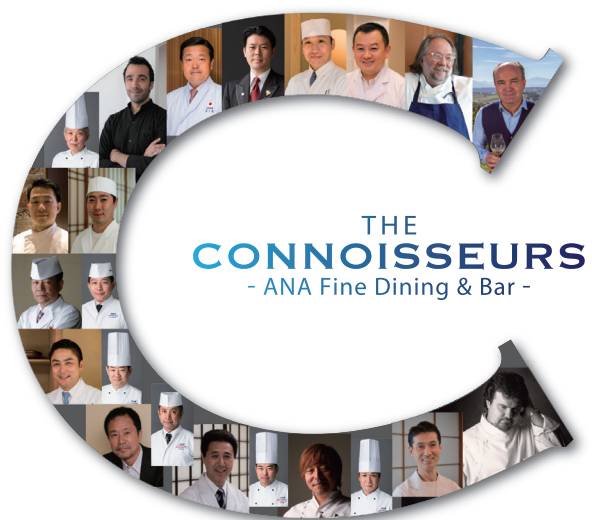




CONNOISSEUR（コノシェアー）とは、
「その道を極めた目利き」をあらわすことばです。
常に新たな食の世界を切り開き、
お酒などの嗜好品を芸術のごとく高める世界の匠たちと、
高度1万メートルの特別な一皿を知る
ANAシェフチームとの共演が実現しました。
ANAだから出会うことができた食文化の粋を、ぜひご堪能ください。

To ANA,“CONNOISSEUR”is the embodiment of the ultimate host,
someone with great knowledge in entertaining your palate.
With the professional expertise of master chefs,
beverage specialists and ANA chefs,
we open new frontiers in the art of dining 30,000 feet in the sky.
Welcome to the finest dining experience, only available on ANA.

ANA Inspiration of JAPAN | A STAR ALLIANCE MEMBER

日本各地の多様な魅力を国内外のお客様に発信する
「Tastes of JAPAN by ANA」。
昨年12月から「Explore the regions」の思いを込め、
プロジェクト内容をさらに進化させています。
6月からは「九州」各地の魅力を国内外へ発信していきます。
地域とともにまだ知らない日本の魅力を発見し、
国内外に広くお届けします。
今後の展開にぜひご期待ください。

Tastes of JAPAN by ANA showcases appealing
Japanese values to passengers across Japan and overseas.
Since Dec.2017, the content has evolved to explore regions
and introduce unique, unknown aspects of each to our passengers.
From Jun. to Nov.2018, we feature various regions of Kyushu.
We hope you continue to follow and enjoy these ongoing forays.



- Explore the regions -



日本語

QRコードからTaste of Japanメニューの詳細にアクセスできます。
Scan the QR code to access to the details of "Tastes of JAPAN" menus.



English

D I N I N G
h

ANA SUITE LOUNGE

D E C E M B E R J A N U A R Y F E B R U A R Y



島根県産 キジハタとムール貝の
アクアパッツア

Shimane Red-spotted Grouper
and Mussel Acqua Pazza

香川県産 オリーブ牛ステーキ
Kagawa Wagyu Steak

牛すき焼き
Braised Beef Sukiyaki Style

海老のソテー中華風カレーソース
Sautéed Prawn with
Chinese Style Curry Sauce

鰯吉野煮ハリハリ浸し
Marinated Simmered
Yellowtail and Vegetables
in Soy-based Sauce

酸辣湯麺
Hot and Sour
Noodle Soup

骨付き鶏腿肉の
カチャトーラ風
Chicken Leg
Cacciatore Style



前菜 Appetizer

ブッフェコーナーからお好みでお召し上がり下さい。
Choose the appetizer from the buffet corner.



メインディッシュ Main dish

ご用意の数に限りがあるため、ご希望に添えない場合がございます。
限定メニューについては、おひとり様1つまでとさせていただきます。
Quantities are limited and available on a first come,first served basis.
Choose one of the special dishes,or other main dishes from below.

