

和 食（和食または洋食をお選びください）

アミューズ	・ 2種のオリーブとフェタチーズ ・ 白胡麻風味のグリッシーニ ・ スモークサーモンの薔薇仕立て
口取り	蛸山葵 ほうれん草とえのき茸のお浸し 合鴨トマト煮 丸十オレンジ煮
小 鉢	鮪のポン酢ジュレ掛け 鮪を軽く湯霜にし、旨みを閉じ込めてお造りに。 ポン酢ジュレとともにお楽しみください。
主 菜	鮭野菜餡掛け [198 kcal] 鮭を蒸しあげ、野菜餡をかけて仕上げました。 餡をたっぷりと絡めてお召し上がりください。
御 飯	御飯、味噌汁、香の物
デザート	アップルケーキ バニラソース

軽めのお食事

ご希望のお客様には、お好きな時間に召し上がっていただける、軽めのお食事をご用意しております。

- ・ おすすめチーズ盛り合わせ(ダナブルー、カマンベール)
- ・ 九条葱うどん
- ・ ハーブ風味のチャバッタサンドウィッチ(ローストビーフ)
オレガノなどハーブをきかせたチャパタブレッドに、ローストビーフ、ガーキン、マスタードを挟んで。
- ・ コンソメスープ

おつまみ

- ・ ミックスナッツ
- ・ ミックスあられ



- ・ あられ(ベジタリアン・ハラール認証取得)



洋 食（和食または洋食をお選びください）

アミューズ	・ 2種のオリーブとフェタチーズ ・ 白胡麻風味のグリッシーニ ・ スモークサーモンの薔薇仕立て
アペタイザー	鴨のスモーク マリネ海老と帆立貝のサラダ 鴨のスモーク、マリネした海老、帆立貝をサラダ仕立てに。 フレンチドレッシングをあわせて。
メインディッシュ どちらか一品を お選びください。	・ チキンピカタ デミグラスソース [360 kcal] チキンのピカタとデミグラスソースです。 付け合わせの野菜とともにお召し上がりください。 ・ 白身魚のスチーム インドネシア風 [371 kcal] 白身魚をスチームし、インドネシア風のターメリックソースをあわせて。 酸味のあるソースには、東南アジア特有の根菜、ガランガルを使っています。
ブレッド	ソフトロール、バゲット ●御飯もご用意できます。
デザート	アップルケーキ バニラソース

- ・ 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。
- ・ お食事に落花生を使用しないように注意を払っておりますが、調理・製造段階において微量に含まれる場合や、原材料の一部に使用されている場合がございます。
- ・ 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。

Japanese Cuisine (Please choose either Japanese or international.)

Amuse	- Two kinds olive and feta cheese - White sesame-flavored grissini - Rosette of smoked salmon
Kuchidori Treats to pair with sake	Salt-pickled octopus with wasabi Marinated spinach and enoki mushroom in lightly soy-based sauce Simmered duck in tomato sauce Simmered sweet potato in orange sauce
Kobachi Tasty tidbits	Quick-poached tuna with ponzu gelée Tuna lightly poached to pack in the savory umami taste, served with ponzu citrus vinegar gelée for added seasoning.
Shusai Main course	Steamed salmon with vegetable broth [198 kcal] Salmon steamed and partnered with a vegetable broth sauce. Enjoy this fish with a generous topping of the veggie-rich sauce.
Steamed rice	Steamed rice, miso soup and assorted Japanese pickles
Dessert	Apple cake with vanilla sauce

Light Dishes

We have light dishes available for you to enjoy anytime you like upon request.

- Assortment of selected cheese (*Dana blue, Camembert*)
- Hot Japanese udon noodles garnished with Japanese leek
- Herb-flavored ciabatta sandwich—Roasted beef
Sandwich of roast beef served on herb-flavored ciabatta bread.
- Hot consommé soup

Snacks

- Mix Nuts
- Rice crackers
- Rice crackers (Suitable for Vegetarians and is Halal Certified)



International Cuisine (Please choose either Japanese or international.)

Amuse	- Two kinds olive and feta cheese - White sesame-flavored grissini - Rosette of smoked salmon
Appetizer	Smoked duck, marinated prawn and scallop salad Combination salad featuring smoked duck, marinated prawns and scallops. Paired with French dressing to further enhance the flavor.
Main plate Please choose one of the following plates.	- Chicken piccata with demi-glace sauce [360 kcal] Chicken piccata served with demi-glace sauce, garnished with vegetables on the side. - Steamed whitefish, Indonesian-style [371 kcal] Steamed whitefish served with Indonesian-style turmeric sauce. Used in the preparation of this pleasingly acidic sauce is “galangal” – an edible root indigenous to Southeast Asia.
Bread	Soft roll, Baguette ●Steamed rice also available.
Dessert	Apple cake with vanilla sauce

- 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.
- ANA strives to avoid using peanuts in our meals. Please be aware, however, that small amounts of peanuts are sometimes included during preparation, or may be contained in supplemental ingredients.
- 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).

