



2019年5月22日

本社所在地 東京都渋谷区千駄ヶ谷四丁目23番5号
上場会社名 株式会社サニーサイドアップ
代表者 代表取締役社長 次原悦子
(コード番号: 2180)
問合せ先 執行役員 グループ管理本部本部長 相田 俊充
電話番号 03-6894-3233

「bills 機内食スペシャルメニュー」第一弾の期間限定提供開始のお知らせ

当社が展開するオールデイダイニング「bills」は、昨年11月27日付発表のとおり、2019年5月24日より、全日本空輸株式会社（以下、ANA）が運航する東京発ホノルル行き全線のエコノミークラスにて bills x ANA コラボレーション機内食を2種類提供いたします。

今回、bills ブランド史上初となる機内食の提供開始を記念し、第一弾の機内食をレストラン仕様にアレンジした「bills 機内食スペシャルメニュー」を、日本国内全8店舗にて2019年5月24日(金)～2019年6月30日(日)の期間限定で提供することが決定いたしましたのでお知らせいたします。

bills 初の機内食は、世界中の bills で長年愛され続ける人気メニューをもとに、素材の味を活かし常に最新の食トレンドを提案するレストランのビル・グレンジャーが考案いたしました。メインには、オーストラリアのレストランやバーで親しまれ、bills でも長年提供している人気メニュー“シュニツェル”を、ポークを使ってアレンジ。スモールプレートには、自家製のジャスミンティースモークサーモンを使ったサラダと、世界中の食からインスピレーションを受けるビルならではの、豆腐や味噌といった日本のフレーバーを活かした一皿が登場いたします。

国内店舗にて期間限定で提供するスペシャルメニューは、レストランでも楽しんでいただけるようポーションを大きくし、盛り付けもより華やかにいたしました。さらにメニューカードにも、機内提供時のトレイマットと同じ bills オリジナルのデザインを使用することで、レストランでお召し上がりいただくお客様にも、機内と同じようにお楽しみいただけます。メインと2種類のスモールプレートからなる3品のメニューは、グランドメニューとも組み合わせでご注文いただけるよう、アラカルト形式で提供いたします。

bills ブランド史上初の機内食のメニューが地上でも食べられる唯一の機会を、是非お楽しみください。

なお、本件に関する詳細につきましては、別紙プレスリリースをご参照ください。

以上

(本件に関するお問合せ先)

株式会社サニーサイドアップ グループ管理本部 経営企画部 TEL 03-6894-2241

bills x ANAコラボ機内食のメニューが地上で食べられる！ 『bills 機内食スペシャルメニュー』第一弾を 日本国内全店舗で期間限定提供開始！



オーストラリア・シドニー発のオールデイダイニング「bills」は、全日本空輸株式会社（以下、ANA）東京発ホノルル行き全線のエコノミークラスにてbills x ANAコラボレーション機内食を2種類提供いたします。ブランド史上初となる機内食の提供開始を記念し、第一弾の機内食をレストラン仕様にアレンジした「bills 機内食スペシャルメニュー」を、日本国内全8店舗にて**2019年5月24日(金)～2019年6月30日(日)の期間限定で提供することが決定いたしました！**

billsは、ANAが520人乗りの世界最大の旅客機 エアバスA380型機「FLYING HONU」を、成田＝ホノルル線で導入し機内サービスを一新するにあたり、エコノミークラスの機内食のコラボレーションパートナーとして選ばれました。billsが初めて考案・監修したオリジナル機内食を、東京（羽田・成田）発ホノルル行き全線のエコノミークラスにて提供いたします。

bills初の機内食は、世界中のbillsで長年愛され続ける人気メニューをもとに、素材の味を活かし常に最新の食トレンドを提案するレストランターのビル・グレンジャーが考案いたしました。メインには、オーストラリアのレストランやバーで親しまれ、billsでも長年提供している人気メニュー“シュニッツェル”を、ポークを使ってアレンジ。スモールプレートには、自家製のジャスミンティースモークサーモンを使ったサラダと、世界中の食からインスピレーションを受けるビルならではの、豆腐や味噌といった日本のフレーバーを活かした一皿が登場いたします。

今回、国内店舗にて提供するスペシャルメニューは、レストランでも楽しんでいただけるようポーションを大きくし、盛り付けもより華やかにいたしました。さらにメニューカードにも、機内提供時のトレイマットと同じbillsオリジナルのデザインを使用することで、レストランでお召し上がりいただくお客様にも、機内と同じようにお楽しみいただけます。メインと2種類のスモールプレートからなる3品のメニューは、グランドメニューとも組み合わせてご注文いただけるよう、アラカルト形式で提供いたします。

billsブランド史上初の機内食のメニューが地上でも食べられる唯一の機会を、是非お楽しみください。

報道関係者様からのお問い合わせ

bills japan 広報チーム（株）サニーサイドアップ内）
担当：吉澤（080-4112-2778）／一瀬（070-3115-6995）／網岡（080-4794-0672）
Email: bills_pr@ssu.co.jp TEL: 03-6894-3331 FAX: 03-5413-3051

bills

■ bills 機内食スペシャルメニュー 第一弾

提供期間：2019年5月24日（金）～2019年6月30日（日）

提供店舗：日本全国8店舗

（七里ヶ浜、横浜赤レンガ倉庫、お台場、表参道、二子玉川、福岡、銀座、大阪）

提供時間：ランチ、ディナー（11:00～各店舗ラストオーダーまで）

※表記価格は、すべて銀座の店舗、税抜きの価格です。



■ SMALL PLATE

『ジャスミンスモークサーモンサラダ - ジャスミンティーで
スモークしたサーモン、枝豆ときゅうりのサラダ』 ¥ 1420 + tax

billsのメニューにも多く用いられる、自家製のジャスミンティーで
スモークしたサーモンをメインとしたサラダ。billsのコンセプトである、
素材の味を活かした料理を存分に楽しめる一皿。



■ SMALL PLATE

『味噌でマリネした茄子のソテー - トマトとケールのドレッシング、
青のりと豆腐のソース』 ¥ 1320 + tax

常に世界の食文化をリサーチするビル・グレンジャーが、
味噌や豆腐を使い日本のフレーバーを活かした一皿。
日本人に馴染みのある味をbillsらしくアレンジし考案したメニュー。



■ MAIN

『ポークシュニッツェル - マッシュポテト、ポーチドエッグ、
パセリとケッパーバターを添えて』 ¥ 2100 + tax

オーストラリアで親しまれ、billsでも長年愛され続けるメニューのひとつ、
シュニッツェルをアレンジ。パセリとケッパーをミックスしたバターと、
ローストレモンを添えることで、シンプルなシュニッツェルにフレッシュな
風味とより豊かなフレーバーを加えます。

■ bills x ANAコラボレーション機内食 第一弾



提供期間：2019年5月24日（金）～2019年8月31日（土）

2019年12月1日（日）～2020年2月29日（土）

※2パターンのニューを3ヶ月ごとに入れ替えて提供

提供路線：エコノミークラス

対象クラス：機内食トレイ上のミニカードをbills Waikikiへお持ちいただくと、

特典：お好きなウェルカムドリンクをお1人様1杯プレゼント。

※有効期限：2020年6月30日（日）

報道関係者様からのお問い合わせ

bills japan 広報チーム（株）サニーサイドアップ内）

担当：吉澤（080-4112-2778）／一瀬（070-3115-6995）／網岡（080-4794-0672）

Email: bills_pr@ssu.co.jp TEL: 03-6894-3331 FAX: 03-5413-3051

