

和 食 (和食または洋食をお選びください)

アミューズ

- ・スモークサーモンと帆立貝のタルタル パイ仕立て
- ・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 シエリーヴィネガー風味

前 菜

つぶ貝旨煮 サーモンアスパラガス巻き
牛肉野菜巻き

炊き合わせ

帆立貝と若筍煮

酢の物

鮭南蛮漬け

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。

主 菜

ぶり
鮒漬け焼き [242 kcal]

鮒といえば、成長とともに呼び名が変わる出世魚の代表格。
幽庵だれに漬け込み、じっくり焼き上げました。

御 飯

御飯、味噌汁、香の物

デザート

チョコレートムースケーキ または 柚子とレモンのタルト

チーズ・フルーツ

●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。

洋 食 (和食または洋食をお選びください)

アミューズ

- ・スモークサーモンと帆立貝のタルタル パイ仕立て
- ・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 シエリーヴィネガー風味

アペタイザー

ブイヤベースのテリーヌと生ハム

白身魚や海老、野菜をたっぷりの魚介エキスとともにテリーヌに。
生ハムとメロンのコンビネーションと一緒にをお楽しみください。

メインディッシュ
どちらか一品をお選びください。

- ・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 [427 kcal]
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。
- ・チリアンシーバスのソテー バジル風味のソース [424 kcal]
チリアンシーバスを色良くソテーしました。
魚介の旨みを凝縮したバジル風味のソースでお楽しみください。

ブレッド

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
●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。

デザート

チョコレートムースケーキ または 柚子とレモンのタルト

チーズ・フルーツ

・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。

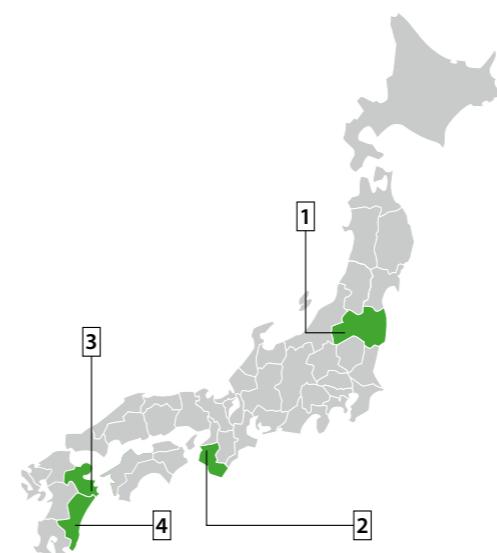
日本各地の銘酒をどうぞ

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。



① 福島県南会津郡

凜一回火入れ 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。

Japanese Cuisine

(Please choose either Japanese or international.)

Amuse

- Smoked salmon and scallop tartar in pie cup
- Risotto wrapped in roasted beef with ponzu soy gelée
- Marinated mushroom in sherry vinegar

Zensai
A selection of morsels

Simmered ivory shell in soy-based sauce
Asparagus rolled with smoked salmon Vegetable rolled with grilled beef

Takiawase
Cooked fish, meat and vegetables

Simmered scallop and bamboo shoot in soy-based sauce

Sunomono
Assortment of regional pickles

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
Main course

Grilled yellowtail with soy-based sauce [242 kcal]
Yellowtail is renowned as a fish that assumes different names by the stages of its growth.
For this dish, fillets are marinated in a "Yuan" style sauce, then patiently grilled over a low flame.

Steamed rice

Steamed rice, miso soup and assorted Japanese pickles

Desserts

Chocolate mousse cake or yuzu and lemon tart
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

- Smoked salmon and scallop tartar in pie cup
- Risotto wrapped in roasted beef with ponzu soy gelée
- Marinated mushroom in sherry vinegar

Appetizer

Bouillabaisse terrine and prosciutto
White-meat fish fillet, shrimp and vegetables prepared in the terrine style, with rich seafood extract added to jellify the final creation.
Enjoy this dish with the famed pairing of uncured prosciutto ham and melon on the side.

Main plate
Please choose one of the following plates.

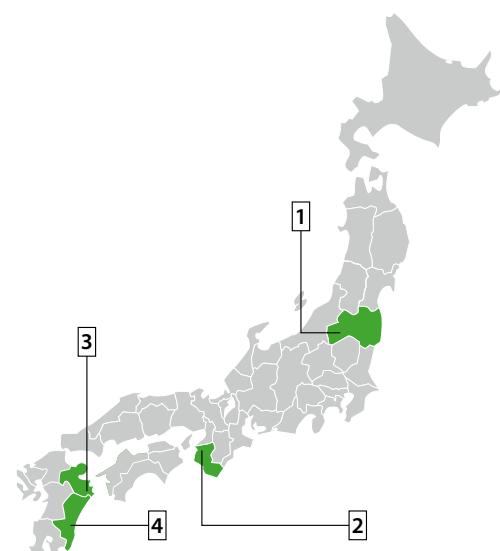
- Fillet of beef steak and café de Paris butter with mustard sauce [427 kcal]
Mouthwatering beef fillet served with flavorful café de Paris butter. This butter, blended with a combination of select spices, accentuates the natural umami savor of this cut of meat.
- Sautéed Chilean seabass with basil-flavored sauce [424 kcal]
Chilean seabass sautéed to golden perfection. Enjoy this white fish delight with basil-flavored sauce blended to concentrate the magical umami sensation for full effect.

Bread

Three types of bread served with lsigny butter from Normandy and olive oil
● Steamed rice, miso soup, and assorted Japanese pickles available.

Desserts

Chocolate mousse cake or yuzu and lemon tart
Cheese Fruit



For details, please see the drink page.

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.

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、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(スタイルトン、コンテ)
- ・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
- ・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。

- ・ANAオリジナルスープ
- ・フォカッチャサンドウィッチ
ローストポークをフォカッチャではさんで。味わいと食感の相性が抜群です。

おつまみ

- ・ミックスナッツ
- ・ミックスあられ
岐阜名産
- ・COOKIE



和 食

鯖をシンプルに塩焼きで仕上げました。もずく酢とご一緒にどうぞ

口取り	もずく酢
	出汁巻き玉子
主 菜	鯖塩焼き [249 kcal]
	御飯、味噌汁、香の物

デザート

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 [460 kcal]
ブレッド	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, Comté*)
- Fruit
- Vanilla ice cream
- Garden salad with tomato dressing
- 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."

- ANA original soup
- Focaccia sandwich

Roasted pork encased in Focaccia bread. This original sandwich creation delivers an invincible blend of flavor and texture.

Snacks

- Mix Nuts
- Rice crackers
- COOKIE



Japanese Cuisine

Mackerel salt dusted for grilling without frills.
Enjoy this fish with our distinctive mozuku seaweed vinegared side dish.

Kuchidori
Treats to pair with sake

Shusai
Main course

Steamed rice, miso soup and assorted Japanese pickles

Dessert

International Cuisine

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

Main plate Salmon and spinach lasagna with creamy tomato sauce [460 kcal]

Bread Served with lsigny 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.