

ANA erneuert die Menüs auf internationalen Flügen

In Zusammenarbeit mit dem traditionell japanischen Hotel (Ryokan) Sekiyou und dem Mandarin Oriental Tokyo hat ANA neue Bordmenüs erstellt / Exklusive Dessertkreationen des gefeierten Pâtissiers Pierre Hermé Paris

Tokio, Genf (31. Juli 2012)

ANA, die japanische Fluggesellschaft in der Star Alliance, führt auf internationalen Flügen zwischen Japan und Nordamerika sowie zwischen Japan und Europa neue Menüs ein. Die Menüs sind in Zusammenarbeit mit renommierten kulinarischen Einrichtungen in Tokio und Paris kreiert worden.

Die neuen À-la-Carte-Menüs für Passagiere der Business Class wurden in Zusammenarbeit mit dem traditionell japanischen Hotel (Ryokan) Sekiyou in Yugawara Onsen (*1), dessen Küche mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist, sowie dem von der französischen Küche inspirierten Michelin 1-Sterne Restaurant (*2) im Mandarin Oriental Tokyo, entworfen. Nach dem Erfolg der Desserts von Pierre Hermé Paris, die im Juni 2012 für First Class-Passagiere eingeführt wurden, plant ANA das Angebot an Nachspeisen im September 2012 zu erneuern und gleichzeitig die Desserts von Pierre Hermé auch in die Business Class-Menüs mit aufzunehmen. Die neuen Menüs ermöglichen es den Passagieren, die außergewöhnliche Originalität und den blühend innovativen Geist Japans zu erleben, der mit dem Konzept der ANA Produkt- und Service-Marke "Inspiration of Japan" mitschwingt.

*1 Erstmals ausgezeichnet im Guide Michelin Tokyo, Yokohama, Shonan 2012

*2 Das fünfte Jahr in Folge ausgezeichnet im Guide Michelin Tokyo, Yokohama, Shonan 2012

1. Sekiyou aus Yugawara Onsen Kollaborationsmenü

- Das Menü, das aus whitebait Reis, gesiedetem alfonfino, einem dicken gerollten Ei, und anderen Gerichten besteht, ist dem unverwechselbaren Frühstück des Sekiyou nachempfunden.
- Von September bis November 2012 steht das Menü Business Class-Passagieren auf den Strecken von Japan nach Nordamerika und Europa zur Verfügung.
- Das Menü wird nach der ersten Mahlzeit als eines der À-la-Carte-Gerichte vor Ankunft angeboten.



2. Mandarin Oriental Tokyo Kollaborationsmenü

- Von Dezember 2012 bis Februar 2013 steht das Menü Business Class-Passagieren auf den Strecken von Japan nach Nordamerika und Europa zur Verfügung.

- Das Menü wird nach der ersten Mahlzeit als eines der À-la-Carte-Gerichte vor Ankunft angeboten.

* Das Menü wird derzeit noch zusammengestellt



PIERRE HERMÉ
PARIS

3. Pierre Hermé Kollaborationsmenü

Pierre Hermé, auch bekannt als „Picasso der Patisserie“, hat eine neue Auswahl an exklusiven Desserts kreiert, die ausschließlich auf ANA-Flügen gekostet werden können. First- und Business Class-Passagiere können die exquisiten Aromen und künstlerische Schönheit dieser Leckereien genießen und dabei einen süßen Glücksmoment erleben.

First Class



(Links) *Whisky-flavored Baba* – Baba mit Whiskyaroma, Gelee mit Whiskyaroma, Schokoladen-Schlagsahne und Eiscreme

(Mitte) *Mogador delight* – Mogador Soft Cake, karamellisierte Bananen, Passionsfrucht-Eiscreme

(Rechts) *Mont-Blanc my way* – Weicher Kastanien-Biskuit mit Hagebutte- und Erdbeerkompott, Französische Meringue, Kastanien-Vermicelli, Mascarpone-Creme, Milcheis

Business Class



(Links) September

Ispahan - Litschis, Himbeersauce und Sorbet, Mascarpone-Creme mit Rosenaroma, Ispahan Diamant Buttergebäck

(Mitte) Oktober

Satine - Orangenmarmelade, Passionsfrucht-Sorbet, Mascarpone- und Cream-Cheese-Creme, Buttergebäck mit Orangenaroma

(Rechts) November

Infiniment chocolat - kalte Schokoladensuppe, Guanaja-Eiscreme, Schokolade-Schlagsahne, Brownies mit Mandelsplitter, Schokoladenbuttergebäck

- Von September bis November 2012 werden die Nachspeisen First- und Business Class-Passagieren auf den Strecken von Japan nach Nordamerika und Europa angeboten.
- Die Desserts werden als letzter Gang des ersten Menüs an Bord angeboten. First Class-Passagiere können zwischen den drei verschiedenen Nachspeisen der Dessertkarte wählen. Passagieren der Business Class wird jeden Monat ein anderes Dessert serviert.

ANA ist die japanische Fluggesellschaft im weltumspannenden Netz der Star Alliance und gemessen an der IATA-Passagierstatistik weltweit eine der zehn größten Fluggesellschaften. Die Airline ist weltweit die erste Fluggesellschaft, die die neue Flugzeuggeneration Boeing 787 „Dreamliner“ im Linienverkehr einsetzt – unter anderem auch nach Deutschland. In Europa verbindet ANA täglich die Städte Frankfurt, München, Paris und London im Direktflug mit Tokio und von dort aus mit zahlreichen weiteren Zielen innerhalb von Japan und ganz Asien. Von Frankfurt aus bedient die Airline sogar den Tokioter Stadtflughafen Haneda mit der ultramodernen Boeing 787. Darüber hinaus bietet ANA Codeshare-Flüge mit Lufthansa nach Tokio, Osaka und Nagoya an. Für alle ANA-Flüge sind in Zusammenarbeit mit Lufthansa ab allen Flughäfen in Deutschland und von vielen Airports in Europa Zubringerflüge buchbar. An Bord verfügt ANA über ein mehrfach ausgezeichnetes Vier-Klassen-Konzept: So bietet die Airline zum Beispiel in ihrer Business Class einen Komfort-Liegesitz mit einer Sitzplatzbreite von 65 und einem Sitzabstand von 165 Zentimetern. ANA bietet auf der Strecke Frankfurt–Tokio mit dem neuen Bordprodukt „Inspiration of Japan“ eine First-, eine Business- und eine Economy Class an, die in ihrer Klasse jeweils Maßstäbe setzen. Auf allen Flügen der ANA können Teilnehmer eines der Vielfliegerprogramme der Star Alliance (beispielsweise Miles & More) volle Status- und Prämienmeilen sammeln.

Pressekontakt:



BPRC Burkard PR Consulting

Matthias Burkard

Telefon: 089 – 3303 7489 10
burkard@bprc.de

ANA Deutschland

**Akira Nakamura,
Maria Petalidou**

Telefon: 069 - 29 976 - 0
www.anaskyweb.com