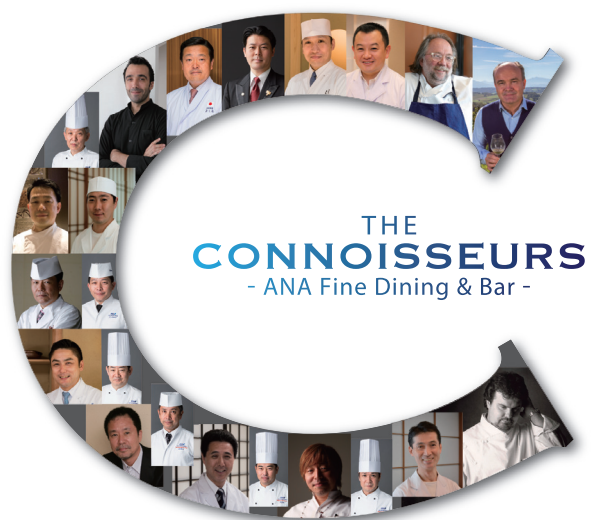




CONNOISSEUR（コノシユアー）とは、
「その道を極めた目利き」をあらわすことばです。
常に新たな食の世界を切り開き、
お酒などの嗜好品を芸術のごとく高める世界の匠たちと、
高度1万メートルの特別な一皿を知る
ANAシェフチームとの共演が実現しました。
ANAだから出会うことができた食文化の粋を、ぜひご堪能ください。

To ANA, “CONNOISSEUR” is the embodiment of the ultimate host,
someone with great knowledge in delighting 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「東海・北信越」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 Japanese culinary values
to our passengers from across Japan and overseas.
Since Dec. 2017, we have used this platform
to share unique aspects of each region with our passengers.
From Jun. to Nov. 2019, we are featuring food
from across the various regions of Tokai・Hokushin'etsu.
We hope you continue to join us for these ongoing explorations.



- Explore the regions -

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



和牛もも肉のステーキ
Wagyu Beef Round Steak



寒鰯みぞれ煮柚子胡椒風味
Simmered Spanish
Mackerel with Grated
Daikon Radish and
Yuzu Pepper Sauce



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



酸辣湯麺
Hot and Sour
Noodle Soup



牛すき焼き
Braised Beef Sukiyaki



海老のソテー 中華風カレーソース
ごはんを添えて
Sauteed Prawn with Chinese Style
Curry Sauce and
Steamed Rice



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。
Please select your appetizer from the buffet.



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。
Please select a main dish from the list below.
Quantities are limited and available on a first come, first served basis.

限定 10 食 10 meals only



【12月】群馬県産黒豚とんくろ〜とフォアグラのカイエット仕立て
マスタードソースで
【DEC】Gunma Kurobuta "Tonkuro" and Foie Gras Caillette Style,
Mustard Sauce

346kcal

和牛もも肉のステーキ
Wagyu Beef Round Steak

289kcal

寒鰯みぞれ煮柚子胡椒風味
Simmered Spanish Mackerel with Grated Daikon Radish
and Yuzu Pepper Sauce

222kcal

牛すき焼き
Braised Beef Sukiyaki

284kcal

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

318kcal

海老のソテー 中華風カレーソース ごはんを添えて
Sauteed Prawn with Chinese Style Curry Sauce and Steamed Rice

308kcal

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 discuss any vegetarian or other dietary requests with our staff.

*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。
Select your dessert and beverage from the buffet.

「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
DEC



ANAオリジナルパフェ
山梨県産ぶどうのパフェ
ANA Original Grape Parfait
(Yamanashi)

403kcal

※風味づけにアルコールを使用しています。
※This menu contains alcohol.

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。





和牛もも肉のステーキ
Wagyu Beef Round Steak

東京都神津島産金目鯛の
かぶら蒸し
Steamed Kousushima Tokyo
Alfonsino with Grated Turnip



寒鰯みぞれ煮柚子胡椒風味
Simmered Spanish Mackerel
with Grated Daikon Radish
and Yuzu Pepper Sauce



牛すき焼き
Braised Beef
Sukiyaki



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



酸辣湯麺
Hot and Sour
Noodle Soup



海老のソテー
中華風カレーソース
ごはんを添えて
Sauteed Prawn
with Chinese
Style Curry
Sauce and
Steamed Rice



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。
Please select your appetizer from the buffet.