Makanan Jepang

(Silakan pilih makanan Jepang atau makanan Barat)

Amuse	• Dua jenis zaitun dan keju feta • Grissini rasa wijen putih • Salmon asap bentuk mawar
Pembuka kecil Lauk pendamping sake	Acar gurita asin dengan wasabi Bayam dan jamur enoki berbumbu shoyu Daging bebek masak saus tomat Ubi jalar masak saus jeruk
Kobachi Sajian kecil lezat	Tuna rebus dengan gelée ponzu Tuna direbus ringan untuk mempertahankan rasa umami gurih, disajikan dengan jeli cuka ponzu untuk melengkapi cita rasanya.
Makanan utama Hidangan utama	Salmon kukus dengan kaldu sayur [198 kcal] Salmon dikukus dan disajikan dengan saus kaldu sayur. Nikmati hidangan ikan ini dengan saus sayur yang berlimpah.
Nasi putih	Nasi putih, sup miso, dan acar Jepang
Hidangan penutup	Kue apel dengan saus vanila

Hidangan Ringan

Hidangan ringan tersedia setiap saat sesuai pesanan, untuk kepuasan Anda.

- Aneka keju (*Danablu, Camembert*)
- Mi udon panas disajikan dengan daun bawang Kujo
- Sandwich ciabatta rasa rempah-rempah—Daging sapi panggang
Sandwich daging sapi panggang yang disajikan dengan roti ciabatta rasa rempah-rempah.
- Sup kaldu panas

Kudapan

- Aneka kacang
- Kerupuk beras



- Kerupuk beras (cocok untuk vegetarian dan bersertifikat halal)



Makanan Barat

(Silakan pilih makanan Jepang atau makanan Barat)

Amuse	• Dua jenis zaitun dan keju feta • Grissini rasa wijen putih • Salmon asap bentuk mawar
Pembuka	Selada bebek panggang, udang bumbu, dan kerang simping Selada kombinasi berisi bebek panggang, udang bumbu, dan kerang simping. Dipadukan dengan French dressing untuk menghadirkan kelezatan sempurna.
Makanan utama Silakan pilih salah satu hidangan berikut ini	• Ayam piccata dengan saus demi-glace [360 kcal] Ayam piccata disajikan dengan saus demi-glace, berhias sayur-sayuran di sampingnya. • Ikan putih kukus ala Indonesia [371 kcal] Ikan putih kukus disajikan dengan saus bumbu kunyit ala Indonesia. Lengkuas yang merupakan rimpang khas Asia Tenggara juga digunakan dalam pembuatan saus bercita rasa asam yang lezat ini.
Roti	Roti, Baguette ●Juga tersedia nasi putih.
Hidangan penutup	Kue apel dengan saus vanila

- Menu dapat berubah.
- Karena keterbatasan jumlah, ada kalanya kami tidak dapat menyediakan pilihan menu Anda. Terima kasih atas pengertian Anda.
- Silakan nikmati makanan dan minuman Anda hanya selama penerbangan.
- ANA berusaha menghindari pemakaian bahan kacang tanah dalam semua hidangan. Namun, tetaplah waspada karena kacang tanah dalam jumlah kecil kadang terdapat dalam persiapan, atau kemungkinan terkandung sebagai bahan tambahan.
- Sebagian hidangan yang terbuat dari ikan mungkin mengandung tulang berukuran kecil. Mohon berhati-hati saat makan.
- Bahan yang dipakai dalam makanan kami pilih dengan mempertimbangkan faktor keamanan.
- Untuk informasi tentang area produksi padi menurut Undang-Undang Keterlacakan Beras, kunjungi ANA SKY WEB (www.ana.co.jp).

お目覚めのあとに（和食または洋食をお選びください）

和 食

さまざまな味わいの口取りと、鮭と筍を取り合わせたお粥のセットです。

口取り
蛸山葵
ほうれん草とえのき茸のお浸し
合鴨トマト煮
丸十オレンジ煮

主 菜
鮭と筍のお粥 [232 kcal]

味噌汁

フルーツ

洋 食

南フランスの野菜煮込み料理、ラトウイユをモチーフにしたオムレツです。

メインディッシュ
ラトウイユオムレツ チキンソーセージ添え [377 kcal]

ブレッド
クロワッサン チョコレートとくるみのマフィン

フルーツ

ヨーグルト
ヨーグルト アプリコットピューレ

・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。
・お食事に落花生を使用しないように注意を払っておりますが、調理・製造段階において微量に含まれる場合や、原材料の一部に使用されている場合がございます。
・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。

軽めのお食事

ご希望のお客様には、お好きな時間に召し上がっていただける、軽めのお食事をご用意しております。

アミューズ
・セロリとキャロットのスティックをサウザンアイランドソースで
・ナッツとドライレーズンの取り合わせ
・ハーブ風味のきのこのマリネ ・2種のオリーブとチーズ

・小丼(鶏そぼろ丼)
・九条葱うどん
・バゲットサンドウィッチ(パストラミビーフ)
・コンソメスープ

おつまみ
・ミックスナッツ ・ミックスあられ

・あられ(ベジタリアン・ハラール認証取得)



Light Dishes

We have light dishes available for you to enjoy anytime you like upon request.

