

## 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。



- ・ジュニバ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
- ・スモークサーモンとアンディーブのプレゼ（中央）
- ・マンダリンオレンジとさくらのムース（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）

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。

\*写真はイメージです。メニュー内容は予告なく変更する場合があります。機内で品切れの際はご容赦ください。

## 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るかのよう。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、午前はトルティー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