

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.



- Explore the regions -

「Tastes of JAPAN by ANA -Explore the regions-」では、
日本を8つの地域ごと6ヶ月期間で特集し、
まだ知られていない地域の魅力や資源などを国内外に
発信してまいります。日本各地の多様な魅力を全国、
また海外のお客様にご紹介することにより、訪日旅客の増加及び
地域活性化に貢献することを目的としています。

In “Tastes of JAPAN by ANA - Explore the regions -”,
a six-month special feature of the eight regions of Japan,
we will communicate to the rest of Japan and beyond
the hidden charms and resources of those regions.
By introducing the diverse charms of Japan’s various
regions to customers in the rest of Japan and overseas,
we hope to contribute to an increase in visitors to Japan
and to the revitalization of Japan’s regional communities.

ANA SUITE LOUNGE

D I N I N G
h



茨城県産黒メバルと
豚バラピリ辛焼き
新馬鈴薯バター煮
Ibaraki Black Rockfish
and Stir-fried Pork
Belly with Spicy
Sauce, Simmered
New Potato in
Butter Sauce

牛ほほ肉の赤ワイン煮
Braised Beef Cheek
in Red Wine Sauce

和牛もも肉のステーキ
Wagyu Beef Round Steak

ポテトグラタンと
トマト風味の野菜ソテー
温泉卵を添えて
Potato Gratin and
Tomato Flavored
Sauteed Vegetables
with Soft-boiled Egg

✈
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	【3 月】茨城県産黒メバルと豚バラピリ辛焼き 新馬鈴薯バター煮 【MAR】 Ibaraki Black Rockfish and Stir-fried Pork Belly with Spicy Sauce, Simmered New Potato in Butter Sauce	364kcal
	【3 月】牛ほほ肉の赤ワイン煮 【MAR】 Braised Beef Cheek in Red Wine Sauce	336kcal
	和牛もも肉のステーキ Wagyu Beef Round Steak	289kcal
	ポテトグラタンとトマト風味の野菜ソテー 温泉卵を添えて Potato Gratin and Tomato Flavored Sauteed Vegetables with Soft-boiled Egg	258kcal
	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.

✈
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

3 月
MAR



山梨県産葉ほうじ茶のジュレと
桜のアイスクリームのパフェ
ANA Original Parfait - Yamanashi
Roasted Green Tea Gelée and
Cherry Blossom Ice Cream

339kcal



限定 20 食 20 meals only

和菓子（草餅、桜餅、道明寺）
Japanese Confectionaries (Mugwort Leaf
Rice Cake with Sweet Adzuki Bean Paste,
Wheat Crepe with Sweet Adzuki Bean
Paste wrapped in a Cherry Leaf, Rice Cake
with Sweet Adzuki Bean Paste wrapped in
a Cherry Leaf)

42kcal, 42kcal, 43kcal



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。



仔牛のブランケット 生姜の香り
千葉県東庄町産ホワイトボールの
ピューレとローストを添えて
Blanquette de Veau with
Ginger Flavor, Chiba Tounosho
White Ball (Small Turnip)
Purée and Roast

金目鯛の煮付け
Simmered Alfonsino
in Soy-based Sauce

和牛もも肉のステーキ
Wagyu Beef Round Steak

酸辣湯麺
Hot and Sour
Noodle Soup

ポテトグラタンと
トマト風味の野菜ソテー
温泉卵を添えて
Potato Gratin and
Tomato Flavored
Sauteed Vegetables
with Soft-boiled Egg

✈
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



【4 月】仔牛のブランケット 生姜の香り 千葉県東庄町産
ホワイトボールのピューレとローストを添えて

【APR】Blanquette de Veau with Ginger Flavor, Chiba Tounosho
White Ball (Small Turnip) Purée and Roast 338kcal

【4 月】金目鯛の煮付け
【APR】Simmered Alfonsino in Soy-based Sauce 240kcal

和牛もも肉のステーキ
Wagyu Beef Round Steak 289kcal



ポテトグラタンとトマト風味の野菜ソテー 温泉卵を添えて
Potato Gratin and Tomato Flavored Sauteed Vegetables with Soft-boiled Egg 258kcal

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

4 月
APR



東京都産銀座のはちみつソルベと
ピスタチオのアイスクリームのパフェ
ANA Original Parfait - Ginza Honey
Sorbet and Pistachio Ice Cream

