

アミューズ

ゴートチーズとスモークサーモンのカナッペ
3種のきのこのマリネ シェリーヴィネガー風味
ダックレバーパテのカナッペ

和 食 (和食または洋食をお選びください)

前 菜
つづ貝ガーリック炒め
鶏柚子胡椒焼き
蛭烏賊沖漬け
カリフォルニアロール

小 鉢
煮染め

お造り
鮪の炙り
サーモンの炙り

主 菜
コバンアジ西京焼き [193 kcal]

御 飯
御飯、味噌汁、香の物

デザート
ブルーベリーチーズケーキ または 彩しらべ 抹茶 ※※ 源 吉兆庵  *Minamoto Kitchoan*
チーズ フルーツ



ミルクあんを、しっとりとした生地で包んで。 ※※ 源 吉兆庵  *Minamoto Kitchoan*
伝統と現代が出会う、やさしくも冴えわたる味わいです。

伝統の素材に息づく奥深い味わい、繊細な美を創り出す研ぎ澄まされた技。ニューヨークやロンドン、シンガポールなどにも店を構え、和菓子とともに日本文化を世界に発信する源 吉兆庵。その逸品が「彩しらべ」です。抹茶を練り込んだミルクあんを、しっとりとした生地で包みました。伝統と現代が出会う、やさしくも冴えわたる味わいをお楽しみください。

アミューズ

ゴートチーズとスモークサーモンのカナッペ
3種のきのこのマリネ シェリーヴィネガー風味
ダックレバーパテのカナッペ

洋 食 (和食または洋食をお選びください)

アペタイザー
蟹とアボカドのサラダ レモン風味のオリーブオイルとともに

スープ
コンスープ

メインディッシュ
・牛フィレ肉のステーキ カフェ・ド・パリ・バター風味 マスタードソース [319 kcal]
・海老と帆立貝のプロシュートと大鰯のグリル バジル風味のシーフードソース [221 kcal]
●12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
ブルーベリーチーズケーキ または 彩しらべ 抹茶 ※※ 源 吉兆庵  *Minamoto Kitchoan*
チーズ フルーツ

・ふりかけもご用意しています。
・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。
・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：リコッタチーズとほうれん草のカネロニ
2色のチェリートマトコンポート添え
- ・ANA オリジナルチキンカレー
- ・助六寿司

スープ

- ・コーンスープ
- ・茅乃舎 野菜だしスープ
- ・うかい名物 豆水とうふ

麺 類

- ・一風堂ラーメン コク極まる味噌「大地」
- ・きつねうどん

リフレッシュメント

- ・ガーデンサラダ トマトドレッシング
- ・チーズプレート (コンテ、カマンベール)
- ・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

浅蜆と小松菜の早煮

主 菜

鯖煮付け
野菜煮
白御飯
[408 kcal]

味噌汁

フルーツ

洋 食

メインディッシュ

イエローパプリカに詰めたマッシュルームリゾット 赤ピーマンのソース [390 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

Goat cheese and smoked salmon canapé
Marinated mushrooms in sherry vinegar
Duck liver pâté canapé

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

Zensai (A selection of morsels)

Stir-fried whelk with garlic and butter
Grilled chicken with yuzu citron pepper paste
Soy sauce-cured firefly squid
California roll

Kobachi (Tasty tidbits)

Simmered vegetables in soy-based sauce

Otsukuri (A selection of sashimi)

Seared tuna
Seared salmon

Shusai (Main course)

Saikyo miso-grilled pompano [193 kcal]

Steamed rice

Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

Desserts

Blueberry cheesecake or AYASHIRABE MACCHA 源吉焼屋 Minamoto Kitchoan

Cheese Fruits

Milky bean paste encased in dewy soft dough. 源吉焼屋 Minamoto Kitchoan
An encounter of the traditional and contemporary in a gentle and polished taste.



Profound flavors, teeming in traditional ingredients. Craftsmanship refined in the quest for delicate beauty. Minamoto Kitchoan – a venue conveying the distinctive art of Japanese confectioneries and the heart of the nation’s culture itself, with outlets in New York, London, Singapore and other renowned cities. Rated the true masterpiece here is Ayashirabe. Milk bean paste tenderly kneaded with powdered green tea, then elegantly wrapped in dewy moist dough. Genuinely gentle yet enlightened flavor, in a magical meeting of traditional and contemporary, for your dining pleasure.

Amuse

Goat cheese and smoked salmon canapé
Marinated mushrooms in sherry vinegar
Duck liver pâté canapé

International Cuisine (Please choose either Japanese or international.)

Appetizer

Crab meat and avocado salad with lemon-flavored olive oil

Soup

Corn soup

Main plate

- Fillet of beef steak with Café de Paris butter, mustard sauce [319 kcal]
- Prawn and scallop brochette, grilled halibut with basil-flavored seafood sauce [221 kcal]
- A vegetable dish is also available (please see page 16).

Bread

Three types of bread served with butter and olive oil
●Steamed rice, miso soup and Japanese pickles are also available.

Desserts

Blueberry cheesecake or AYASHIRABE MACCHA 源吉焼屋 Minamoto Kitchoan

Cheese Fruits

- Furikake seasoning is 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.
- 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: Ricotta cheese and spinach cannelloni with two color cherry tomato compote
- ANA original chicken curry and steamed rice
- Assorted sushi roll

Soup

- Corn soup
- KAYANOYA vegetable dashi soup
- Ukai special tofu soup

Noodles

- IPPUDO rich-tasting miso “DAICHI” ramen 
- Japanese udon noodles garnished with deep-fried tofu

Refreshments

- Garden salad, tomato dressing
- Cheese plate (*Comté, Camembert*)
- 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)

Simmered short-neck clam and Japanese mustard spinach in soy-based sauce

Shusai (Main course)

Simmered mackerel in soy-based sauce
Simmered vegetables in soy-based sauce
Steamed rice
[408 kcal]

Miso soup

Fruits

International Cuisine

Main plate

Mushroom risotto-stuffed roasted yellow paprika with red pimiento sauce [390 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.