限定 30 食 30 meals only



【12 月】香川県産 オリーブ牛ステーキ
【December】Kagawa Wagyu Steak

291kcal

限定 10 食 10 meals only



【12 月】島根県産 キジハタとムール貝のアクアパッツア
【December】Shimane Red-spotted Grouper and Mussel Acqua Pazza

183kcal

骨付き鶏腿肉のカチャトーラ風
Chicken Leg Cacciatore Style

347kcal

海老のソテー中華風カレーソース
Sautéed Prawn with Chinese Style Curry Sauce

256kcal

牛すき焼き
Braised Beef Sukiyaki Style

569kcal

鰯吉野煮ハリハリ浸し
Marinated Simmered Yellowtail and Vegetables in Soy-based Sauce

148kcal

酸辣湯麺
Hot and Sour Noodle Soup

541kcal

ベジタリアン対応食をご希望のお客様は、スタッフまでお知らせください。
Please contact to staff : Vegetarian cuisine.

*写真はイメージです



デザート・ドリンク Dessert/Beverage

ブッフェコーナーからお好みでお召し上がり下さい。
Choose your dessert and beverage from the buffet corner.

「THE CONNOISSEURS」のパティシエがプロデュースする、
ANA オリジナルのパフェをご提供しています。

機内食で提供し、お客様よりご好評をいただいた
ANA オリジナルパフェを、季節に合わせてアレンジいたしました。
「DINING h」でお食事を召し上がった後のひと時を、
是非 ANA オリジナルパフェでお楽しみください。

限定 20 食 20 meals only

12 月
December



ぶどうと岡山きびだんごのパフェ
Grape and Okayama Kibidango
Dumpling Parfait

284kcal

1 日あたりの提供数量には限り
がございます。品切れの際には何卒
ご了承くださいますようお願い
申し上げます。





高知県産 金目鯛路巻き
Kochi Alfonsino and Butterbur Roll



山口県産 まつなが牛ステーキ
Yamaguchi Wagyu Steak



鰯吉野煮ハリハリ浸し
Marinated Simmered Yellowtail and Vegetables in Soy-based Sauce



海老のソテー中華風カレーソース
Sautéed Prawn with Chinese Style Curry Sauce



牛すき焼き
Braised Beef Sukiyaki Style

酸辣湯麺
Hot and Sour Noodle Soup

骨付き鶏腿肉の
カチャトーラ風
Chicken Leg Cacciatore Style

✈
前 菜
Appetizer

ブッフェコーナーからお好みでお召し上がり下さい。
Choose the appetizer from the buffet corner.

✈
メインディッシュ
Main dish

ご用意の数に限りがあるため、ご希望に添えない場合がございます。
限定メニューについては、おひとり様1つまでとさせていただきます。
Quantities are limited and available on a first come,first served basis.
Choose one of the special dishes,or other main dishes from below.

限定 30 食 30 meals only

【1 月】山口県産 まつなが牛ステーキ
【January】Yamaguchi Wagyu Steak

232kcal

限定 10 食 10 meals only

【1 月】高知県産 金目鯛路巻き
【January】Kochi Alfonsino and Butterbur Roll

130kcal

骨付き鶏腿肉のカチャトーラ風 Chicken Leg Cacciatore Style	347kcal
海老のソテー中華風カレーソース Sautéed Prawn with Chinese Style Curry Sauce	256kcal
牛すき焼き Braised Beef Sukiyaki Style	569kcal
鰯吉野煮ハリハリ浸し Marinated Simmered Yellowtail and Vegetables in Soy-based Sauce	148kcal
酸辣湯麺 Hot and Sour Noodle Soup	541kcal

ベジタリアン対応食をご希望のお客様は、スタッフまでお知らせください。
Please contact to staff : Vegetarian cuisine.

*写真はイメージです

✈
デザート・ドリンク
Dessert/Beverage

ブッフェコーナーからお好みでお召し上がり下さい。
Choose your dessert and beverage from the buffet corner.

