

和 食

(和食または洋食をお選びください)

アミューズ	<div><ul style="list-style-type: none">・ スモークサーモンと帆立貝のタルタル タルト仕立て・ ローストビーフのリゾット包み ポン酢のジュレとともに・ 3種のきのこのマリネ シェリーヴィネガー風味</div>
前 菜	<div>海老芝煮 牛肉野菜巻き</div> <div>サーモンアスパラガス巻き</div>
炊き合わせ	帆立貝と若筍煮
酢の物	<div>鮭南蛮漬け</div> <div>旨みを閉じ込めるように片栗粉をまぶし、揚げた鮭を熱々のうちに野菜の風味豊かな漬け汁に入れて、さっくりと和えました。</div>
主 菜	<div><small>ぶり</small> 鰯照り焼き [246 kcal]</div> <div>鰯といえば、成長とともに呼び名が変わる出世魚の代表格。特製のたれとともにじっくり焼き上げました。</div>
御 飯	御飯、味噌汁、香の物
デザート	<div>さつまいものケーキ または チョコレートケーキ</div> <div>チーズ・フルーツ</div>

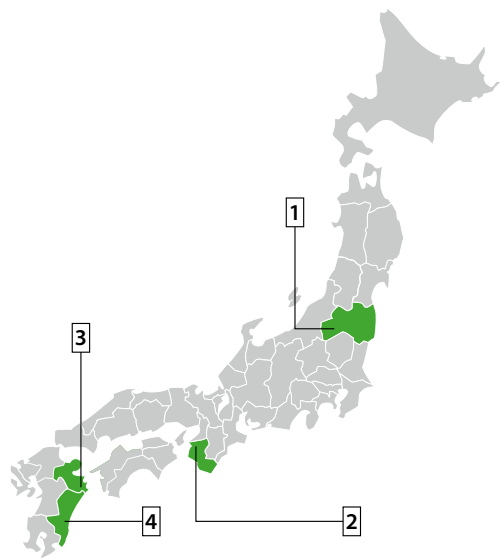
●コースメニューは1食目のみのご提供とさせていただきます。

・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。

洋 食

(和食または洋食をお選びください)

アミューズ	<div><ul style="list-style-type: none">・ スモークサーモンと帆立貝のタルタル タルト仕立て・ ローストビーフのリゾット包み ポン酢のジュレとともに・ 3種のきのこのマリネ シェリーヴィネガー風味</div>
アペタイザー	<div>シーフードテリーヌと生ハム</div> <div>サーモンをディル風味の爽やかな味わいとともにテリーヌに仕立てました。生ハムとメロンのコンビネーションと一緒に楽しみください。</div>
メインディッシュ <small>どちらか一品をお選びください。</small>	<div><ul style="list-style-type: none">・ 牛フィレ肉のステーキ カフェ・ド・パリバター添え マスタードソース [436 kcal]<div>味わいのある牛フィレ肉に、絶妙な風味のカフェ・ド・パリバターを添えて。さまざまなスパイスをミックスした繊細なバターが肉の旨みを際立たせます。</div></div> <div><ul style="list-style-type: none">・ チリアンシーバスのソテー バジル風味のクラムソース [440 kcal]<div>チリアンシーバスを色良くソテーしました。貝の旨みエキスを活かした、バジル風味のクリーミーなソースとともに。</div></div>
ブレッド	<div>3種のブレッド ノルマンディー産イズニーバターとオリーブオイルとともに</div> <div>●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。</div>
デザート	<div>さつまいものケーキ または チョコレートケーキ</div> <div>チーズ・フルーツ</div>



- 1

福島県南会津郡
凛 一回火入れ 原酒 (日本酒)
福島県の南西部、旧田島町で元禄年間に創業した酒蔵。江戸時代から伝わる土蔵で低温発酵させています。
- 2

和歌山県紀の川市
雑賀 (日本酒)
和歌山県北部の清流、紀の川のほど近くにある蔵元。食酢の醸造でも百余年の歴史を誇ります。
- 3

大分県佐伯市
杜谷 (麦焼酎)
九州屈指の清流、番匠川の伏流水で50%まで磨いた麦を仕込みました。近年注目集める気鋭の麦焼酎です。

詳しくはドリンクページをご覧ください。

日本各地の銘酒をどうぞ

ANAでは全国の蔵元から選りすぐった
さまざまなお酒をご用意しています。
お食事やおつまみとともに
お楽しみください。

- 4

宮崎県国富町
川越 (芋焼酎)
朝掘った新鮮な芋を使い、地元・釈迦岳の豊かな水で醸す「川越」。こだわりの甕で丁寧に仕込んでいます。

Japanese Cuisine (Please choose either Japanese or international.)

