

2025 年 10 月 2 日

アメリカン・エクスプレス・インターナショナル, Inc.

アメリカン・エクスプレスのカード会員専用の空港ラウンジ「センチュリオン・ラウンジ」に 日本料理の名店「赤坂 おぎ乃」の荻野聡士シェフ監修メニューが登場

～予約困難店のシェフが監修する、秋の特別メニューを 10 月 10 日（金）より、順次提供開始～

アメリカン・エクスプレス・インターナショナル, Inc.（東京都港区、日本代表社長：須藤靖洋、以下「アメリカン・エクスプレス」）は、今年 7 月 16 日に東京国際空港（以下「羽田空港」）の第 3 ターミナル 4F にオープンしたカード会員専用ラウンジ「センチュリオン・ラウンジ」において、「赤坂 おぎ乃」シェフ・荻野聡士氏監修による特別メニューの提供を、10 月 10 日（金）より順次開始いたします。現在、世界の 30 カ所にある「センチュリオン・ラウンジ」では、提供するお食事においても数々のこだわりの品をご用意しており、地元産の食材や土地ごとの食文化にこだわった一流シェフによる特別なお料理を提供しています。羽田空港の「センチュリオン・ラウンジ」においても、より一層お食事を楽しんでいただけるよう、日本料理の名店「赤坂 おぎ乃」の荻野シェフ監修の新メニューがお食事のラインアップに加わります。



■荻野シェフ監修のメニューや羽田空港の「センチュリオン・ラウンジ」の詳細については以下のウェブサイトをご参照ください。
amex.jp/centurion-lounge-haneda

荻野シェフは、自身が手掛ける「赤坂 おぎ乃」をはじめ、数々の日本料理の名店で腕を振るってきた、日本を代表する料理人です。四季折々の旬を生かした伝統的な日本料理を得意とする荻野シェフが、空港ラウンジの料理を監修するのは今回が初めてとなります。

羽田空港の「センチュリオン・ラウンジ」では、季節ごとに荻野シェフ監修の特別メニューを提供することを予定しています。このたびの秋の特別メニューでは、八寸、和え物、酢の物、御飯物、スイーツなど、「赤坂 おぎ乃」でも提供される定番料理をラウ

ンジ提供用にアレンジした 8 品と、「センチュリオン・ラウンジ」専用のメニュー 6 品の全 14 品*を順次ご用意します。荻野シェフは「海外から訪れる方や日本をこれから発つ方に、『日本料理のおいしさ』を日本の四季の移り変わりと共に感じていただけるように工夫しました。旬の食材や調味料を使った料理を通じて、日本の四季の美しさや文化を体感いただきたい」と語っています。

羽田空港の「センチュリオン・ラウンジ」は、日本各地で調達された装飾やアート作品を取り入れるなど、日本文化を体感いただける空間となっています。日本文化を感じていただきながら、荻野シェフ監修の特別メニューを通した日本料理の真髄をぜひ堪能ください。今後も季節ごとの荻野シェフ監修メニューを提供していく予定です。乞うご期待ください。

■荻野聡士シェフ監修 センチュリオン・ラウンジ特別メニュー 概要

提供開始日 : 2025 年 10 月 10 日 (金) ~

提供メニュー : 全 14 品のメニューを順次提供*

*メニューの一部は予告なく変更になる場合がございます。また、時期によって提供されるメニューは異なります。予めご了承ください。



★「湯葉冷水」

京都名物の湯葉を使った一品。

柔らかい湯葉の上に添えたネギと生姜の和え物が、かつお出汁の餡に溶け込むことで、より深みのある味わいに仕上がっています。



★「鴨ロースと九条ネギ浸し」

鴨の純粹な旨味を堪能できる和食の定番料理。

日本の代表的な香辛料のひとつである山椒の香りが、日本の秋らしい風情を演出します。



★「鮭の黄身醤油掛け」

「赤坂 おぎ乃」の定番であり、荻野氏おすすめの一品。

鮭の奥深い味わいを引き出すため、香り付けとして燻製醤油を用い、サッと漬けています。



★「ほうじ茶プリン」

荻野氏が師匠から受け継いだ思い出のデザート。

煮出したほうじ茶特有のほろ苦さが大人の味わいを演出し、単体ではもちろんのこと、ウイスキーなどのお酒との相性も抜群です。



「松阪牛ロール煮寿司*」

口溶けの良さとシャリとの相性に優れた松阪牛を使用。
醤油の香ばしさとみりんの甘みが染み込んだ旨味たっぷりの牛肉を、
甘酸っぱい寿司飯とともに楽しみいただけます。

(*「松阪牛ロール煮寿司」は、写真内で一番手前の一貫)



「小芋の炊き込みご飯」

ねっとりとした食感の小芋に、甘辛く味付けした大豆ミートを加えた、食べ応えのある炊き込みご飯。

大葉の爽やかな風味とごまの香ばしさがアクセントとなり、
ヴィーガンの方はもちろん、幅広い方におすすめの一品です。



「揚げ鮭の九条ネギ餡掛け」

秋の味覚を代表する鮭を、おかき粉をまぶしてカリッと揚げ、旨味を凝縮。
きのこをふんだんに使った餡をかけ、季節感あふれる味わいに仕上げました。



「ブランマンジェ抹茶ソース」

ふんわり軽い口当たりに仕上げたブランマンジェに、
牛乳と生クリームで溶いた抹茶ソースを合わせたデザート。
初めて抹茶を味わう海外の方にも親しみやすく、
ひと口目から抹茶の美味しさを感じていただける味わいを目指しました。

