

【別添資料】

(1) コラボレーションパートナー詳細

湯河原温泉「石葉」(せきよう)



緑深い湯河原、若草山山中に佇む石葉。別荘時代の建物を生かし、自然を取り入れた設計は岩戸山、十国峠を望み、離れ本館と野趣豊かに緩やかな斜面に広がります。古き良き日本の風情や季節の移ろいを大切にした洗練された空間。良質を誇る湯は昼夜問わず滔々と溢れ、膳にはこの地の山海の幸が並びます。

今回のコラボレーションでは、料理長 中田 貞年氏とともに献立作りに取り組み、石葉の看板のひとつである朝食のメニューを忠実に再現することに注力しています。天空の小料亭で味わう、ミシュラン2つ星の朝食をご堪能ください。



湯河原温泉「石葉」玄関



(左)料理長 中田 貞年氏 (右)女将 小松 民枝氏



石葉の一室「観月庵」

湯河原「石葉」 神奈川県足柄下郡湯河原町宮上 749 TEL:0465-62-3808 / <http://www.sekiyou.com/>

マンダリン オリエンタル 東京 フレンチインスパイアダイニング「シグネチャー」



世界初の公式6つ星ホテル<sup>(\*)1</sup>で、権威あるホテルランキング「世界のベストホテル100」<sup>(\*)2</sup>で2010年度の1位に輝いたワールドクラスのホテル最高峰。

東京・日本橋の上空から東京スカイツリー®や富士山を見晴らす絶景と、ミシュランの星を持つ2つのレストランや直営スパを有する天空の都市リゾートです。

今回のコラボレーションメニューでは、「美食の館」としても知られる同ホテルが誇るフレンチインスパイアダイニング「シグネチャー」料理長 オリヴィエ・ロドリゲズ氏が監修する、革新的なフレンチの世界をお楽しみいただけます。ミシュラン1つ星に5年連続で輝くファインダイニングが作り上げる機内食にご期待ください。

\*1 格付機関「アメリカン・アカデミー・オブ・ホスピタリティ・サイエンス」が2006年に授与。

\*2 米国金融専門誌「インスティテューショナル・インベスター」が毎年行う読者調査によるランキング。



フレンチインスパイアダイニング  
「シグネチャー」



料理長  
オリヴィエ・ロドリゲズ氏



マンダリン オリエンタル 東京

「マンダリン オリエンタル 東京」 東京都中央区日本橋室町 2-1-1

代表 TEL:03-3270-8800 / <http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/>

レストラン予約 TEL:0120-806-823 / <http://www.mandarinoriental.co.jp/tokyo/dining/signature/>

PIERRE HERMÉ  
PARIS

21 世紀のパティスリー界を先導する第一人者として著名なピエール・エルメは、常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続け、独自の"オート・パティスリー"(高級菓子)のノウハウ伝授にも意欲を燃やしている。多くのスイーツファンから絶賛を浴び、同業のパティシエたちからも畏敬されている。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から"パティスリー界のピカソ"と賞賛された。徹底的に素材にこだわり、精緻な技巧を駆使して創り上げる絶品の数々はどれも清楚な美しさを見せる。"味覚の喜びだけが唯一の指針"をモットーとするピエール・エルメは、真に独創的な『味覚・感性・歓喜の世界』を構築している。



ピエール・エルメ氏



マカロン



ピエール・エルメ・パリ 青山

ピエール・エルメ・パリ 青山 東京都渋谷区神宮前 5-51 -8 ラ・ポルト青山 1,2F  
TEL: 03-5485-7766 / <http://www.pierreherme.co.jp/>

## (2) 対象路線詳細

「石葉」「シグネチャー」コラボレーションメニュー

- ・日本 - アメリカ路線の日本発便 (成田・羽田 - ホノルル線および羽田 - ロサンゼルス線除く)
- ・日本 - ヨーロッパ路線の日本発便

「ピエール・エルメ・パリ」コラボレーションメニュー

- ・日本 - アメリカ路線の日本発便 (成田・羽田 - ホノルル線除く)
- ・日本 - ヨーロッパ路線の日本発便 (羽田 - フランクフルト線除く)