

和 食（和食または洋食をお選びください）

折々の旬の食材を選び、丹念に仕立て、ほんのり和む味わいに仕上げました。

前 菜	雲丹海月 河豚煮氷り 牛肉八幡巻き 子持ち昆布
お造り	鮭昆布メ 青利烏賊
小 鉢	胡麻豆腐 とろ湯葉 ズワイ蟹 香ばしい風味の胡麻豆腐に、クリーミーで柔らかな生湯葉と、旬のズワイ蟹を乗せました。とろりとコクのあるべっ甲餡でどうぞ。
主 菜	鰯大根 [360 kcal] 脂がのった寒鰯を水温熟成し旨味を引き出しました。旬の大根とのマッチングも抜群。昨年もご好評いただいた定番の一品です。
御 飯	12月 じゃこ御飯・味噌汁・香の物 1月 五目御飯・味噌汁・香の物 2月 しらす御飯・味噌汁・香の物
デザート	12.1.2月 Ryuzu 栗の軽いムースとなめらかなショコラをパッションフルーツのアクセントで ショコラ、パッションフルーツ、栗の3層のムースにクランブルを乗せて。月替わりでご用意するANAオリジナルのガトーと一緒に楽しみください。 12月 シフォンケーキ 1月 スフレチーズケーキ 2月 フルーツロール チーズやフルーツなどもご用意しております。

●コースメニューは1食目のみのご提供とさせていただきます。

・メニューの内容は変更になる場合がございます。
・数に限りがあるため、ご希望に沿えない場合もございます。ご了承ください。
・お食事やお飲み物は機内でお召し上がりください。
・お食事に落花生を使用しないように注意を払っておりますが、調理・製造段階において微量に含まれる場合や、原材料の一部に使用されている場合がございます。
・魚料理には小骨がございます。ご注意ください。
・安全性に配慮した食材を使用しております。
・米トレーサビリティ法に基づく米原材料の産地情報については、ANA SKY WEB(www.ana.co.jp)をご覧ください。

洋 食（和食または洋食をお選びください）

「Restaurant Ryuzu」はミシュランガイド東京・横浜・湘南2012で1つ星、2013で2つ星を獲得。ジョエル・ロブション氏の下で研鑽を積んだ飯塚氏がANAの機内食のために考案したメニューをご堪能ください。



アペタイザー Ryuzuのオードブルの盛り合わせ	ズワイ蟹とクミンの香る長茄子のアンサンブル 葱を巻いた鴨の燻製と椎茸のマリネ 色彩々の根菜のサラダ 柚子の風味で 長茄子はブイヨンで煮浸しに、根菜は浅漬けにしてオリーブオイルであえて。「Ryuzu」の心尽くしの味覚が凝縮されたアペタイザーです。
メインディッシュ どちらか一品をお選びください。	・牛フィレ肉のポワレ 牛蒡のキャラメリゼを添えて マデラソースとともに [517 kcal] 牛フィレ肉のステーキに、ほのかに甘いマデラワインのソースをあわせて。甘酸っぱい牛蒡のキャラメリゼが絶妙のアクセントを添えています。 ・鰯に帆立貝のムースを乗せてグラティネに オレンジ風味のアンディーズを添えて スパイスの香るソースとともに [326 kcal] 上品な味わいの鰯に、帆立貝のムースを乗せてオープンで焼き上げました。アメリカースをベースにしたカレー風味が香るエキゾチックなソースでどうぞ。

ブレッド 3種のブレッドをご用意しております。	蒜山ジャージーバターとオリーブオイルとともに ●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。
----------------------------	--

デザート	12.1.2月 Ryuzu 栗の軽いムースとなめらかなショコラをパッションフルーツのアクセントで ショコラ、パッションフルーツ、栗の3層のムースにクランブルを乗せて。月替わりでご用意するANAオリジナルのガトーと一緒に楽しみください。
------	---

12月 シフォンケーキ	12月 スフレチーズケーキ
1月 スフレチーズケーキ	2月 フルーツロール
チーズやフルーツなどもご用意しております。	



それぞれの食材が持つ素材感を十分に引き出して作るフランス料理の数々「Restaurant Ryuzu」の心を尽くした味わいをお楽しみいただけます。

東京・六本木にて旬を捉えた料理を生み出すchef 飯塚 隆太氏のレストラン。オードブルは素材それぞれの特徴を活かし彩り華やかに仕上げ、まさに“リューズ”を感じる逸品です。厳選された食材に敬意を払い、純粋な旨味を表現して仕立てた料理をお楽しみください。

Japanese Cuisine (Please choose either Japanese or international.)

Seasonal ingredients have been selected and elaborately cooked to create soothing tastes.