荻野シェフ監修の秋の特別メニューとして、上記の8品に、以下の6品を加えた全14品のメニューを順次提供する予定です。

★「小松菜占地仙台麴浸し」／★「冷奴きのこ肉味噌あんかけ」／「さわらの南蛮漬け」／★「もずくトマト」／
「豚肉と茄子の茸胡麻味噌炒め」／★「松阪牛ロール煮」

※★は「赤坂 おぎ乃」でも提供されている定番料理をラウンジ提供用にアレンジしたメニュー

■荻野聡士シェフのコメント

「自身にとっても初の料理の監修ということで、新たなチャレンジに胸が高まっています。監修する料理を通して、『センチュリオン・ラウンジ』を訪れる海外の方はもちろん、日本のカード会員の方にも日本料理の美味しさや素晴らしさを伝えていきたいです。このたびの監修メニューでは『赤坂 おぎ乃』と同様に、調味料、香りといったこだわりの要素を随所に取り入れつつ、空港ラウンジでも日本の四季を感じていただけるよう、さまざまな工夫を凝らしました。今は秋なので、まずは日本の秋の食材や香りをたくさんの方に楽しんでいただきたいと思います。羽田空港のセンチュリオン・ラウンジに行けば、四季折々の風情ある美味しい日本料理が食べられる——そんな提案をこれからもしていきたいと思います。」

■荻野聡士シェフ プロフィール



1987 年、東京生まれ。高校卒業後に、京都の名店『吉兆 嵐山本店』で修業をスタート。料理人を志したのは自らの意思であるが、この修業先を選んだのには、荻野氏の父親であり俳優やアーティストと多方面で活躍する片岡鶴太郎氏による「職人になるなら、日本の文化や四季をしっかりと学んでおくべき」という助言があったという。

8 年間の修業のなかで、日本料理の基礎だけでなく、日本の文化や歳時記を学ぶ。その後、自身がつくりたい店のロールモデルとして、その当時「世界一小さな三つ星店」と称されていた『銀座小十』に入店。7 年半にわたり研鑽を積み、姉妹店の『銀座奥田』で、30 歳の若さで料理長に就任。2 年半の間、その大役を果たす。

2020 年に独立し、『赤坂 おぎ乃』をオープン。半年後には一つ星を獲得し、予約困難店となっている。2023 年 11 月、荻野氏が監修する「和の伝統と洋の織りなす新スイーツ」を販売する『和甘（わかん）』をオープン。荻野氏の料理は「伝統のあるものを大切にする王道の日本料理」。何より季節感を大切にし、雛祭や七夕といった「節句」を料理に落とし込んでいる。「季節感が感じにくい昨今、料理を通じて少しでも季節や日本の文化をご紹介できれば」と語る荻野氏。盆の中いっばいに季節を表現できる「八寸」にはより力を込めている。

■センチュリオン・ラウンジについて

センチュリオン・ラウンジは、空港でご出発までのひとときを、ゆっくりお過ごしいただくための、アメリカン・エクスプレスのカード会員専用の空港ラウンジです。世界 30 カ所にあるセンチュリオン・ラウンジでは、ご家族での旅行の際にもくつろいでいただけるお部屋や、出張の際にも便利なワークスペースもご用意しております。「プラチナ・カード」、「アメリカン・エクスプレス・ビジネス・プラチナ・カード」、「アメリカン・エクスプレス・プラチナ・コーポレート・カード」、「センチュリオン・カード」のカード会員の方にご利用いただけます。

また、これらカード会員の方は、「センチュリオン・ラウンジ」を含む、世界 140 カ国、1,550 以上の空港ラウンジ、「アメリカン・エクスプレス・グローバル・ラウンジ・コレクション」（www.americanexpress.com/ja-jp/benefits/travel/global-loungecollection）へのアクセスも可能です。

羽田空港の「センチュリオン・ラウンジ」の詳細については以下のウェブサイトをご参照ください。

amex.jp/centurion-lounge-haneda

【アメリカン・エクスプレスについて】 www.americanexpress.jp

1850 年に米国ニューヨーク州にて誕生したグローバル・サービス・ブランドです。個人のお客様にはプレミアムなライフスタイルをサポートする商品や体験をお届けし、法人のお客様には経営の効率化やビジネスの成長を後押しする特典やサービスを提供しています。日本では、1917 年（大正 6 年）に横浜に支店を開設して事業を開始し、現在では世界 200 以上の国や地域に広がる独自の加盟店ネットワークとトラベル・サービス拠点を通じ、トラスト・セキュリティ・サービスを柱に世界最高の顧客体験を提供しています。また、アメリカン・エクスプレスのカードは、JCB との提携により、従来からのホテル、レストランに加え、公共料金からスーパーマーケット、ドラッグストアなど日々の生活で使えるお店が広がり、タッチ決済が利用できる公共交通機関も日本全国で拡大しています。