

【別添資料】

(1) 国際線(日本発)の主な THE CONNOISSEURS メニュー一覽

対象クラス	メニュー監修	対象路線	メニュー紹介
FIRST CLASS ファーストクラス	 <p>精進懐石 「らん亭」</p>  <p>藤木 忠福氏</p>	成田発 ⇒北米路線・ヨーロッパ路線 【2回目のお食事】	 <p>ANAの日本発便で初めて精進料理が登場します。「らん亭」は精進料理の名店。車麩をお肉に見立てたり、豆乳でホワイトソースを作ったり、旬の食材と変幻自在の技が冴えわたります。</p>
FIRST CLASS ファーストクラス	 <p>「ピエール・エルメ・パリ」</p>  <p>ピエール・エルメ氏</p>	成田発 ⇒北米路線・ヨーロッパ路線	 <p>ピエール・エルメ・パリの代表的なフレーバー「Ispahan」を合わせたクロワッサン。ローズの香りとライチ、フランボワーズの酸味が口中に広がり、驚きに満ちた美味しさです。</p>
FIRST CLASS ファーストクラス	 <p>ANAオリジナル 和食コース</p>	成田発 ⇒北米路線・ヨーロッパ路線	 <p>四季折々に移ろう「旬」にこだわり、上質な食材を選びすぎりました。素材本来の味をまっすぐに生かし、春夏秋冬の幸を丹念に盛り込んでいます。会席に仕立てた一期一会のおもてなしをお楽しみください。</p>
BUSINESS CLASS ビジネスクラス	 <p>「Ryuzu」</p>  <p>飯塚 隆太氏</p>	成田発 ⇒北米路線・ヨーロッパ路線 (ホノルル除く) 羽田発 ⇒ロサンゼルス線	 <p>ロブション氏の下で研鑽を積んだ飯塚氏がANAの機内食のために考案したメニューをご堪能下さい。繊細で色鮮やかで目で見て楽しめる品となっております。</p>
BUSINESS CLASS ビジネスクラス	 <p>赤坂 「津やま」</p>  <p>鈴木 弘政氏</p>	成田・羽田発 ⇒中国・台湾路線 成田発 ⇒マニラ線 【1月限定】	 <p>「津やま」は和食の世界の本道を行く名店。その味わいはけっして格式ばることなく、とても和やか。金平、鯉照り焼き、鯛御飯など、「津やま」とANAのコラボレーションをお楽しみ下さい。</p>
BUSINESS CLASS ビジネスクラス	 <p>「レストランよねむら」</p>  <p>米村 昌泰氏</p>	成田発 ⇒バンコク・シンガポール ジャカルタ線	 <p>枠にとられない独創的な料理で絶賛される「レストランよねむら」。旬の食材、取り合わせの妙技が楽しい前菜。メインの肉・魚料理ともこたつぶり添えた九条葱は、米村シェフのこだわりです。</p>
BUSINESS CLASS ビジネスクラス	 <p>「ピエール・エルメ・パリ」</p>  <p>ピエール・エルメ氏</p>	成田・羽田発 ⇒北京・上海・香港線 成田発 ⇒デリー・ムンバイ線	 <p>パティスリー界を先導する第一人者の斬新かつ着想豊かなデザートで至福の時を。月替わりでメニューをご用意しております。</p>
BUSINESS CLASS ビジネスクラス	 <p>ANAオリジナル 郷土料理・北海道</p>	成田発 ⇒バンコク・シンガポール・ジャカルタ線 ホーチミンシティ・ヤンゴン・ホノルル線 デリー・ムンバイ線 羽田発 ⇒ホノルル線	 <p>海を渡る寒風とともに味覚が冴える海の幸。栄養豊かな野菜と、体も心もぬくぬく温まる素朴な献立。この冬の郷土料理は、日本の冬を味わい尽くす北海道をクローズアップ。</p>
BUSINESS CLASS ビジネスクラス	 <p>「Ryuzu」 & ANAオリジナル 選べるデザート</p>	成田・羽田発 ⇒北米路線 (ホノルル線を除く) ヨーロッパ路線 (羽田発フランクフルト行きを除く)	 <p>レストランRyuzu、ANAパティシエのデザートの種類をご用意致しました。Ryuzuオリジナルデザートは、なめらかなショコラガナッシュと軽い栗のムース、間にはパッションフルーツのジュレを挟み甘みと酸味が絶妙です。</p>