Zensai	Dressed jellyfish and marinated sea urchin Aspic of globefish Simmered beef roll with burdock root in soy-based sauce Kombu kelp with herring roe
Otsukuri	Kombu kelp-cured salmon Sliced bigfin reef squid
Kobachi	Savory sesame pudding Soft bean curd crepe Snow crabmeat An impressive plate of savory sesame tofu, soft and creamy fresh soybean curd and the tender meat of snow crab in season. Enjoy these selections in a thick and full-bodied sauce-like broth.
Shusai	Simmered yellowtail and daikon radish with soy-based sauce [360 kcal] Superchilling is used to bring out the full flavor of the yellowtail, which is then tastefully partnered with seasonal daikon radish. This winter favorite received high marks from discriminating in-flight diners last year as well.
Rice	December Steamed rice with simmered baby sardine, miso soup and assorted Japanese pickles January Steamed rice with various ingredients, miso soup and assorted Japanese pickles February Steamed rice with whitebait, miso soup and assorted Japanese pickles
Desserts	Dec. Jan. Feb. RESTAURANT <i>Ryuzu</i> Marron light mousse, smooth chocolate ganache with passionfruit jelly accent Triple-decker mousse built from chocolate, passion fruit and sweet chestnuts, topped with tasty crumble. Complement this main dessert dish with ANA original cake creations (selections rotate monthly). December Chiffon cake January Souffle-type cheesecake February Fruit roll cake Cheese, fruit and other desserts are also available.

●Course meals are available only for the first meal.

- Please note that the menu is subject to change.
- Due to limited availability, there may be cases where we are unable to provide the menu items of your choice. Thank you for your understanding.
- Please enjoy your food and drink during the flight only.
- ANA strives to avoid using peanuts in our meals. Please be aware, however, that small amounts of peanuts are sometimes included during preparation, or may be contained in supplemental ingredients.
- Some fish dishes may have small bones. Please take care while eating.
- The produce used in our meals is selected with consideration to safety.
- For information about the production area for raw rice materials according to the rice traceability law, please visit ANA SKY WEB (www.ana.co.jp).

International Cuisine (Please choose either Japanese or international.)

Restaurant Ryuzu earned a 1-star ranking in the 2012 Michelin guide covering the Tokyo, Yokohama and Shonan districts, and rose to 2-star status in 2013. On this flight, you have the opportunity to savor selections conceived by Ryuzu Chef Ryuta Iizuka, an artisan who studied under the tutelage of the renowned Joel Robuchon.



Appetizer "RESTAURANT Ryuzu" Assorted hors d'oeuvres	Snow crabmeat and cumin flavored eggplant ballottine ensemble Smoked duck rolled with Japanese long leek and marinated shiitake-mushroom Colorful root vegetable salad yuzu flavor Eggplant is stewed in bouillon, while edible roots are lightly marinated and dressed with olive oil. This is an appetizer that immaculately condenses the devotion to flavor and other excellence for which the restaurant Ryuzu is famed.
Main plate Please choose one of the following plates.	• Fillet of beef poêlé and caramelized burdock root with Madeira sauce [517 kcal] Beef fillet steak served with sweetness-tinged Madeira sauce. The sweet-sour taste of caramelized burdock root ensures an exquisite accent for this elegant meat dish. • Flounder, scallop mousse gratinée and orange flavored endive with spicy sauce [326 kcal] The sophisticated flavor of flounder, dressed with scallop mousse and oven toasted. Further savor these scrumptious seafood dishes with exotic Americaine-based curry-flavored sauce.
Bread Three types of bread are available.	Served with domestic Hiruzen butter and olive oil ●Steamed rice, miso soup, and assorted Japanese pickles available.
Desserts	Dec. Jan. Feb. RESTAURANT <i>Ryuzu</i> Marron light mousse, smooth chocolate ganache with passionfruit jelly accent Triple-decker mousse built from chocolate, passion fruit and sweet chestnuts, topped with tasty crumble. Complement this main dessert dish with ANA original cake creations (selections rotate monthly). December Chiffon cake January Souffle-type cheesecake February Fruit roll cake Cheese, fruit and other desserts are also available.

THE CONNOISSEURS



French cuisine masterfully crafted for the essential excellence of each ingredient. An opportunity to relish flavors bringing out the true heart and soul of Restaurant Ryuzu.

The dining establishment of Chef Ryuta Iizuka, located in the exclusive Roppongi quarter of Tokyo, is renowned for its seasonal dining selections. Appetizers are gorgeously prepared to accentuate the individual colors and characteristics – each a genuine tour de force in the Ryuzu tradition. Sample cuisine crafted for flavor pays full homage to rigorously selected handpicked ingredients.

