

アミューズ

胡麻スティック
フォアグラムースとアプリコットジュレ
2種のオリーブとチーズ ハーブオイルとともに

和 食

（和食または洋食をお選びください）

前 菜

小鯛笹巻き寿司
公魚甘露煮
豚肉アスパラガス巻き
紅あずま芋ようかん

お造り

鯉叩き 茗荷 玉葱

小 鉢

胡麻豆腐 菜の花 胡麻クリーム掛け

主 菜

鰯桜焼き青豆餡掛け [195 kcal]

御 飯

御飯、味噌汁、香の物

デザート

「ピエール・エルメ・パリ」とANAのコラボレーションメニューをお楽しみください。

チョコレート尽くしのグラスデザート エモーション仕立て PIERRE HERMÉ

または ANAオリジナルデザート

3月 桜のムース

4月 ココナッツムース

5月 レアチーズムースタルト

チーズ フルーツ





PIERRE HERMÉ PARIS

世界の頂点を極めたパティシエ、ピエール・エルメ氏とANAの甘美なコラボレーション。

「パティスリー界のピカソ」と称賛され、“世界のベストレストラン50アカデミー”より「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞したピエール・エルメ氏。世界中のスイーツファンから絶賛されるその独創的な『味覚・感性・歓喜の世界』をご堪能ください。

・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。

アミューズ

胡麻スティック
フォアグラムースとアプリコットジュレ
2種のオリーブとチーズ ハーブオイルとともに

洋 食

（和食または洋食をお選びください）

「パティナ」とANAのコラボレーションメニューをお楽しみください。



アペタイザー

ソフトスモーク帆立貝とキャロットムース ローストビーフとポン酢ゼリー 豆腐と抹茶のソース

スープ

コーンスープ

メインディッシュ

・牛ショートリブの味噌風味煮込み [510 kcal]

・ベイクサーモンとオルゾパスタのサフラン風味 ピスタチオバジルソース添え [378 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

バゲット ポテトフォカッチャ

3月 桜ブレッド

4月・5月 ハーブブリオッシュ

●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。

●コーンスープ・ブレッドはANAオリジナルメニューです。

デザート

「ピエール・エルメ・パリ」とANAのコラボレーションメニューをお楽しみください。

チョコレート尽くしのグラスデザート エモーション仕立て PIERRE HERMÉ

または ANAオリジナルデザート

3月 桜のムース

4月 ココナッツムース

5月 レアチーズムースタルト

チーズ フルーツ





PATINA

西海岸のセレブリティが高く評価する
「モダンアメリカン・フレンチクイジーン」

アメリカで屈指の人気を誇り、数々の賞を獲得するパティナ・レストラン・グループ。創業者であり料理長であるジョアキム・スプリチャル氏おすすめワインとのマリージュを是非お楽しみください。

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。)

軽い食事

「パティナ」とANAのコラボレーションメニューをお楽しみください。



野菜中心メニュー：グリーンピース入リアニョロティ ソテーしたジロール茸添え

- ・鶴橋風月 お好み焼き
- ・クロックムッシュ
- ・三元豚ロースカツカレー

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 空の上のトンコツ「そらとん」
- ・舞茸うどん

リフレッシュメント

- ・ガーデンサラダ 山わさびのドレッシング
- ・チーズプレート (ラングル、フルムダンベール)
- ・フルーツ
- ・Ben & Jerry's 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)

ベジタリアンの方もお召し上がりいただけます。(乳製品を使用しています。)

和 食

小 鉢

キャベツと桜海老の煮浸し

主 菜

鮭塩焼き
俵御飯
[426 kcal]

味噌汁、香の物

洋 食

メインディッシュ

オムレツ ポークソーセージ添え [573 kcal]

ブレッド

クロワッサン ブリオッシュ

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

Sesame stick
Foie-gras mousse with apricot gelée
Two kinds of olive and cheese with herb oil

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

Zensai (A selection of morsels)

Sea bream sushi wrapped with bamboo leaf
Simmered pond smelt in soy-based sweet sauce
Boiled asparagus rolled with grilled pork
Beni Azuma sweet potato paste jelly

Otsukuri (A selection of sashimi)

Seared bonito with myoga ginger and onion

Kobachi (Tasty tidbits)

Sesame tofu and field mustard with sesame cream

Shusai (Main course)

Salt-grilled Spanish mackerel with cherry blossom and green soybean sauce [195 kcal]

Steamed rice

Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

Desserts

Enjoy this delicious collaboration between PIERRE HERMÉ PARIS and ANA.

Emotion Infiniment Chocolat
or ANA original dessert
March Cherry blossom mousse
April Coconuts mousse
May Cheese mousse tart

Cheese Fruits



PIERRE HERMÉ PARIS Pierre Hermé, at the pinnacle of his patissier career, in a luscious collaboration with ANA

Known as the ‘Picasso of pastry’, Pierre Hermé was named the World’s Best Pastry Chef 2016 by The World’s 50 Best Restaurants Academy. His creative pastry repertoire has drawn high praises from enthusiasts worldwide. Relish the world of tastes, sensations and pleasures.

- 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).

Amuse

Sesame stick
Foie-gras mousse with apricot gelée
Two kinds of olive and cheese with herb oil

International Cuisine (Please choose either Japanese or international.)

Enjoy this delicious collaboration between PATINA restaurant and ANA.



Appetizer

Soft smoked scallops with carrot mousse, roasted beef with ponzu jelly and green tea tofu

Soup

Corn soup

Main plate

- Miso braised short ribs [510 kcal]
- Baked salmon and saffron orzo pasta with pistachio basil sauce [378 kcal]

●A vegetable dish is also available (please see page 16).

Bread

Baguette Potato focaccia
March Cherry blossom-flavored bread
April • May Herb brioche
●Steamed rice, miso soup and Japanese pickles are also available.
●The corn soup and bread are original ANA menu items.

Desserts

Enjoy this delicious collaboration between PIERRE HERMÉ PARIS and ANA.

Emotion Infiniment Chocolat
or ANA original dessert
March Cherry blossom mousse
April Coconuts mousse
May Cheese mousse tart

Cheese Fruits



Haute California cuisine highly praised by west coast celebrities.

The award-winning Patina Restaurant Group manages popular establishments across the US. Enjoy the sumptuous pairing with wines recommended by Chef and Founder Joachim Splichal.

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

Light dishes

Enjoy this delicious collaboration between PATINA restaurant and ANA.

🌱 Vegetable dish: Sweet pea agnolotti with sautéed girolles mushroom 

- TSURUHASHI FUGETSU Okonomiyaki (Japanese pizza)
- Croque-monsieur
- Sangenton-pork cutlet and curry with steamed rice

Soup

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

Noodles

- IPPUDO “SORATON” (pork broth) ramen 
- Japanese udon noodles garnished with maitake mushroom

Refreshments

- Garden salad, Yama-wasabi, Japanese horseradish dressing
- Cheese plate (*Langres, Fourme d'Ambert*)
- Fruits
- Ben & Jerry’s ice cream

Snacks

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

🌱 Prepared specially for our vegetarian passengers (contains dairy products).

Japanese Cuisine ~ Washoku ~

Kobachi (Tasty tidbits)

Simmered cabbage and sakura shrimp in soy-based sauce

Shusai (Main course)

Salt-grilled salmon
Steamed rice
[426 kcal]

Miso soup and Japanese pickles

International Cuisine

Main plate

Omelet with pork sausage [573 kcal]

Bread

Croissant Brioche

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.