

国内線のお食事に新たなコラボレーションメニューが登場

～ プレミアムクラスで「鮭よしたけ」「京料理 木乃婦」のメニューが登場します～

ANA は、国内線プレミアムクラスの機内食で、新たなコラボレーションメニューをスタートいたします。
羽田・伊丹・千歳・福岡からの出発便の「Premium GOZEN(プレミアム御膳)」として、「鮭よしたけ」(東京都中央区)と、「京料理 木乃婦」(京都府京都市)の監修によるメニューを提供いたします。彩り豊かな盛り付けの「驚き」、ひとつひとつに詰められたこだわりを味わう「楽しさ」、召し上がったときの「おいしさ」をお楽しみください。

「Premium GOZEN」コラボレーションメニュー

現在ご提供しているコラボレーションメニューに引き続き、日本料理界で気鋭の東西の料理人に監修いただきました。羽田・札幌発便では『鮭よしたけ』、伊丹・福岡発便では『京料理 木乃婦』にそれぞれ監修をお願いいたします。

1) 提供期間: 2012年9月～11月、2013年3月～5月

2) 対象時間帯: ・9時00分以前に出発する便

・11時30分から13時00分に出発する便

*11時29分以前の一部の出発便では、「Premium GOZEN」をご提供いたします。

・17時00分以降に出発する便

出発空港	監修	提供期間
羽田・札幌	「鮭よしたけ」 店主・吉武 正博氏	2012年9月～11月 / 2013年3月～5月
伊丹・福岡	「京料理 木乃婦」 店主・高橋 拓児氏	2012年9月～11月 / 2013年3月～5月

3) メニュー(9月～11月)



「鮭よしたけ」監修メニュー(例)



「京料理 木乃婦」監修メニュー(例)

「鮭よしたけ」は、ミシュランガイド初登場で3つ星を獲得した銀座の名店です。

「京料理 木乃婦」は、創業七十八周年を迎える京都の老舗料亭です。

写真はすべてイメージです。メニュー内容は予告なく変更する場合があります。

飛行時間の短い一部の路線では、「Premium GOZEN」に代えて、茶菓をご提供いたします。

【別添資料】

(1) パートナー紹介

「鮨よしたけ」

築地のほか、厳選した産地から旬のネタを直接仕入れ、仕込みには営業以上に時間をかける、それが「鮨よしたけ」のこだわり。食材の風味を引き立てる工夫や、温泉水を使って炊き上げる赤酢のシャリもおいしさの秘密です。ミシュランガイド東京・横浜・湘南2012において、初登場で3つ星を獲得。



店主・吉武 正博 氏

1964年栃木県生まれ。22年の修行経験の後に2005年に六本木で独立し、その後現在の銀座へ移転。気さくであたたかい人柄が魅力の大將が握る江戸前寿司はネタとシャリの調和に定評があります。



吉武 正博 氏

所在地: 東京都中央区銀座8-7-19 すずりゅうビル3F

TEL: 03-6253-7331 / <http://sushi-yoshitake.com>

「京料理 木乃婦」

創業七十八周年を迎える「木乃婦」は、伝統的で彩り豊かな四季折々の日本料理を基本としながらも、最新の技法を積極的に取り入れています。旬の素材を惜しげもなく用いた京料理にワインを合わせた先駆者として有名であり、お店には常に料理に合う厳選されたワインを取り揃えています。



店主・高橋 拓児 氏

1968年京都府生まれ。東京「吉兆」にて5年間修行。その後、シニアソムリエ資格を取得。日本料理界を代表する若手シェフでありながら、京都御所迎賓館の晩さん会を担当するなど、その活躍ぶりは際立っています。



高橋 拓児 氏

所在地: 京都府京都市下京区新町通仏光寺下ル岩戸山町416

TEL: 075-352-0001 / <http://www.kinobu.co.jp>

(2) その他

現在 PremiumGOZEN のコラボレーションメニューとして提供している「銀座 小十」、「祇園 さゝ木」監修によるメニューは、2012年8月でいったん終了し、2012年12月～2013年2月にあらためて登場します。12月以降のメニューは別途 ANA ホームページにてお知らせいたします。

「Premium SABO」のコラボレーションメニューは、引き続き「マンダリン オリエンタル 東京」監修によるメニューを提供いたします。(2012年11月まで予定)