

## アミューズ

野菜のマリネ ギリシャ風  
生ハムとメロン  
スモークサーモンと帆立貝のタルタル タルト仕立て

## 和 食 (和食または洋食をお選びください)

### 前 菜

鮑<sup>あわび</sup>煮 小はだと切干大根の和え物  
牛肉野菜巻き 伊達巻き

### 小 鉢

炙りサーモン

### 煮 物

煮染め

### 主 菜

鯖<sup>さば</sup>粕漬け焼き [289 kcal]

### 御 飯

御飯、味噌汁、香の物

### デザート

ティラミス または 洋梨のタルト

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。

## アミューズ

野菜のマリネ ギリシャ風  
生ハムとメロン  
スモークサーモンと帆立貝のタルタル タルト仕立て

## 洋 食 (和食または洋食をお選びください)

### アペタイザー

サーモンのリエット プティサラダ添え

### メインディッシュ

- ・牛フィレ肉のステーキ ハーブ風味のマッシュルームソース [400 kcal]
- ・チリアンシーバスのソテー バジル風味のシーフードソース [379 kcal]
- 20ページの野菜中心メニューもメインディッシュとしてお選びいただけます。

### 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

ティラミス または 洋梨のタルト

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。  
・機内食の製造ラインでは、特定原材料(小麦、蕎麦、乳製品、卵、落花生、えび、かに)を含む製品を製造しています。  
・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](http://www.ana.co.jp))をご覧ください。

## Amuse

---

Vegetable à la grecque  
Prosciutto and melon  
Smoked salmon and scallop tartar in tart cup

## Japanese Cuisine (Please choose either Japanese or international.)

---

Zensai (A selection of morsels)

Braised abalone  
Marinated gizzard shad and half-dried daikon radish in bonito-vinegared sauce  
Grilled vegetables rolled with beef Sweetened egg and fishcake roll

Kobachi (Tasty tidbits)

Quick-seared salmon

Nimono (Simmered plate)

Simmered vegetables in soy-based sauce

Shusai (Main course)

Grilled Spanish mackerel Japanese sake lees taste [289 kcal]

Steamed rice

Steamed rice, miso soup and assorted Japanese pickles

Desserts

Tiramisù or pear tart

Cheese  
Fruit

●Course meals are available only for the first meal.

## Amuse

---

Vegetable à la grecque  
Prosciutto and melon  
Smoked salmon and scallop tartar in tart cup

## International Cuisine (Please choose either Japanese or international.)

---

Appetizer

Rolled salmon rillettes with petit salad

Main plate

- Fillet of beef steak with herb-flavored mushroom sauce [400 kcal]
- Sautéed Chilean seabass with basil-flavored seafood sauce [379 kcal]
- A vegetable dish is also available (please see page 22).

Bread

Three types of bread served with Isigny butter from Normandy and olive oil

- Steamed rice, miso soup, and assorted Japanese pickles are also available.


Desserts


Tiramisù or pear tart

Cheese  
Fruit

- 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.
- In-flight meals are produced at facilities which also handle specified allergic ingredients (wheat, buckwheat, dairy products, eggs, peanuts, shrimp and crab) during the production process.
- 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](http://www.ana.co.jp)).

## お好きな時に

- ・おすすめチーズ盛り合わせ(ゴルゴンゾーラ・ドルチェ、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
- ・青さ海苔うどん
- ・一風堂ラーメン コク極まる味噌「大地」
- ・ANAオリジナルスープ
- ・パニーニ(トマトのローストとモッツアレラチーズ)
- ・野菜中心メニュー：野菜とチェダーチーズのクレープ包み 豆入りラタトゥイユソース
- ・ミックスナッツ
- ・ミックスあられ
- ・COOKIE

 あられ (ベジタリアン・ハラール認証取得)

## 和 食

口取り

ひじき煮  
厚焼き玉子

主 菜

ぎんだら  
銀鱈幽庵焼き [267 kcal]

御飯、味噌汁、香の物

甘 味

## 洋 食


メインディッシュ

ハーブチキンのグリルとチーズラビオリ オレガノ風味のドライマトソース [304 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

- ・ ベジタリアンの方もお召し上がりいただけます。(乳製品を使用しています。)
- ・お食事サービス終了前には、客室乗務員がご案内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 Anytime

---

- Assortment of selected cheese (*Gorgonzola dolce, Comté*)
  - Fruit
  - Vanilla ice cream
  - Garden salad, tomato dressing
  - Hot Japanese udon noodles garnished with dried sea lettuce
  - IPPUDO rich-tasting miso "DAICHI" ramen 
  - ANA original soup
  - Panini — Roasted tomato and mozzarella cheese
  - Vegetable dish: Stuffed vegetable and cheddar cheese crepe with bean ratatouille sauce
  - Mix Nuts
  - Rice crackers
  - COOKIE
-  Rice crackers (Suitable for Vegetarians and is Halal Certified)

## Japanese Cuisine

---

Kuchidori (Treats to pair with sake)

Braised brown algae in soy-based sauce  
Japanese omelet

Shusai (Main course)

Grilled sablefish with soy-based sauce [267 kcal]

Steamed rice, miso soup and assorted Japanese pickles

Sweetness

## International Cuisine

---


Main plate

Grilled herb chicken and cheese ravioli with oregano-flavored dried tomato sauce [304 kcal]

Bread

Served with Isigny butter from Normandy and strawberry jam

Fruit

-  Prepared specially for our vegetarian passengers (contains dairy products).
- A cabin attendant will announce last orders before in-flight meal service ends.
- Please ask your cabin attendant for service and details of timing.