

この冬、機内食に新たなコラボレーションメニューが登場

~ 欧米線ビジネスクラスで「マンダリン オリエンタル 東京」監修のメニューが登場します ~

~ 国内線プレミアムクラスで「セント レジス ホテル 大阪」監修のメニューが登場します ~

ANAは、12月より国際線(欧米路線)ビジネスクラスの機内食と、国内線プレミアムクラスのお食事サービスで、新たなコラボレーションメニューの提供をスタートします。

国際線では、到着前のアラカルトメニューとして「マンダリン オリエンタル 東京」のフレンチインスパイアダイニング「シグネチャー」(ミシュラン1つ星*)監修によるメニューを、国内線では、Premium SABO(プレミアム茶房)として「セント レジス ホテル 大阪」の監修によるメニューをお楽しみいただけます。

いずれのコラボレーションメニューも、プロダクト・サービスブランド“Inspiration of Japan”を表現するにふさわしい、イノベーティブな発想で活躍する気鋭のシェフによる、新しい機内食の世界をご堪能ください。

*「ミシュランガイド東京・横浜・湘南 2012」にて5年連続獲得

1. 国際線のコラボレーションメニュー

マンダリン オリエンタル 東京「シグネチャー」監修

オリヴィエ・ロドリゲズ料理長の監修により、かつてない斬新な機内食をご用意いたしました。アラカルトメニューで有名ホテルとのコラボレーションメニューをお楽しみいただけるのは、世界でも稀なANAならではのサービスです。

日本のモダンフレンチを代表するシェフが得意とする、フランス料理の伝統と日本の食材を合わせた、彩りも鮮やかな至高の逸品をご賞味ください。

提供期間: 2012年12月 ~ 2013年2月

対象路線・クラス: 日本発アメリカ・ヨーロッパ路線のビジネスクラス

(羽田-ロサンゼルス線、成田-羽田-ホノルル線を除く)

提供形態: 到着前のアラカルトメニューのひとつとしてお選びいただけます。



- ・ジュニパーベリーが香るビーフコンソメに京人参のクリーム赤ワインのエッセンス (右下)
- ・シリアルとパルメザンのガトー
スマーカーサーモンとアンディープのブレゼ (中央)
- ・マンダリンオレンジとざくろのムース (右上)
- ・黒こしょうを効かせたブラッドオレンジのマーマレード (左上)

2. 国内線のコラボレーションメニュー

セント レジス ホテル 大阪 監修

ニコラ・シュヴロリエ総料理長の監修により、伝統的なビストロキュイジーヌに現代的な彩を添え、フランス料理のエッセンスを凝縮したメニューをご用意いたしました。

名シェフの感性から生み出されたメニューは、高級ホテルのラウンジで過ごすティータイムを機内でお楽しみいただけます。ゆったりとした優雅なひとときを、国内線の空の旅でお過ごしください。



シェフおすすめのクロックムッシュまたはフォカッチャに、午前はトルティヤロールやデザートなどを、午後はコーヒー・紅茶にぴったりの焼き菓子などを詰め合わせました。

(上:午前のメニュー例 / 下:午後のメニュー例)

提供期間: 2012年12月 ~ 2013年2月

対象路線・クラス: 羽田・伊丹・札幌・福岡発のプレミアムクラス 1

提供形態: 「Premium SABO(プレミアム茶房) 2」のメニューとしてご提供します。

1 午後のメニューの一部(焼き菓子など)のみ、上記以外の路線の Premium SABO(午後のメニュー)でも提供します。

2 Premium SABO は、9:01 ~ 11:29までの出発便および 13:01 ~ 16:59までの出発便で提供します。

午前メニューと午後メニューは内容が異なります。

*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。

*運航状況によりサービスが行えない場合があります。

以 上