

## アミューズ

ローストビーフのリゾット包み  
野菜とフェタチーズのマリネ  
サーモンムースのカナッペ

## 和 食 (和食または洋食をお選びください)

### 前 菜

椎茸海老真丈  
北寄貝ぬた  
蟹寿司  
梅麩蜜煮

### 小 鉢

牛肉の叩き

### 煮 物

飛龍頭と里芋の干し貝柱餡掛け

### 主 菜

鮭のきのこ醤油バター餡掛け [291 kcal]

### 御 飯

御飯、味噌汁、香の物

### デザート

抹茶パフェ または アップルチーズケーキ  
チーズ フルーツ

## アミューズ

ローストビーフのリゾット包み  
野菜とフェタチーズのマリネ  
サーモンムースのカナッペ

## 洋 食 (和食または洋食をお選びください)

### アペタイザー

スモークサーモンのリエットと生ハムメロン

### メインディッシュ

- ・牛肩ばら肉の赤ワイン煮込み [489 kcal]
- ・生ハムとセージを巻いた大鯛のソテー ハーブの香るトマトチャツネ添え [432 kcal]
- 18ページの野菜中心メニューもメインディッシュとしてお選びいただけます。

### ブレッド

3種のブレッド 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

抹茶パフェ または アップルチーズケーキ  
チーズ フルーツ

・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。  
・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。

## 好きな時に (1回目のお食事終了後、ご希望の時間にお知らせください。)


### 軽いお食事

- ・野菜中心メニュー：茄子とスイスチャード ズッキーニのラザニア トマトソース添え

### スープ

- ・ANAオリジナルスープ
- ・茅乃舎 野菜だしスープ
- ・うかい名物 豆水とうふ

### 麺

- ・一風堂ラーメン コク極まる味噌「大地」

### リフレッシュメント

- ・ガーデンサラダ 和風柚子ドレッシング
- ・チーズプレート (ブリー、エイジドホワイトチェダーチーズ)
- ・フルーツ
- ・バニラアイスクリーム

### おつまみ

- ・ミックスナッツ
- ・ミックスあられ
- ・フォンダンビスキュイ
- ・あられ (ベジタリアン・ハラール認証済)

## 和 食

### 小 鉢

帆立貝おろし餡掛け

### 主 菜

鯖照り焼き  
白御飯  
[503 kcal]

味噌汁

### フルーツ

## 洋 食

### メインディッシュ

ハーブチキンのグリルとチーズラビオリ オレガノ風味のドライトマトソース [502 kcal]

### ブレッド

バターとジャムとともに

### ヨーグルト

バニラヨーグルトとフルーツ

- ・お食事サービスの終了前に、客室乗務員が改めてお伺いします。
- ・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。

## Amuse

---

Risotto wrapped in roasted beef  
 Marinated vegetables and feta cheese  
 Salmon mousse canapé

## Japanese Cuisine ~ Washoku ~ (Please choose either Japanese or international.)

---

Zensai (A selection of morsels)

Deep-fried prawn ball with shiitake mushroom  
 Boiled surf clam with vinegar miso dressing  
 Crab meat sushi  
 Simmered plum blossom-shaped wheat gluten in syrup

Kobachi (Tasty tidbits)

Roasted beef

Nimono (Simmered plate)

Simmered deep-fried tofu and taro with dried scallop flake sauce

Shusai (Main course)

Salmon meunière and mushroom with soy-based butter sauce [291 kcal]

Steamed rice

Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

Desserts

Green tea parfait or apple cheesecake

Cheese Fruits

## Amuse

---

Risotto wrapped in roasted beef  
 Marinated vegetables and feta cheese  
 Salmon mousse canapé

## International Cuisine (Please choose either Japanese or international.)

---

Appetizer

Smoked salmon rillettes and prosciutto with melon

Main plate

- Braised beef brisket in red wine sauce [489 kcal]
- Sautéed halibut rolled with prosciutto and sage, herbed tomato chutney [432 kcal]
- A vegetable dish is also available (please see page 22).

Bread

Three types of bread served with butter and olive oil

- Steamed rice, miso soup and Japanese pickles are also available.

Desserts

Green tea parfait or apple cheesecake

Cheese Fruits

- 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.
- 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).

## Light Dishes Anytime (The following dishes are available at anytime after the first meal service.)

### Light dishes

- Vegetable dish: Lasagna with eggplant, Swiss chard and zucchini, tomato sauce

### Soup

- ANA original soup
- KAYANOYA vegetable dashi soup
- Ukai special tofu soup

### Noodle

- IPPUDO rich-tasting miso "DAICHI" ramen 

### Refreshments

- Garden salad, Japanese yuzu citron dressing
- Cheese plate (*Brie, Aged white Cheddar cheese*)
- Fruits
- Vanilla ice cream

### Snacks

- Mix nuts
- Mix rice crackers
- Fondant Biscuit
- Rice crackers (suitable for vegetarians and Halal certified)

## Japanese Cuisine ~ Washoku ~

### Kobachi (Tasty tidbits)

Deep-fried scallop with grated daikon radish sauce

### Shusai (Main course)

Grilled mackerel teriyaki

Steamed rice

[503 kcal]

Miso soup

### Fruits

## International Cuisine

### Main plate

Grilled herb chicken and cheese ravioli with oregano-flavored dried tomato sauce [502 kcal]

### Bread

Served with butter and jam

### Yoghurt

Vanilla yoghurt and fruits

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