(2) 国際線(海外発の便)のパートナー紹介

対象クラス	メニュー監修	対象路線	パートナー紹介
BUSINESS CLASS ビジネスクラス	 <p>リージェント台北</p>	 <p>料理長 藤 坤展 氏</p>	リージェント台北 リージェント台北は、インターナショナルファイブスターホテルとして、台北市での金融・ブランドショップ・文化芸術など、ビジネスとレジャーを兼ね備えた好立地に位置する、台湾を代表するホテルである。ホテル館内には客室538室を有し、和洋中の各レストランでは各種の料理を楽しむことができる。「ウェルズプリングスバ」では、最高級アロマエステを提供しており、屋上屋外プール、ジム、地下フロアにはブランドショップを集めたリージェントギャラリア等、宿泊のお客様が十分に寛げる空間となっている。リージェント台北の卓越したサービスは、世界でも様々な賞を獲得しており、Conde Naste Travelerの読者投票では連続2年アジアトップ50のホテルに選ばれ、台湾エリアではナンバー1を獲得し、国際的な著名人にも愛用者が多い。
BUSINESS CLASS ビジネスクラス	 <p>タージ・サッツ エアケータリング</p>	 <p>サティシュ・アローラ氏</p>	TAJ SATS社 インドを代表するホテルグループであるタージ・グループと、シンガポールのケータリング社SATS社の共同出資で設立された、インドで最大のエアラインケータリング会社。インドの航空会社のみならず、各国航空会社のインド発便に機内食を供給する。ISO22000を取得するなど、衛生面の評価も高い。
		 <p>アルン・バトウラ氏</p>	サティシュ・アローラ氏 TAJ Groupで、世界最年少26歳の時から30年以上もエグゼクティブ・シェフを務めた経歴を持つ。1983年にゴアで開催された英連邦首脳会議の際には、当時のガンディー首相の料理を担当する。その後も、訪印する各国の大統領・首相など多くのVIPを相手に腕を揮うとともに、国際的な賞を多く受賞するなど、インドを代表するシェフとして名高い。「心から料理を作ることをモットーとするアローラシェフが、真心込めてお届けする料理をお楽しみ下さい。
		デリー発 ⇒東京(成田)線	アルン・バトウラ氏 インド最高級ホテルチェーン・TAJ Groupにて30年以上腕をふるって来たArun Batraシェフ。インド料理・洋食を中心とし、それ以外にもあらゆるジャンルにて経験を積んできた。とりわけ機内食に関しては得意分野であり、数多くの国際的な賞の獲得に加え、各国首脳ならびに要人フライトの機内食調理も担当する。豊富な知識と経験が凝縮された機内食をANAの空の旅と共に楽しみたい。

