

## 和食

口取り

珍味盛り(にし貝山葵和え)  
蟹小袖寿司  
蛸とカリフラワーの梅ゼリー和え  
帆立貝旨煮

お造り

鮪湯引き 白ポン酢

主菜

牛肉長芋巻き  
[210 kcal]

御飯

若布御飯

味噌汁

和菓子

## 洋食

アペタイザー

名古屋コーチンのガランティーマ  
バルサミコソースとともに  
トラウトサーモンリエット

メインディッシュ

鱈のソテー ラタトゥイユ添え  
[353 kcal]

ブレッド

フレンチロール

デザート

ピーチショートケーキ

## 西餐

开胃菜

名古屋土鸡冻香醋酱汁  
虹鱈肉酱

主菜

煎鲈鱼配法式炖菜  
[353 kcal]

面包

法式面包

甜点

鲜桃蛋糕

### Japanese Cuisine

Kuchidori  Treats to pair with sake

Shellfish dressed  
with wasabi-Japanese horseradish  
Crabmeat sushi  
Dressed octopus and cauliflower  
with Japanese plum jelly  
Simmered scallop in soy-based sauce

Otsukuri  A selection of sashimi

Quick-poached tuna with white ponzu sauce

Shusai  Main course

Chinese yam rolled with beef in soy-based sauce  
[210 kcal]

Rice

Steamed rice mixed with wakame-seaweed

Miso soup

Wagashi  Classic Japanese sweet bites

### International Cuisine

Appetizer

”Nagoya cochin” chicken galantine  
with balsamic sauce  
Trout salmon rillettes

Main course

Pan-fried seabass with ratatouille  
[353 kcal]

Bread

French roll

Dessert

Peach shortcake

## 日餐

小菜

珍味拼盘（辣根拌红螺）  
蟹肉寿司  
梅冻拌章鱼菜花  
炖扇贝

生鱼片

白橙醋凉拌金枪鱼

主菜

牛肉淮山卷  
[210 kcal]

主食

裙带菜饭

酱汁

日式小点心

・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。  
・機内食の製造ラインでは、特定原材料(小麦、蕎麦、乳製品、卵、落花生、えび、かに)を含む製品を製造しています。  
・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。

・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.  
・In-flight meals are produced at facilities which also handle specified allergic ingredients (wheat, buckwheat, dairy products, eggs, peanuts, shrimp and crab) during the production process.  
・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).

・菜单的内容会有变更的情况。  
・因数量有限，若有不能满足乘客需求之处，敬请谅解。  
・机上的食品和饮料请在机内食用。  
・航空食品生产线制造特定原材料（包含小麦、荞麦、乳制品、鸡蛋、花生、虾、蟹）的产品。  
・用餐时请留意鱼肉中的小鱼刺。  
・机上的饮食均使用安全食材。  
・关于基于大米安全追溯法的大米原产地信息，请访问ANA SKY WEB（www.ana.co.jp）。

## 和食

口取り

浅利の辛子酢味噌和え
穴子小袖寿司
牛時雨煮
ほうれん草玉子焼き

お造り

鱸昆布メ

主菜

鰯煮付け
[212 kcal]

御飯

枝豆御飯

味噌汁

和菓子

## 洋食

アペタイザー

あかもくムースとシーフードのゼリー寄せ
ローストビーフときのこのカナッペ仕立て

メインディッシュ

チキンのソテー
バーベキューソース
[374 kcal]

ブレッド

フレンチロール

デザート

レモンムース

### International Cuisine

Appetizer

Aspic of akamoku-seaweed mousse and seafood
Roasted beef and mushroom canapé-style

Main course

Sautéed chicken with BBQ sauce
[374 kcal]

Bread

French roll

Dessert

Lemon mousse

## 西餐

开胃菜

铜藻慕斯佐海鲜冻
烤牛肉香菇卡纳普

主菜

煎鸡肉
烧烤酱
[374 kcal]

面包

法式面包

甜点

柠檬慕斯

## 日餐

小菜

芥末酱醋拌蛤蜊
星鰻寿司
生姜炖牛肉
苜菜鸡蛋卷

生鱼片

海带风味鲈鱼

主菜

干烧鲈鱼
[212 kcal]

主食

毛豆饭

酱汁

日式小点心

和菓子

### Japanese Cuisine

Kuchidori Treats to pair with sake

Dressed short-neck clam with mustard miso vinegar
Conger eel sushi
Simmered beef in soy-based ginger sauce
Japanese omelet with spinach

Otsukuri A selection of sashimi

Kombu-kelp cured seabass

Shusai Main course

Simmered flounder in soy-based sauce
[212 kcal]

Rice

Steamed rice mixed with green soybeans

Miso soup

和菓子

Wagashi Classic Japanese sweet bites

和菓子