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。
Please select a main dish from the list below.
Quantities are limited and available on a first come, first served basis.

限定 10 食 10 meals only



【1 月】 東京都神津島産金目鯛のかぶら蒸し
【JAN】 Steamed Kousushima Tokyo Alfonsino with Grated Turnip

408kcal

和牛もも肉のステーキ
Wagyu Beef Round Steak

289kcal

寒鰯みぞれ煮柚子胡椒風味
Simmered Spanish Mackerel with Grated Daikon Radish
and Yuzu Pepper Sauce

222kcal

牛すき焼き
Braised Beef Sukiyaki

284kcal

骨付き鶏腿肉のカチャトーラ風
Chicken Leg Cacciatora Style
海老のソテー 中華風カレーソース ごはんを添えて
Sauteed Prawn with Chinese Style Curry Sauce and Steamed Rice

318kcal

308kcal

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 discuss any vegetarian or other dietary requests with our staff.

*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。
Select your dessert and beverage from the buffet.

「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
JAN



ANAオリジナルパフェ
栃木県産とちおとめのパフェ
ANA Original Strawberry Parfait
(Tochigi Tochiotome)

402kcal

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。





和牛もも肉のステーキ
Wagyu Beef Round Steak



牛すき焼き
Braised Beef Sukiyaki



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

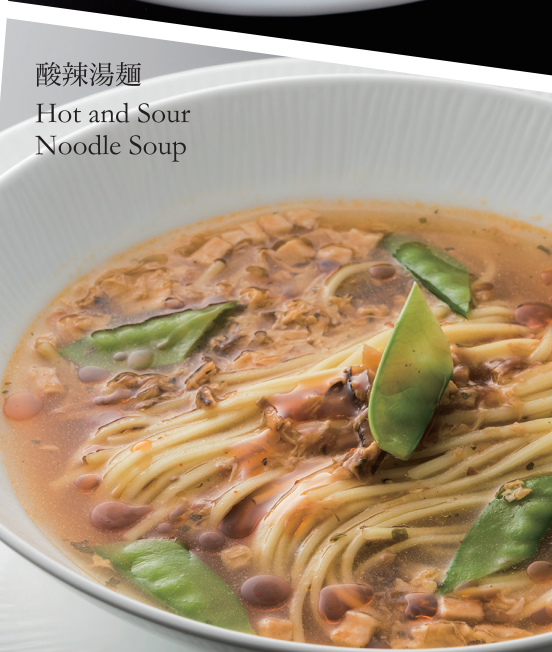


海老のソテー
中華風カレーソース
ごはんを添えて
Sautéed Prawn
with Chinese
Style Curry
Sauce and
Steamed Rice

神奈川県産鯛とムール貝のアクアパッツァ
Kanagawa Sea Bream and Mussels Acqua Pazza



寒鰯みぞれ煮柚子胡椒風味
Simmered Spanish Mackerel
with Grated Daikon Radish
and Yuzu Pepper Sauce



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。
Please select your appetizer from the buffet.



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。
Please select a main dish from the list below.
Quantities are limited and available on a first come, first served basis.

限定 10 食 10 meals only



【2 月】神奈川県産鯛とムール貝のアクアパッツァ
【FEB】 Kanagawa Sea Bream and Mussels Acqua Pazza

251kcal

和牛もも肉のステーキ
Wagyu Beef Round Steak

289kcal

寒鰯みぞれ煮柚子胡椒風味
Simmered Spanish Mackerel with Grated Daikon Radish
and Yuzu Pepper Sauce

222kcal

牛すき焼き
Braised Beef Sukiyaki

284kcal

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

318kcal

海老のソテー 中華風カレーソース ごはんを添えて
Sautéed Prawn with Chinese Style Curry Sauce and Steamed Rice

308kcal

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 discuss any vegetarian or other dietary requests with our staff.

*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。
Select your dessert and beverage from the buffet.

「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
FEB



ANAオリジナルパフェ
群馬県産粒こんにゃく入り
杏仁豆腐のパフェ
ANA Original Almond Tofu
and Gunma Konjak Parfait

427kcal

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。

