

和 食

宮崎県の郷土料理をお楽しみください。

口取り	かつお卸し和え 日向漬け入り玉子焼き 飫肥天 <small>おびてん</small> みやざき地頭鶏炭火焼き <small>じとつこ</small>
主 菜	<small>かんぱち</small> 勘八塩焼き 俵御飯(宮崎産ひのひかり 高千穂産 棚田 掛干米) [417 kcal] 宮崎産の勘八をシンプルに塩焼きで仕上げました。 炊き合わせの黒皮かぼちゃも宮崎特産の食材。まろやかな甘みが特長です。
味噌汁	
デザート	3月 フロマージュブランムース 4月 マンゴープリン 5月 シフォンケーキ マスカルポーネクリーム添え




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。

- ・ きつねうどん
- ・ チキンカツサンドウィッチ
- ・ フルーツ

おつまみ

- ・ ミックスナッツ
- ・ ミックスあられ 

洋 食

アペタイザー	田舎風パテ イエロートマトのゼリー添え フレンチの冷製アペタイザー、パテ・ド・カンパーニュをお楽しみください。 赤キャベツとピーツの甘酸っぱいサラダとの相性も絶妙です。
メインディッシュ	・ 黒毛和牛ハンバーグステーキ 岩手ナイアガラワイン風味のソース [493 kcal] どちらか一品をお選びください。 黒毛和牛を使ったハンバーグステーキです。 岩手産の甘口白ワインをベースにした芳醇なソースを添えて。 ・ 駿河湾産桜海老を使った魚介類のナージュ風仕立て 野菜添え [325 kcal] 鯛のソテーにパーナ貝、帆立貝を盛り合わせ、 桜海老を使ったソースとともにナージュ風に仕立てました。
サラダ	
ブレッド	
デザート	3月 フロマージュブランムース 4月 マンゴープリン 5月 シフォンケーキ マスカルポーネクリーム添え



「Tastes of JAPAN by ANA」では「日本が誇る、日本の価値」をお届けしています。
2014年3月から5月の機内食では宮崎県を特集しております。詳しくは機内誌「翼の王国」をご覧ください。

- ・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

Sit back and savor fine selected local cuisine from Miyazaki Prefecture.

Kuchidori
Treats to pair
with sake

Dressed soy-based sauce simmered bonito with grated daikon radish
Japanese omelet with pickled hinata greens
Deep-fried fishcake with miso and soy-based sauce
Grilled Miyazaki chicken

Shusai
Main course

Salt-grilled greater amberjack, steamed rice
(Miyazaki hinohikari Takachiho tanada kakehoshi rice) [417 kcal]

Greater amberjack caught in the waters off Miyazaki Prefecture, salt-grilled to plain perfection. Accompanied with a combination of black skinned Miyazaki squash and other vegetables. The flavor is sweet and mellow.

Miso soup

Dessert

March
Fromage blanc mousse

April
Mango pudding

May
Chiffon cake with mascarpone cream

Light Dishes

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

- Hot Japanese udon noodles garnished with deep-fried tofu
- Chicken cutlet sandwich
- Fruit

Snacks

- Mix Nuts
- Rice crackers



Regional Cuisine from Miyazaki Prefecture

郷土
料理
宮崎



ANA presents
outstanding values of Japan,
together with its prefectures.

International Cuisine

Assortment
of appetizer

Pâté de campagne with yellow tomato jelly

Take advantage of a rare opportunity to savor the French appetizer pâté de campagne in-flight. Consummately matched with our sweet-sour salad of red cabbage and beets.

Main plate
Please choose one of
the following plates.

- Kuroge wagyu beef hamburger steak with Iwate Niagara wine flavored sauce [493 kcal]
Hamburger steak using black wagyu beef. Even tastier in a rich sauce based on sweet white wine distilled in Iwate Prefecture.
- Sautéed seafood with sakura-shrimp in saffron flavored sauce [325 kcal]
Sautéed sea bream in combination with perna and scallops. Served with a delectable saffron-based sauce prepared from spotted (sakura) shrimp in the nage broth style.

Salad

Bread

Dessert

March
Fromage blanc mousse

April
Mango pudding

May
Chiffon cake with mascarpone cream



To showcase Japanese culture, we launched the Tastes of JAPAN by ANA initiative, featuring the food and sake of Miyazaki Prefecture in-flight between March and May 2014. For details, please refer to our WINGSPAN in-flight magazine.

- 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).