

【キャセイパシフィック航空】
受賞歴がある香港の有名中国料理レストラン「Mott 32」と提携し、
「ザ・ピア」ファーストクラスラウンジで
新メニューを提供開始

本格的なモダンチャイニーズをコースメニューとアラカルトで提供



キャセイ（本社：香港、最高経営責任者：ロナルド・ラム）の航空事業、キャセイパシフィックはこのたび、世界各地で数々の賞を受賞した香港の中国料理レストラン「Mott 32」と提携し、香港国際空港の「ザ・ピア」ファーストクラスラウンジで新たなメニューを提供開始しました。

今回導入したこの新メニューでは、アミューズブッシュ、前菜、メインを各3種、厳選してご用意しており、月替わりのアラカルトメニューとともにご提供します。

「ザ・ピア」ファーストクラスラウンジのために特別にアレンジされた「Motto32」の代表的なメニューは、季節感、バリエーション、バランスが際立っています。香港の豊かな食文化の魅力のひとつ、本格的なモダンチャイニーズの洗練された味わいをお愉しみいただけます。

この提携は、世界最高のプレミアムなエアラインを目指し、空の上のみならず地上でも比類のないサービスとおもてなしをお客様に提供するというキャセイパシフィックのコミットメントを体現しています。

「ザ・ピア」ファーストクラスラウンジで提供する、Motto32 との提携メニューの詳細は以下の通りです。

【アミューズブッシュ】

魅力的な食感と風味が融合した巧みな味が後に続くお料理へといきないます。

「きのこのフライ インゲンの胡麻和え添え」(芝麻素脆鱈)

サクサクとした食感のきのこといんげん豆の絶妙な味が楽しめる一品です。

「冷製豆腐 青唐辛子ソース添え」(焼椒醬伴豆腐)

焼き青唐辛子の豊かな風味が冷製豆腐の味を引き立てます。

「蟹のクリスピーパフ」(蟹肉脆球)

蟹の旨味とサクサクとした食感を楽しめます。

【前菜】

四川料理特有の力強く刺激的な味わいを存分に堪能できるメニューとなっています。

「地鶏の四川花椒風味のチリソース添え」(川味口水雞)

柔らかく茹でた鶏肉に、ピリッとした四川花椒とチリソースの爽やかな辛みが絶妙に調和した一皿です。

「四川風豚肉の餃子 チリソース添え」(紅油抄手)

旨味豊かな豚ひき肉を包み、芳醇なチリオイルで仕上げた一品で、四川料理の代表的な味わいです。スパイスと深い旨味の絶妙なバランスで一口ごとに満足感が広がります。

「冷製地鶏 黒トリュフとパクチーのサラダ仕立て」(黑松露茺菱涼拌走地雞)

土の香りを醸す黒トリュフドレッシングがジューシーな鶏肉の旨味を引き立て、新鮮なパクチーで爽やかなハーブのアクセントが加わり、絶妙なバランスをお楽しみいただける一品です。



奥：前菜「冷製地鶏 黒トリュフとパクチーのサラダ仕立て」
手前：メインディッシュ「和牛の煮込み オレンジソース添え」

【メインディッシュ】

代表的な中国料理をこだわりの製法でアレンジしたメニューとなっています。

「和牛の煮込み オレンジソース添え」(陳皮燴和牛)

口の中でとろけるような和牛の柔らかさが、その豊かで旨味あふれる味わいを引き立てます。チリとオレンジのほのかな香りが印象的なオレンジソースを添えることで爽やかな風味が加わります。伝統的な中国料理の技法と現代的な芸術的センスが融合した、Mott 32 の革新的な精神を表す一品です。

「銀鱈のフライ ガーリックチリソース添え」(避風塘銀鱈魚)

黄金色の表面はサクッと中は柔らかい銀鱈のフライに、カリッと揚げたニンニクと赤唐辛子の風味が良く合う一品です。伝統的な香港の漁師たちの料理法に習いつつ、旨味と辛さが調和した香り高い味わいとなっています。

「海老の甘酢生姜風味チリ豆板醤和え」(魚香蝦球)

柔らかくしっとりとした海老を主役に、爽やかな甘酢生姜と深い味わいのチリ豆板醤が絶妙に調和し、旨味、甘み、辛みの豊かな風味を楽しめます。シーフード好きにはたまらない一品です。



「海老の甘酢生姜風味チリ豆板醤和え」

【アペリティブ】

特別に考案されたカクテルをアペリティブとしてご提供いたします。

「香港アイ스티ー」

香港で最も人気のあるドリンクの一つ、香港アイ스티ーをアレンジしたカクテルです。紅茶とブラックカラントの爽やかな組み合わせに、テキーラのアクセントと甘口ワイン、リレ・ブランによるまろやかさを加えています。また台湾の代表的なドリンク、バブルティーのタピオカボールに着想を得てバジルシードを使用し、より洗練されたヘルシーなドリンクに仕上げています。