「THE CONNOISSEURS」のパティシエがプロデュースする、
ANA オリジナルのパフェをご提供しています。

機内食で提供し、お客様よりご好評をいただいた
ANA オリジナルパフェを、季節に合わせてアレンジいたしました。
「DINING h」でお食事を召し上がった後のひと時を、
是非 ANA オリジナルパフェでお楽しみください。

限定 20 食 20 meals only

1 月
January



徳島和三盆とぶどうまんじゅうの
パフェ
Tokushima Wasanbon Refined
Japanese Sugar and Grape Bun
Parfait
458kcal

1 日あたりの提供数量には限り
がございます。品切れの際には何卒
ご了承くださいますようお願い
申し上げます。





高知県産 土佐あかうしステーキ
Kochi Wagyu Steak



海老のソテー中華風カレーソース
Sautéed Prawn with Chinese Style
Curry Sauce



鰯吉野煮ハリハリ浸し
Marinated Simmered
Yellowtail and Vegetables
in Soy-based Sauce



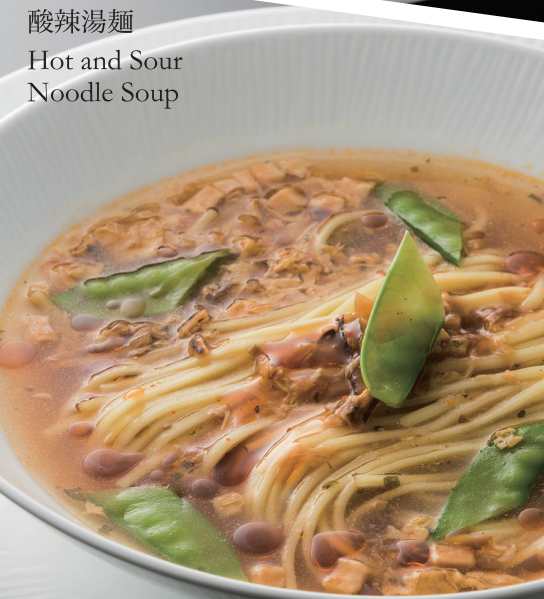
牛すき焼き
Braised Beef
Sukiyaki Style



仔羊のロースト 広島県産ワインを使用した
仔羊のジュとロックフォールソース
Roasted Lamb with Hiroshima Wine-flavored
Lamb Jus and Roquefort Sauce



骨付き鶏腿肉のカチャトーラ風
Chicken Leg Cacciatore Style



酸辣湯麺
Hot and Sour
Noodle Soup



前菜
Appetizer

ブッフェコーナーからお好みでお召し上がり下さい。
Choose the appetizer from the buffet corner.



メインディッシュ
Main dish

ご用意の数に限りがあるため、ご希望に添えない場合がございます。
限定メニューについては、おひとり様1つまでとさせていただきます。
Quantities are limited and available on a first come,first served basis.
Choose one of the special dishes,or other main dishes from below.

限定 30 食 30 meals only



【2月】高知県産 土佐あかうしステーキ
【February】Kochi Wagyu Steak

334kcal

限定 10 食 10 meals only



【2月】仔羊のロースト 広島県産ワインを使用した
仔羊のジュとロックフォールソース
【February】Roasted Lamb with Hiroshima Wine-flavored
Lamb Jus and Roquefort Sauce

284kcal

骨付き鶏腿肉のカチャトーラ風
Chicken Leg Cacciatore Style

347kcal

海老のソテー中華風カレーソース
Sautéed Prawn with Chinese Style Curry Sauce

256kcal

牛すき焼き
Braised Beef Sukiyaki Style

569kcal

鰯吉野煮ハリハリ浸し
Marinated Simmered Yellowtail and Vegetables in Soy-based Sauce

148kcal

酸辣湯麺
Hot and Sour Noodle Soup

541kcal

ベジタリアン対応食をご希望のお客様は、スタッフまでお知らせください。
Please contact to staff : Vegetarian cuisine.



デザート・ドリンク
Dessert/Beverage

ブッフェコーナーからお好みでお召し上がり下さい。
Choose your dessert and beverage from the buffet corner.

「THE CONNOISSEURS」のパティシエがプロデュースする、
ANA オリジナルのパフェをご提供しています。

機内食で提供し、お客様よりご好評をいただいた
ANA オリジナルパフェを、季節に合わせてアレンジいたしました。
「DINING h」でお食事を召し上がった後のひと時を、
是非 ANA オリジナルパフェでお楽しみください。

限定 20 食 20 meals only

2 月
February



広島レモンと八朔マーマレードの
パフェ
Hiroshima Lemon and Citrus
Hassaku Marmalade Parfait

491kcal

1日あたりの提供数量には限りがございます。品切れの際には何卒
ご了承くださいますようお願い
申し上げます。



*写真はイメージです