193kcal

限定 20 食 20 meals only

和菓子（草餅、桜餅、道明寺）
Japanese Confectionaries (Mugwort Leaf
Rice Cake with Sweet Adzuki Bean Paste,
Wheat Crepe with Sweet Adzuki Bean
Paste wrapped in a Cherry Leaf, Rice Cake
with Sweet Adzuki Bean Paste wrapped in
a Cherry Leaf)

42kcal, 42kcal, 43kcal



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せよう
お願い申し上げます。



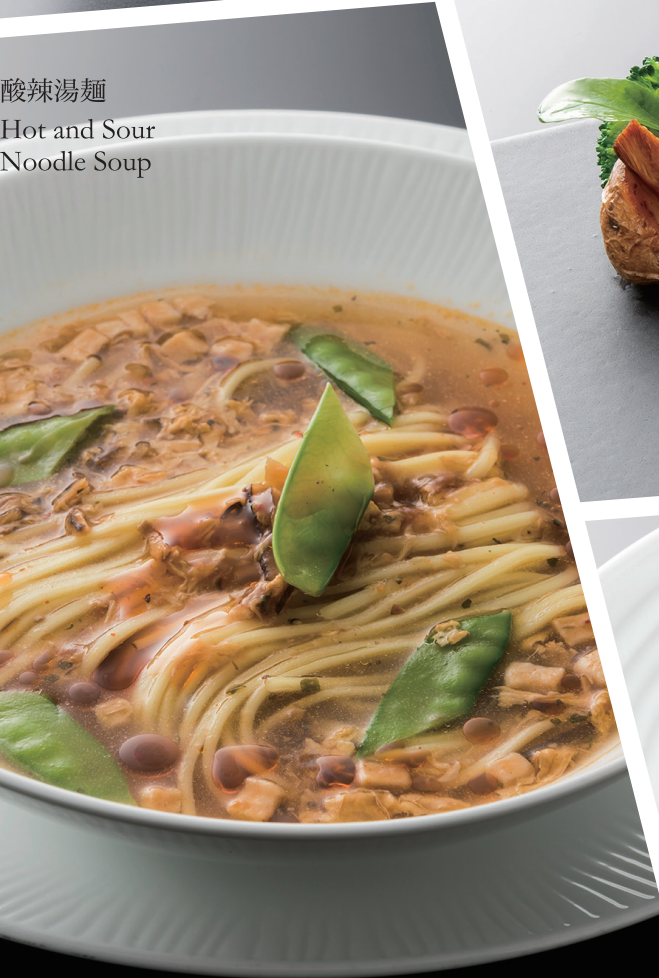
神奈川県産地蛤春菜焼きと
赤甘鯛の雲丹焼き
Grilled Kanagawa
Common Orient Clam
and field mustard,
Grilled Red
Tilefish with
Sea Urchin



牛バラ肉和風トマト煮込み
Stewed Beef Belly in Tomato
Sauce Japanese Style



和牛もも肉のステーキ
Wagyu Beef Round Steak



酸辣湯麺
Hot and Sour
Noodle Soup



ポテトグラタンと
トマト風味の野菜ソテー
温泉卵を添えて
Potato Gratin and
Tomato Flavored
Sauteed Vegetables
with Soft-boiled Egg



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



【5 月】神奈川県産地蛤春菜焼きと赤甘鯛の雲丹焼き
【MAY】Grilled Kanagawa Common Orient Clam and
field mustard, Grilled Red Tilefish with Sea Urchin

256kcal

【5 月】牛バラ肉和風トマト煮込み
【MAY】Stewed Beef Belly in Tomato Sauce Japanese Style

405kcal

和牛もも肉のステーキ
Wagyu Beef Round Steak

289kcal



ポテトグラタンとトマト風味の野菜ソテー 温泉卵を添えて
Potato Gratin and Tomato Flavored Sauteed Vegetables with Soft-boiled Egg

258kcal

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.



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

5 月
MAY



茨城県産長島農園ブルーベリー
ジャムとヨーグルトのパフェ
ANA Original Parfait - Ibaraki
Nagashima Farm Blueberry Jam
and Yogurt

384kcal

限定 20 食 20 meals only

和菓子（草餅、桜餅、道明寺）
Japanese Confectionaries (Mugwort Leaf
Rice Cake with Sweet Adzuki Bean Paste,
Wheat Crepe with Sweet Adzuki Bean
Paste wrapped in a Cherry Leaf, Rice Cake
with Sweet Adzuki Bean Paste wrapped in
a Cherry Leaf)

42kcal, 42kcal, 43kcal



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。