軽めのお食事

ご希望のお客様には、好きな時間に召し上がっていただける、軽めのお食事をご用意しております。

- ・チーズプレート（大地のほっぺ、ミモレット）
2種類のチーズにドライフルーツを添えました。ワインとご一緒にお楽しみください。
- ・季節のフルーツ
食後のデザートや、お口直しにぴったりのフルーツの盛り合わせです。
- ・バニラアイスクリーム
食後のデザートに、さっぱりとしたバニラアイスクリームをどうぞ。
- ・フレッシュサラダ 京人参のドレッシング
新鮮でヘルシーなサラダを、彩りも美しい京人参のドレッシングで。
- ・舞茸うどん
白神山地の麓で栽培された、舞茸の風味と歯応えを味わえるうどんです。
- ・一風堂ラーメン 空の上のトンコツ「そらとん」
濃厚スープと極細麺、それらをつなぐ香油の調和をお楽しみください。



博多発のラーメン店『一風堂』

ラーメン店として初めて2008年から『ミシュランNY版』『ザガットNY版』に常に掲載。2010年の『Yelp!』の全米人気レストランで第1位などの高評価を受け、「ラーメンを世界共通語に」を合い言葉に世界展開を加速中。

- ・豚フィレかつ丼
脂身の少ないヘルシーなかつ丼です。ふんわりした玉子との相性が抜群。
- ・ANAオリジナルスープ
ANAの機内でしか味わえないスープです。客室乗務員におたずねください。
- ・チーズとベーコンのハンバーガー
トマトケチャップ、マスタードやタルタルソースをお好みでかけてお楽しみください。

- ・お食事サービス終了前には、客室乗務員がご案内させていただきます。
- ・メニューによってはお時間をいただく場合もございますので、詳しくは客室乗務員にお尋ねください。

和 食

脂がのった白身を、特製たれで香ばしく照り焼きに仕立てました。

口取り 鰯^{にしん}山椒漬け オクラ胡麻和え
厚焼き玉子

小 鉢 冷奴

主 菜 銀鰯^{ぎんがれい}照り焼き [289 kcal]

麦めしとろろ、味噌汁、香の物

洋 食

相性のよいエッグとチーズをしっとりとしたクレープで包み込みました。

アペタイザー 百合根のビシソワーズ 蟹のフレーク添え

メインディッシュ ス克蘭ブルエッグとチェダーチーズのクレープ包み
ハーブソーセージとラタトゥイユ添え [390 kcal]

ブレッド 蒜山^{にんにく}ジャージーバターとブラッドオレンジジャムとともに

Light Dishes

We have light dishes available for you to enjoy anytime you like upon request.

- Cheese plate (*Daichi-no-hoppe, Mimolette*)
Served with two types of cheese and dried fruit. Enjoy with a glass of wine.
- Fresh seasonal fruit
Fruit platter perfect for dessert or to simply refresh the palate.
- Vanilla ice cream
Refreshing vanilla ice cream for dessert.
- Fresh garden salad, “Kyo-ninjin”-carrot dressing
This fresh and healthy salad is served with dressing produced from Kyoto-grown carrots – crops famed for their delightful flavor and color alike.
- Hot Japanese udon noodles garnished with maitake mushroom
Udon noodle dish lets you savor the flavor and texture of maitake mushrooms grown at the foot of the Shirakami-Sanchi mountains.
- IPPUDO “SORATON” (pork broth) ramen
Rich soup, super-thin noodles and an essence that harmoniously blends them together.



“Ippudo” from Hakata to the world

Ippudo is the first ramen shop to be continuously listed on the prestigious Michelin Guide NYC and Zagat NYC restaurant guides (since 2008). In response to the honor of being named Yelp’s most popular US restaurant in 2010, Ippudo has been expanding its business throughout the world under the slogan, “Make ramen a universal language.”

- Breaded and deep-fried pork cutlet over steamed rice
Our healthy breaded pork cutlet rice bowl, featuring low fat content. Immaculately topped with egg brought to a fluffy soft scrambled finish.
- ANA original soup
An exclusive soup served only on ANA flights. Ask your cabin attendant for more details.
- Cheese and bacon hamburger
Hamburger with or without tomato ketchup, mustard or tartar sauce.

• A cabin attendant will announce last orders before in-flight meal service ends.
• Please ask your cabin attendant for service and details of timing.

Japanese Cuisine

Fatty-moist whitefish, grilled in our savory teriyaki style and smothered in a special sauce.

- | | |
|-----------|--|
| Kuchidori | Marinated herring with sansho pepper
Dressed okra with sesame paste Japanese omelet |
| Kobachi | Chilled tofu |
| Shusai | Grilled flounder teriyaki [289 kcal] |
| | Steamed rice and barley with ground yam, miso soup and assorted Japanese pickles |

International Cuisine

The venerable duo of eggs and cheese, cuddled up together in a dewy moist crepe wrap.

- | | |
|------------|--|
| Appetizer | Lily bulb vichyssoise with crabmeat flakes |
| Main plate | Scrambled egg and cheddar cheese wrapped in crepe with herb sausage and ratatouille [390 kcal] |
| Bread | Served with domestic Hiruzen butter and blood orange jam |