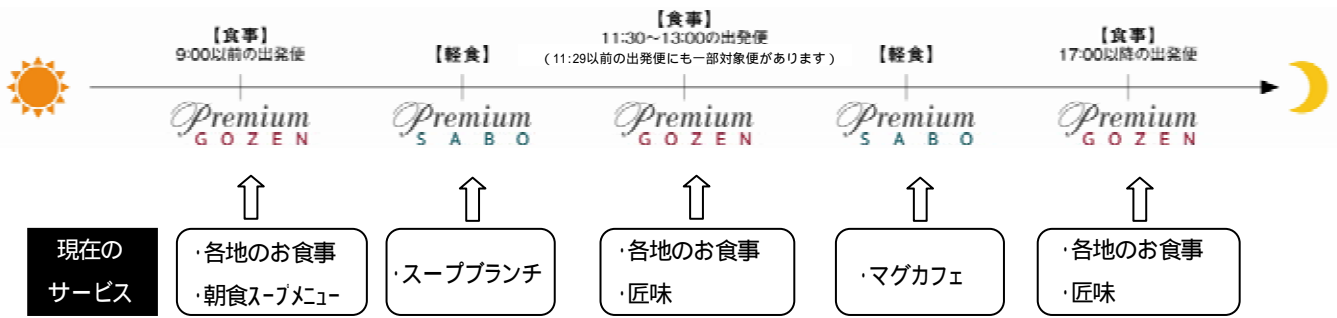


<別添資料>

1. 「Premium GOZEN」「Premium SABO」の提供時間



- ・食事時間帯の「匠味」「各地のお食事」「朝食スープメニュー」を、「Premium GOZEN」に統一します。
- ・羽田・伊丹・札幌・福岡発便の朝食は、新たにコラボレーションメニューとなります。
- ・「スープランチ」「マグカフェ」を「Premium SABO」に統一します。

2. コラボレーションパートナー

誰もが訪れてみたい著名店監修のお弁当をご提供。東西の人気料理人による「驚き」「楽しさ」「おいしさ」が詰まったお弁当をANAの機内でお楽しみください。



「銀座 小十」(ぎんざ こじゅう)

季節折々の素材を吟味し、お客様の心を刺激する日本料理店「銀座 小十」。

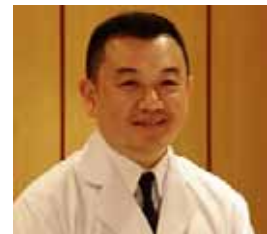
独創性を発揮させながらも、日本料理の粋を外さない正統性を満たした料理を味わうことができます。

ミシュランガイド東京で、2008年(初年度)から5年連続で三つ星を獲得。

「銀座 小十」ホームページ <http://www.kojyu.jp/>

・所在地: 東京都中央区銀座8-5-25 (2012年6月より銀座内で移転予定)

・移転先: 東京都中央区銀座5-4-8 4F



奥田 透氏

店主・奥田 透氏

1969年静岡県生まれ。静岡県や徳島県の料亭などで10年修業をし、1999年に故郷で独立。

2003年、銀座に「小十」を開店。伝統や歴史のある日本料理の素晴らしさを次世代にしっかりと継承しようとしています。

「祇園 さゝ木」(ぎおん ささき)

季節の厳選食材を用いた大胆且つ繊細で個性的な料理が定評の「祇園 さゝ木」。

お店のカウンターでは、お客様全員に一齐に料理を提供するという斬新なスタイルで、京料理を楽しむことができます。

いま、京都で最も予約がとりにくいといわれる人気割烹店。

ミシュランガイド京都・大阪で、2010年(初年度)から3年連続で二つ星を獲得。

「祇園 さゝ木」ホームページ <http://gionsasaki.com/>

・所在地: 京都府京都市東山区八坂通大和大路東入小松町 566-27



佐々木 浩氏

店主・佐々木 浩 氏

1961 年奈良県生まれ。滋賀県や京都府の料理店で修行ののち、96 年に独立して「祇園 さゞ木」をオープン。お客様とのつながりが濃密な割烹(カウンター)というスタイルを貫き通しており、料理はもちろん、そのプレゼンテーションの手法も佐々木氏の魅力の一つです。



ホテルでくつろぐようにお楽しみいただく、アフタヌーンティーメニューで一口ずつのおいしさをお楽しみ下さい。

「マンダリン オリエンタル 東京」

世界でラグジュアリーホテルを展開するマンダリン オリエンタル ホテル グループの日本初進出のホテルとして、2005 年 12 月、日本橋に誕生。

伝統と格式を重んじる地で、マンダリン オリエンタルの哲学「センス・オブ・プレイス(その土地の伝統や文化を取り入れる)」のもと、ラグジュアリーの正統を継承している。

世界の VIP に愛されるアフタヌーンティーでは、ホテルメイドのオリジナルジャムと共に楽しむスコーン、ひと工夫されたオープンサンド、目にも美しいプティフールの数々など、お客さまにお楽しみいただけるひとときをお届けするメニューを提供。



ホテル 38 階 「オリエンタルラウンジ」

「マンダリン オリエンタル 東京」ホームページ <http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/>