

## 和 食

## 口取り

境港サーモン幽庵焼き  
千枚蒲鉾  
大根金平  
出汁巻き玉子

## お造り

サーモントラウト昆布メ

## 主菜

和牛ワイン煮  
[249 kcal]

## 御飯

白御飯

## 味噌汁

## 和菓子

ひと口塩小倉

## 洋 食

## アペタイザー

ブレザオラにキャベツと  
フェネルのサラダを添えて

## メインディッシュ

サーモンハンバーグ ディル風味の  
マスタードソース  
[411 kcal]

## ブレッド

カンパーニュ

## デザート

桜のムース

## Japanese Cuisine ～Washoku～

## Kuchidori Treats to pair with sake

Grilled Sakaiminato salmon with soy-based sauce  
Sliced fishcake  
Simmered daikon radish in soy-based sauce  
Japanese savory omelet

## Otsukuri A selection of sashimi

Kombu kelp-cured salmon trout

## Shusai Main course

Simmered beef in wine sauce  
[249 kcal]

## Rice

Steamed rice

## Miso soup

## Wagashi Classic Japanese sweet bites

Hitokuchi shio ogura — Sweet  
and salty jellied adzuki bean paste

- 軽食としてANAオリジナルスープもご用意しております。※詳しくは客室乗務員にお尋ねください。
- ANA original soup is also available as a light dish. \*Please ask your cabin attendant for details.

・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)をご覧ください。

・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).

## 和 食

## 口取り

穴子照り焼き  
海老手毬寿司  
大山どり竜田揚げ  
青海苔巻き玉子

## お造り

鯛昆布メ

## 主菜

銀鮭幽庵焼き  
[239 kcal]

## 御飯

桜御飯

## 味噌汁

## 和菓子

ひと口塩小倉

## Japanese Cuisine ～Washoku～

## Kuchidori Treats to pair with sake

Grilled conger eel teriyaki  
Prawn sushi ball  
Deep-fried Daisendori chicken  
Japanese omelet with dried green laver

## Otsukuri A selection of sashimi

Kombu kelp-cured sea bream

## Shusai Main course

Grilled coho salmon with soy-based sauce  
[239 kcal]

## Rice

Steamed rice mixed with pickled daikon radish

## Miso soup

## Wagashi Classic Japanese sweet bites

Hitokuchi shio ogura — Sweet  
and salty jellied adzuki bean paste

- 軽食としてANAオリジナルスープもご用意しております。※詳しくは客室乗務員にお尋ねください。
- ANA original soup is also available as a light dish. \*Please ask your cabin attendant for details.

## 洋 食

## アペタイザー

サーモントラウトのリエットロール

## メインディッシュ

牛肉のトマト煮 大根のグラタン添え  
[439 kcal]

## ブレッド

カンパーニュ

## デザート

ストロベリームース

## International Cuisine

## Appetizer

Salmon trout rillettes rolls

## Main course

Stewed beef in tomato sauce  
with daikon radish gratin  
[439 kcal]

## Bread

Campagne

## Dessert

Strawberry mousse

## 和 食

津  
や  
ま

口取り

厚焼き玉子  
鱧照り焼き  
海老フライ  
茄子田楽  
とうもろこし真丈

主菜

牛肉アスパラガス巻き  
太刀魚蒔味噌焼き  
[192 kcal]

御飯

白御飯

味噌汁

和菓子

ひと口塩小倉

## Japanese Cuisine ~Washoku~

津  
や  
ま

Kuchidori Treats to pair with sake

Japanese omelet  
Grilled pike conger eel teriyaki  
Deep-fried prawn  
Grilled eggplant with sweet miso paste  
Deep-fried corn fishcake

Shusai Main course

Grilled asparagus rolled with beef  
Grilled cutlass fish with butterbur and miso paste  
[192 kcal]

Rice

Steamed rice

Miso soup

Wagashi Classic Japanese sweet bites

Hitokuchi shio ogura — Sweet  
and salty jellied adzuki bean paste

- 軽食としてANAオリジナルスープもご用意しております。※詳しくは客室乗務員にお尋ねください。
- ANA original soup is also available as a light dish. \*Please ask your cabin attendant for details.

## 洋 食

アペタイザー

アトランティックサーモンと  
帆立貝のテリーヌに生ハムを添えて

メインディッシュ

あべどりのグリル カレー風味  
野菜のクリーム煮添え  
[444 kcal]

ブレッド

カンパーニュ

デザート

抹茶ケーキ

## International Cuisine

Appetizer

Atlantic salmon and scallop terrine  
with uncured ham

Main course

Grilled Abedori-chicken curry flavor  
with creamy vegetables  
[444 kcal]

Bread

Campagne

Dessert

Green tea cake

THE  
CONNOISSEURS

赤坂の路地裏に佇む、古きよき割烹の趣を残す一軒家。  
各界の著名人に愛され続ける「津やま」の献立を。

口取りには、厚焼き玉子や海老フライなど懐かしい家庭の味覚を盛り込んで。主菜は、季節を意識して太刀魚を蒔味噌焼きに仕立てました。和食の王道を行きながらも、ほっと心が和む「津やま」ならではの味わいをどうぞ。

Tsuyama, a “kappo” style establishment in a back alley of Akasaka in Tokyo renowned for taking traditional Japanese home cooking to elegant new heights, is a favorite among distinguished diners.

For appetizers, partake of a combination of Japanese omelet, deep-fried prawns and other nostalgic home-cooked flavors. The main dish, grilled cutlass fish with butterbur and miso paste, is prepared with the seasonal ambience keenly in mind. From the kitchen of Tsuyama – Japanese cuisine that evokes flavors savored in the home.

津  
や  
ま