

第 1 5 - 0 8 4 号
2015年11月26日

2015年12月からの国内線プレミアムクラスサービスについて

～関西空港発便「Premium GOZEN」にもコラボレーションメニューが登場～

～「Premium GOZEN」おせちサービスのご紹介～

～クリスマス「シャンパン特別サービス」のご紹介～

ANAは、英国SKYTRAX社から3年連続最高評価「5スター」認定を受けた日本唯一のエアラインとして、お客様に選ばれ続けるエアライングループを目指し、恒常的なサービス改善に努めております。

このたび、国内線プレミアムクラスにおける日本料理店とのコラボレーションメニューを、関西空港発便の夕食にも拡大いたします。

また、年末年始に心が躍る「旅の楽しさ」を感じていただけるよう、クリスマス「シャンパン特別サービス」と新春「おせちサービス」を実施いたします。

ますます進化するANAの空の旅に、ご期待ください。

Premium
GOZEN

1.「Premium GOZEN」にて提供しているコラボレーションメニューの提供路線を拡大します

「Premium GOZEN」にてお客様よりご好評いただいているコラボレーションメニューが、12月1日より関西空港発便にも拡大いたします。日本料理の名料理人が監修した、色彩豊かなお食事をお楽しみください。

Premium
GOZEN

2.「Premium GOZEN」のコラボレーションパートナーが変わります

2015年12月～2016年2月の夕食時間帯(17時以降出発便)において、「Premium GOZEN」のコラボレーションパートナーを変更いたします。「冬」の素材を活かした各地の日本料理店との新たなコラボレーションメニューをお楽しみください。

【羽田発】

「日本料理 よし邑」



【伊丹・関西発】

「日本料理 千里山 柏屋」



【千歳発】

「日本料理 潤花」



【福岡発】

「日本料理 洗心」



*メニュー画像は一例となります。メニューの内容はご搭乗の時期によって異なります。上記5空港発の朝食・昼食では、ANAオリジナルのメニューとなります。そのほかの空港発便では、季節感ある各地のお食事を提供いたします。

Premium
S A B O

3.「Premium SABO」に patisserie KIHACHIのお菓子が登場します

レストランのデザートから生まれた「patisserie KIHACHI」は、旬の素材を使い、手作りの製法にこだわることで、四季折々のおいしさを一番おいしいときにお届けしています。ジャンルや常識にとらわれることなく、吟味した素材のおいしさを最大限に引き出すKIHACHIのお菓子をお楽しみください。

【提供期間】2015年12月1日～2016年2月末(予定) 13:01～16:59の出発便でご提供。

patisserie
KIHACHI



*メニュー画像は一例となります。

*一部の飛行時間が短い便では、「Premium GOZEN」「Premium SABO」に替えて茶菓のサービスとなります。

4.クリスマス「シャンパン特別サービス」を実施します

期間限定で、スパークリングワインにかえて、シャンパンをご提供いたします。クリスマスのひと時を、こだわりのシャンパンでお楽しみください。

【提供期間】12月10日～31日(予定)

※在庫状況により、予定より早く終了する場合がございます。

【銘柄】



「シャンパーニュ・シャルル・コラン・ブリュット」
(シャンパーニュ、フランス)

生産者組合がさまざまな契約農家からブドウを買いつけて独自に瓶詰めしたシャンパーニュ。ピノ・ノワールを主体にシャルドネを加え、厚みのある味わいに仕上がっています。

5.新春「おせちサービス」を実施します

2016年も、「おせち」サービスを実施いたします。1年の幕開けに相応しく縁起のよい品々を盛り合わせ、お客様の新春を彩ります。

【提供期間】2016年1月1日から1月3日

【提供路線】羽田・千歳・伊丹・福岡発 朝食・昼食時間帯

※『Premium SABO』、夕食『Premium GOZEN(コラボレーション)』は、通常メニューでのご提供です。

※「おせち」は、温かいお食事ではございません。