Amuse	<ul style="list-style-type: none">• Smoked salmon and scallop tartar in tart cup• Risotto wrapped in roasted beef with ponzu soy gelée• Marinated mushroom in sherry vinegar
Zensai <small>A selection of morsels</small>	Simmered prawn in soy-based sauce Vegetable rolled with grilled beef Asparagus rolled with smoked salmon
Takiawase <small>Cooked fish, meat and vegetables</small>	Simmered scallop and bamboo shoot in soy-based sauce
Sunomono <small>Assortment of regional pickles</small>	Deep-fried salmon marinated in piquant-vinegared sauce This select salmon catch is dusted in a fine starch powder and deep-fried to seal in the savory umami sensation. While still piping hot, it is placed in a flavorful vegetable marinade and lightly dressed for your dining pleasure.
Shusai <small>Main course</small>	Grilled yellowtail teriyaki [246 kcal] Yellowtail is renowned as a fish that assumes different names by the stages of its growth. Enjoy this ocean delicacy lovingly grilled in our teriyaki sauce.
Steamed rice	Steamed rice, miso soup and assorted Japanese pickles
Desserts	Sweet potato cake or chocolate cake Cheese Fruit

●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.
- 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).

International Cuisine (Please choose either Japanese or international.)

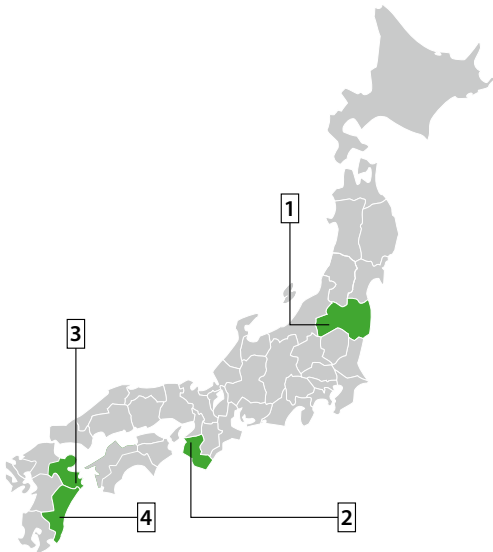
Amuse	<ul style="list-style-type: none">• Smoked salmon and scallop tartar in tart cup• Risotto wrapped in roasted beef with ponzu soy gelée• Marinated mushroom in sherry vinegar
Appetizer	Seafood terrine and prosciutto Salmon prepared in the terrine style with the zesty tang of dill pickles. Savor with the brilliant coupling of uncured prosciutto ham and melon on the side.
Main plate <small>Please choose one of the following plates.</small>	<ul style="list-style-type: none">• Fillet of beef steak and café de Paris butter with mustard sauce [436 kcal] Mouthwatering beef fillet served with flavorful café de Paris butter. This butter, blended with a combination of select spices, accentuates the natural umami savor of this cut of meat.• Sautéed Chilean seabass with basil clam sauce [440 kcal] Chilean seabass sautéed to golden perfection. Enjoy with our creamy basil sauce created from scrumptious clam extract.
Bread	Three types of bread served with Isigny butter from Normandy and olive oil ●Steamed rice, miso soup, and assorted Japanese pickles available.
Desserts	Sweet potato cake or chocolate cake Cheese Fruit

Enjoy premium sake and shochu from various locales across Japan

ANA is proud to offer a variety of sake and shochu, selected from brewers around the country. Enjoy some along with a meal or snacks.

4 Kunitomi Town, Miyazaki Prefecture

Kawagoe (Shochu made from sweet potatoes)
A shochu meticulously distilled in earthenware jars using early-harvest sweet potatoes and the lush waters of Mt. Shakaga-dake.



For details, please see the drink page.