「Mott 32 は世界的に有名な高級ダイニングブランドとして、革新的なアプローチと本格的な中国料理へのこだわりで高く評価されています。キャセイが品質とサービスの卓越性を追求する理念と深く共鳴するものであり、私どもは同じ価値観を持つ受賞歴のあるプレミアムブランドと提携することで、お客様に印象的なダイニング体験を提供したいと考えています。このコラボレーションは、両者が香港に共通のルーツを持ち、味覚を楽しませるだけでなく、お客様の旅を出発前からより豊かなものにしたという情熱を共有していることを示しています。双方の本拠地である香港の豊かな伝統と食文化の活気は、弊社が提供する料理や飲み物を中心として、多様な味わいや伝統とともに香港ならではの魅力を際立たせています。」

(キャセイパシフィック航空 カスタマーエクスペリエンスおよびデザイン担当 ゼネラルマネージャー ビビアン・ローのコメント)

「香港を代表するキャセイパシフィック航空と提携し、**Mott 32** の本格的な中国料理を『ザ・ピア』ファーストクラスラウンジで提供できることを大変嬉しく思います。**Mott 32** は現在、世界に 9 店舗を展開し、さらに 9 店舗が開業準備中ですが、常に香港の豊かな食文化を世界の舞台で表現することを目指してきました。このコラボレーションは私たちが共有する、香港の活気ある味わいと伝統を発信するという信念の証です。**Mott 32** とキャセイパシフィックはともに、世界中の旅行者に香港の本質を伝え、その文化と食の魅力を通じて旅をより特別なものにできることを誇りに思います。」（**Mott 32** 共同創設者 マルコム・ウッド氏のコメント）

「今回のパートナーシップでは **Mott 32** のエッセンスを反映しつつ、キャセイパシフィックの目の肥えたお客様にご満足いただける特別なメニューを丁寧に作り上げました。代表的な人気メニューである『蟹のクリスピーパフ』や『四川風豚肉の餃子 チリソース添え』に加え、香港の多彩な食文化からインスピレーションを得た新たな料理も取り入れ、エレガントなラウンジの雰囲気にもふさわしい形で再構築しました。伝統的な技法と現代的な味わいの調和を大切に、**Mott 32** が常に追求してきた、本格的でありながら革新的な食体験を提供することに注力しました。」（**Mott 32** 共同創設者 シュアン・ムー氏のコメント）

キャセイパシフィックのダイニング提携パートナーに関する詳細は、https://flights.cathaypacific.com/ja_JP/flying-with-us/inflight-dining/partnerships.html をご覧ください。

【**Mott 32** について】

Mott 32 は、香港、ラスベガス、バンクーバー、シンガポール、ドバイ、トロント、バンコク、ソウル、セブなどに店舗を展開している、世界で最も多くの受賞歴を誇る中華料理ブランドのひとつです。また、ロサンゼルス、ロンドン、スコッツデール、ブダペスト、リヤド、マニラ、バリ、メルボルンなどに新店舗を開業準備中です。

現代的な香港を代表する **Mott 32** は、世代を超えて洗練された伝統的なレシピを現代風アレンジし、中国の文化や哲学を体現しています。世界中から集めた最高の食材を使用し、モダンなアレンジを加えた本格的な中華料理を提供していると同時に、持続可能な価値観に基づいて料理を作り上げています。

詳細については、www.mott32.com をご覧ください。

【キャセイについて】

キャセイは旅と日常を合わせてワンランク上の体験を提供するプレミアム・トラベル・ライフスタイル・ブランドです。フライト、ホテル、ショッピング、ダイニング、ウェルネス、ペイメントなど幅広い分野にわたってサービスを提供しています。また、キャセイパシフィックは 70 年以上の歴史を持つ香港のフラッグキャリアで、ワンワールド・アライアンスの創立メンバーです。キャセイ・グループは、ローコストキャリアの香港エクスプレス航空、貨物専門航空会社のアエホンコン、その他多くの子会社で構成されています。

キャセイパシフィックは日本からは東京（成田、羽田）、大阪、名古屋、福岡、札幌の 5 都市 6 空港から香港へ毎日 16 便以上、A350-900/1000 や A330 で運航しています。

キャセイパシフィック航空ウェブサイト：https://www.cathaypacific.com/cx/ja_JP.html

公式 Facebook: https://www.facebook.com/cathaypacific/?locale=ja_JP

公式 LINE：<https://lin.ee/gSwA0GH>

本件に関するお問い合わせ：

『キャセイパシフィック航空』広報代理店 アビアレップス株式会社 担当：水谷、鶴沢

TEL: (03) 6261-5733 / FAX: (03) 6261-5944 /e-mail: CathayPacificPR.jp@aviareps.com