Amuse
・Celery and carrot stick with thousand island sauce
・Mixed nut and dry raisin
・Marinated mushroom with herb flavor
・Two kinds olive and cheese

・Braised minced chicken over steamed rice
・Hot Japanese udon noodles garnished with Japanese leek
・Baguette sandwich—Beef pastrami
・Hot consommé soup

Snacks
・Mix Nuts ・Rice crackers

・Rice crackers (Suitable for Vegetarians and is Halal Certified)



Hidangan Ringan

Hidangan ringan tersedia setiap saat sesuai pesanan, untuk kepuasan Anda.

Amuse
・Stik seledri dan wortel dengan saus thousand island
・Campuran kacang dan kismis
・Jamur berbumbu rasa herbal
・Dua jenis zaitun dan keju

・Tumis ayam cincang disajikan di atas nasi
・Mi udon panas disajikan dengan daun bawang Kujyo
・Baguette sandwich—Pastrami daging sapi
・Sup kaldu panas

Kudapan
・Aneka kacang ・Kerupuk

・Kerupuk (cocok untuk vegetarian dan bersertifikat halal)



Post-nap Comfort (Please choose either Japanese or international.)

Japanese Cuisine

Combination plate featuring assorted appetizers in support of the main dish — salmon and bamboo shoot laced rice porridge.

Kuchidori Treats to pair with sake	Salt-pickled octopus with wasabi
	Marinated spinach and enoki mushroom in lightly soy-based sauce
	Simmered duck in tomato sauce
	Simmered sweet potato in orange sauce

Shusai Main course	Rice porridge with salmon flakes and bamboo shoot [232 kcal]
--------------------------------------	--

Miso soup

Fruit

International Cuisine

An omelet crafted in the motif of ratatouille — the renowned boiled vegetable cuisine genre hailing from the south of France.

Main plate	Ratatouille omelet with chicken sausage [377 kcal]
------------	--

Bread	Croissant, Chocolate and walnut muffin
-------	--

Fruit

Yoghurt	Yoghurt with apricot puree
---------	----------------------------

- 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.
- ANA strives to avoid using peanuts in our meals. Please be aware, however, that small amounts of peanuts are sometimes included during preparation, or may be contained in supplemental ingredients.
- 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).

CGK→NRT(938)/HND(856)

Hidangan penyegar (Silakan pilih makanan Jepang atau makanan Barat)

Makanan Jepang

Kombinasi aneka hidangan pembuka sebagai pendukung hidangan utama – bubur bertabur salmon dan rebung.

Pembuka kecil Lauk pendamping sake	Acar gurita asin dengan wasabi
	Bayam dan jamur enoki berbumbu shoyu
	Daging bebek masak saus tomat
	Ubi jalar masak saus jeruk

Makanan utama Hidangan utama	Bubur dengan taburan salmon cincang dan rebung [232 kcal]
--	---

Sup Miso

Buah-buahan

Makanan Barat

Omelet yang disajikan dengan gaya ratatouille – sejenis masakan sayuran rebus terkenal dari daerah selatan Perancis.

Makanan utama	Omelet ratatouille dengan sosis ayam [377 kcal]
---------------	---

Roti	Croissant, muffin cokelat dan kenari
------	--------------------------------------

Buah-buahan

Yogurt	Yogurt dengan puree aprikot
--------	-----------------------------

- Menu dapat berubah.
- Karena keterbatasan jumlah, ada kalanya kami tidak dapat menyediakan pilihan menu Anda. Terima kasih atas pengertian Anda.
- Silakan nikmati makanan dan minuman Anda hanya selama penerbangan.
- ANA berusaha menghindari pemakaian bahan kacang tanah dalam semua hidangan. Namun, tetaplah waspada karena kacang tanah dalam jumlah kecil kadang terdapat dalam persiapan, atau kemungkinan terkandung sebagai bahan tambahan.
- Sebagian hidangan yang terbuat dari ikan mungkin mengandung tulang berukuran kecil. Mohon berhati-hati saat makan.
- Bahan yang dipakai dalam makanan kami pilih dengan mempertimbangkan faktor keamanan.
- Untuk informasi tentang area produksi padi menurut Undang-Undang Keterlacakan Beras, kunjungi ANA SKY WEB (www.ana.co.jp).