1 Minamiaizu District, Fukushima Prefecture

Rin Ikkai-hi-ire (Undiluted sake)
A southwest Fukushima brewery dating back more than 300 years. Brewed using low-temperature fermentation in an Edo Period storehouse.

2 Kinokawa City, Wakayama Prefecture

Saika (Sake)
A brewery with a more-than-a-century history of producing artisanal vinegar. Situated near the clear waters of Kinokawa River north of Wakayama Prefecture.

3 Saiki City, Oita Prefecture

Moriya (Shochu made from barley)
An up-and-coming shochu distilled from a 50%-purified barley with underground water from Banjo River, Kyushu's clearest stream.

軽めのお食事

ご希望のお客様には、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 (スティルトン、モルビエ)
- ・フルーツ
- ・バニラアイスクリーム
- ・ガーデンサラダ トマトドレッシング
- ・九条葱うどん
- ・一風堂ラーメン 薫り立つ醤油「ふるさと」



博多発のラーメン店『一風堂』

ラーメン店として初めて2008年から『ミシュランNY版』『ザガットNY版』に常に掲載。2010年の『Yelp!』の全米人気レストランで第1位などの高評価を受け、「ラーメンを世界共通語に」を合い言葉に世界展開を加速中。

- ・焼き豚丼
焼き豚とラー油をきかせた葱のコンビネーションが絶妙な丼です。
- ・ANAオリジナルスープ
- ・ルーベンサンドウィッチ
パストラミビーフ、チーズ、野菜を酸味がきいたザウワークラウトとともに。

おつまみ

- ・ミックスナッツ
- ・ミックスあられ
- ・COOKIE



和 食

白身魚を醤油・味醂の幽庵だれで焼き上げました。

- 口取り
もずく酢
厚焼き玉子
蛸山葵
鶏照り焼き

- 主 菜
チリアンシーバス幽庵焼き [205 kcal]

御飯、味噌汁、香の物

フルーツ

洋 食

サーモン、ほうれん草、クリームという相性抜群の食材をラザニア仕立てに。

- メインディッシュ
サーモンとほうれん草のラザニア クリーミートマトソース [495 kcal]

- ブ레ッド
ノルマンディー産イズニーバターとストロベリージャムとともに

フルーツ

- ・お食事サービス終了前には、客室乗務員がご案内をさせていただきます。
- ・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。

Light Dishes

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

- Assortment of selected cheese (*Stilton, Morbier*)
- Fruit
- Vanilla ice cream
- Garden salad with tomato dressing
- Hot Japanese udon noodles garnished with Japanese leek
- IPPUDO “FURUSATO” (soy sauce) ramen



“Ippudo” from Hakata to the world

Ippudo is the first ramen shop to be continuously listed on the prestigious Michelin Guide NYC and Zagat NYC restaurant guides (since 2008). In response to the honor of being named Yelp’s most popular US restaurant in 2010, Ippudo has been expanding its business throughout the world under the slogan, “Make ramen a universal language.”

- Roasted pork over steamed rice
This rice bowl dish unveils the connoisseur combination of choice roasted pork and the flavor of Welsh onions enhanced with chili oil.
- ANA original soup
- Reuben sandwich
The classic sandwich of pastrami beef, cheese and vegetables served with a side of tart sauerkraut.

Snacks

- Mix Nuts
- Rice crackers 
- COOKIE

Japanese Cuisine

White fish grilled in the “Yuan” style – mobilizing a soy-based sauce enhanced with mirin sweet sake.

- Kuchidori
Treats to pair
with sake

Mozuku seaweed in vinegared sauce
Japanese omelet
Preserved octopus with wasabi
Grilled chicken teriyaki
- Shusai
Main course

Grilled Chilean seabass with soy-based sauce [205 kcal]
- Steamed rice, miso soup and assorted Japanese pickles

Fruit

International Cuisine

Lasagna prepared from an exquisite blend of salmon, spinach and cream.

- Main plate

Salmon and spinach lasagna with creamy tomato sauce [495 kcal]
- Bread

Served with Isigny butter from Normandy and strawberry jam
- Fruit

• A cabin attendant will announce last orders before in-flight meal service ends.
• Please ask your cabin attendant for service and details of timing.