(3) 国内線プレミアムクラスのコラボレーションパートナー紹介

クラス・出発空港	メニュー監修	パートナー紹介
<p>Premium class</p> <p>Premium GOZEN</p> <p>羽田発</p>	<p>石葉</p>  <p>湯河原 せきよう 石葉</p> 	<p>湯河原 石葉</p> <p>「石葉」は緑深い湯河原、若草山山中に佇む純和風旅館。別荘時代の建物を生かした、古き良き日本の風情や季節の移ろいを大切に洗練された空間。地元の作家やこの地にゆかりのある芸術家の作品を中心に、骨董などが温もりのある空間を創りだしている。良質を誇る湯は昼夜問わず滔々と溢れ、お食事ではこの地の山海の幸を心ゆくまで堪能できる宿である。</p> <p>料理長 中田 貞年氏 THE CONNOISSEURS</p> <p>1969年 静岡県出身。 京都の老舗料亭他数店で修業の後、伊豆の旅館で料理長を務め、2009年石葉の料理長となる。2011年にミシュランガイドにて2つ星を獲得。この地でしか味わうことのできないもてなし料理に取組み、地元の素材や季節の旬の食材を生かした湯河原ならではの野趣溢れる洗練された料理を提供する。</p>
<p>Premium class</p> <p>Premium GOZEN</p> <p>大阪(伊丹)発</p>	<p>しげ松</p>  <p>神戸 しげ松</p> 	<p>しげ松</p> <p>1982年開店。 「しげ松」の料理は素材の吟味から始まる。海の幸、山の幸を産地から直接取り寄せ、素材そのものが持つ美味を、飾ることなく引き出すのが「しげ松」の真骨頂。自然がはぐくんだ美味と、店主・重松氏の技のハーモニーを堪能できる名店。</p> <p>店主 重松 良三氏</p> <p>1947年 愛媛県出身。 大阪のホテルや料亭での修行を経て、1982年に「日本料理しげ松」を開店。「お客様の「美味しい笑顔」作りをモットーにお客様の心をつかみ続けている。「主役はあくまで素材。自然の美味を生かした料理が自分の信条」と語る。</p>
<p>Premium class</p> <p>Premium GOZEN</p> <p>札幌(千歳)発</p>	<p>料亭 富茂登</p>  <p>函館 ふもと 富茂登</p> 	<p>富茂登</p> <p>1961年(昭和36年)、室来町電停前におでんの店として創業。その後、1980年(昭和55年)に料亭小鶴の建物を譲り受け、現在の富茂登に。「お客様の感謝の気持ち」を忘れず、おもてなしの心と調理技術を磨き上げ、ミシュランガイド2012特別版にて、道南で唯一、2つ星に輝く函館の名店。</p> <p>店主 尾形 有司氏</p> <p>1951年北海道出身。 28歳で家業である「富茂登」に調理見習いとして入店し技を磨く。先代より店を受け継いで以降、店主として腕を揮い「富茂登」のれんを守りつつ、北海道の食材を生かした料理を通じて地元函館と道南の発展、観光振興に力をつくす。</p>
<p>Premium class</p> <p>Premium GOZEN</p> <p>福岡発</p>	<p>一心館 光洋</p>  <p>宮崎 いっしんげいこうよう 一心館 光洋</p> 	<p>一心館 光洋</p> <p>街中にありながら、まるで山中から切り取ったかのような雑木林の庭に囲まれた一心館光洋。落ち着いた雰囲気の中、広いカウンターや座敷で洗練された館と料理をゆっくと堪能できる。「大切な時間を、特別な時間に」をモットーに掲げ、「価値ある驚きと予想せぬ喜び」に出会うことができる宮崎の名店。</p> <p>総料理長 木宮 一成氏</p> <p>1980年 宮崎県出身。 20歳で家業である一心館に入店、修行のかたわら、お金を貯めては全国を食べ歩き、勉強に明け暮れる。2011年には弱冠30歳で「一心館光洋」の総料理長に就任、独自の着眼で宮崎の食材を中心に料理を仕立てる。これからは食の楽しみを提案したいと、ピオワインと日本料理のペアリングを始め、全国にファンが急増中。2013年には、FOODIE TOP100のJAPAN TOP100に選ばれる。</p>
<p>Premium class</p> <p>Premium SABO</p> <p>全空港発</p>	 <p>Afternoon in the sky selected by Tsujiguchi</p>  	<p>辻口 博啓氏</p> <p>1967年 石川県出身。</p> <p>クープ・ド・モンドをはじめ世界大会に日本代表として出場し、数々の優勝経験を持つ。モンサンクレール(東京・自由が丘)をはじめ、コンセプトの異なる12ブランドを展開。 (*左の店舗画像は「モンサンクレール」)</p> <p>“スイーツで人々に笑顔を”をモットーに、各店舗の製造・運営の他、企業とのコラボレーションやプロデュース、講演や著書出版など積極的に活動。最近では、ベトナムに農業無散布の茶畑を所有し、現地の方々に職を提供し、収穫されたお茶を使った商品販売も行っている。</p> <p>また、食育や教育などにも強い関心を持ち、2011年10月に初心者から上級者まで、子供から男女を問わず学べるSUPERSWEETS SCHOOL自由が丘校を、2012年4月には石川県で学校法人スーパースイーツ製菓専門学校が開校。</p> <p>一般社団法人日本スイーツ協会代表理事も務め、スイーツ検定など実施。スイーツ文化の更なる発展と向上に力を入れている。</p>