

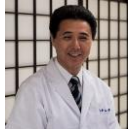
別添

1. 国内線プレミアムクラス食時間帯のコラボレーションパートナーについて

①羽田・伊丹・新千歳・福岡・沖縄(那覇)発便の夕食は有名料理店とのコラボレーションメニューをお楽しみいただけます。

羽田発:「らかん亭」

ら
かん
亭



「らかん亭」について

らかん亭は目黒にある天恩山五百羅漢寺境内にあり、各宗派にとらわれない、新しい精進料理を創りたいとの思いで、現在の精進料理を創り出している。昆布出汁を中心にご飯、野菜の皮や芯を焼いたり、蒸したりして精進出汁を作り、旬の野菜を含めた料理は、「らかんさんの寺料理」として身近に楽しむことができる。

料理長 藤木 忠福 氏
1954年 長野県生まれ。

割烹「大国」、料亭「滝川」などで修行を積み千葉料亭「竝木」で料理長になる。

伊丹・新千歳・福岡・沖縄(那覇)発:「馳走 啐啄(そつたく)」

馳
走
啐
啄



「馳走 啐啄」について

一期一会のころを大切に四季折々、旬の新鮮な素材を吟味し、伝統の技と繊細な器でおもてなしをしている。素材と真摯に向かい合い、自然の持ち味を生かすことを心がけている。

店主 西塚 茂光 氏
1959年 山形県生まれ。

18歳で上京。日本料理の世界に。赤坂「楽味」などで修行を積む。

銀座「堂島」の料理長を務めた後、2000年5月に独立を果たし、「馳走 啐啄」を開店。現在に至る。

②軽食の時間帯には有名パティシエのスイーツをANAオリジナルメニューの軽食とともにご提供します。

【奇数便でご提供】

フレデリック・カッセルについて

深い森に囲まれたパリ郊外の古都「フォンテーヌブロー」に本店を構えるスイーツブティック。こだわり抜いた素材と伝統が紡ぎ出す繊細なパティスリーは、世界中で多くの人々を魅了している。

【偶数便でご提供】

パティスリー ユウ ササゲについて

世田谷区南鳥山にあるパティスリー。フランス菓子を中心に、素材・技法にこだわったお菓子を用意。

2013年に千歳鳥山「パティスリー ユウササゲ」独立オープン。

2. 隈研吾氏監修による新千歳空港のANAラウンジについて

①デザイン監修担当者: 建築家・東京大学教授 隈研吾氏

②改修工事期間: 2017年3月15日～9月12日

③新しいラウンジのコンセプト:

「一期、一会」

“積み重ねた時間”と“きらめきの瞬間”が融合する、ANAならではのおもてなし空間をつくり上げたいという想いを「一期、一会」に込め、デザインコンセプトとしました。

第一弾となる新千歳空港では、「大空の玄関」と「翼につつまれる空間」をテーマに新デザインを展開します。

「一期、一会 Long History, Sparkling Moment」をキーワードにつくられた新しさと北海道らしさを併せ持つスペースです。

伝統的日本美がもたらす成熟した佇まい(Long History)と、洗練されたデザインが生み出す新しいきらめき(Sparkling Moment)の出会いが、これまでにない新しいラウンジを生み出しました。

コンコースのファサードやレセプションでは雲を想起させる越前手流し和紙の光壁が特別な空間を演出し、景色に向かって高くなっていくフラップを模した和紙の天井と北海道産の檜の大和壁が空間をやさしく包み込みます。

新千歳の新しい大空の玄関にふさわしい、北海道の自然を想起させる什器も併せてデザインしました。ボヘミアンガラスを使いダイヤモンドダストを模したシャンデリア、連なる丘陵を表現した苔山とおおきなウェルカムカウンターがゲストを出迎えます。

隈研吾氏によるコメント



Photo © J.C. Carbone

④「ANA SUITE LOUNGE」で提供の北海道にまつわるメニュー

YOSHIMIについて

YOSHIMIは1983年以来、レストラン・カフェを全国17店舗を展開し、2009年より北海道を中心としたおみやげ商品の開発・販売も手掛け、数多くのお客様に親しまれている。

オーナーシェフ 勝山 ヨシミ氏

飲食店経営の傍ら世界各国を食べ歩き、料理に対する独創的な世界観を構築。“YOSHIMIキューイージュ”という独自のコンセプトのもと、ジャンルにとらわれない料理を生み出している。現在はオーナーシェフとして無国籍・創作料理レストランやカフェ、カレーレストラン、ハンバーグ専門店などを展開。その他、北海道の食材を生かした新メ



以上