

和 食

先 附

- (十二月) 鱧白子黄味揚げ 白掛け
- (一月) 鮫肝すーぷ煮雪掛け
- (二月) 梅花白胡麻豆腐

前 菜

- 車海老 鮑柔らか煮 龍皮昆布
- 椿寿司 揚げ姫慈姑 鯉南蛮漬け

お 椀

- (十二月) 蓮根真丈 焼き椎茸
- (一月) 蕪蒸し つくし 柚子
- (二月) 筍 白魚 木の芽

お造り

- (十二月) 三重県産マハタ焼き霜造り 北寄貝焼き霜造り
- (一月) 河豚焼き霜薄造り 子持ち昆布
- (二月) 鰯焼き霜造り 青利烏賊湯霜

炊き合わせ

- (十二月) 飛騨牛の赤ワイン煮と聖護院蕪のすーぷ煮
- (一月) 海老芋穴子鞍掛け
- (二月) 鰯つみれ煮

小 鉢

- (十二月) 蟹味覚餡掛け
- (一月) 白魚とろとろ酢ゼリー掛け
- (二月) ミル貝焼き浸し

主 菜

- (十二月) 甘鯛酒盗焼き
[153 kcal]
- (一月) 三重県産鰯みぞれ餡掛け
[356 kcal]
- (二月) 鰯唐揚げ湯葉餡掛け
[227 kcal]

御 飯

- 御飯 味噌汁 香の物 玄米粥 もお選びいただけます

●白御飯のお米は「岐阜県飛騨産コシヒカリ（特別栽培米）」を使用しております。

和菓子

- とらや羊羹「おもかげ」

洋 食

THE
CONNOISSEURS

ESQUISSE



フランス料理の技と日本の食材の鮮やかな出会い。
ミシュランで連続2つ星に輝く「ESqUISSE」の味わいを。

2015年秋から新しくザ・コノシユアーズメンバーに加わった「ESqUISSE (エスキス)」の
シェフ・エグゼクティブ、リオネル・ベカ氏のプロデュースによるお料理をお楽しみください。

La cuisine ainsi que le voyage offrent à nos sens
la compréhension du monde

旅することと料理すること、どちらも私たちの五感を刺激し、世界への理解を深めてくれます。

アペタイザー

- ・フランス産フォアグラと黒トリュフのテリーヌ
- ・帆立貝とヤリイカのカトー仕立て オシェトラキャビアとのアンサンブル
- ・ブルターニュ産オマール海老のポシェ レフォールソース

- ・ガーデンサラダにミモレットチーズを添えて
ドレッシングは3種類からお選びいただけます

メインディッシュ

- ・ノドグロのヴァプール 木の芽と根菜のマリアージュ
[369 kcal]
- ・仔羊背肉のロースト 野菜のミルフィユ添え
[305 kcal]
- ・牛ホホ肉のブレゼ トリュフの香り
[310 kcal]

ブレッドセレクション

4種類の中からお好きなブレッドをどうぞ

- バゲット くるみパン セーグル フォカッチャ
- 蒜山ジャージーバター もしくは オリーブオイルとともに

●バゲットは、ANA オリジナルブレンド北海道産小麦粉100%、フランス産天然酵母を使用しております。

チーズプレート

“UMAMI” チーズ

デザート

- ・クレープシュゼット ソースアグリユーム
- ・タルトタタン マール ドゥ シャンパーニュのアイスクリーム
- ・カカオ 80% のクレームブリュレショコラ ラズベリーシャーベット
- ・フルーツ

プティフル

●ガーデンサラダ・ブレッド・フルーツ・プティフルはANAオリジナルメニューです。

お好きな時に

小腹が空いた時に、またお酒のしめくりに。いつでも気軽に召し上がってください。

真烏賊酢漬け

鹿児島産つけ揚げ

大山どり香味立田

穴子と焼き玉子の木の芽丼

河豚茶漬け

ANA オリジナルカレー

舞茸うどん

一風堂ラーメン コク極まる味噌「大地」

クロックムッシュ

ANA オリジナルスープ

ガーデンサラダにミモレットチーズを添えて

ドレッシングは3種類からお選びいただけます

- ・ストロベリードレッシング
- ・和風ドレッシング
- ・京人参のドレッシング

チーズプレート

シャウルス ロックフォール

ポン＝レヴェック サント＝モール・ド・トゥーレーヌ

フルーツ

お好きな時に

和食、洋食のセットメニュー

和 食

煮 物

白菜と焼き穴子の煮浸し

主 菜

チリ産銀鮭塩焼き

[283 kcal]

御飯 味噌汁 香の物 玄米粥 もお選びいただけます

御飯のおともに 3種類からお選びいただけます

海苔 納豆 ちりめん山椒

洋 食

メインディッシュ

甘海老のムースのパネのソテー 鈴鹿はなびらたけのソテー トリュフ香る牛蒡のポタージュで

[363 kcal]

フルーツ

パンまたはシリアルからお選びいただけます

- ・クロワッサン、ブリオッシュをブラッドオレンジジャム・蒜山ジャージーバターとともに
- ・シリアルをミルクとともに

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Sakizuke Starter; a taste of what's to come

(for December) Deep-fried soft cod roe with egg yolk, tofu-based paste

(for January) Marinated monkfish liver with crushed Chinese yam

(for February) Japanese plum flower-shaped sesame tofu

Zensai A selection of morsels

Boiled Japanese tiger prawn Soft-simmered abalone in soy-based sauce

Sweet vinegared kombu kelp Camellia flower-shaped squid and salmon sushi

Deep-fried arrowhead bulb Deep-fried herring marinated in piquant-vinegared sauce

Owan A clear soup with produce

(for December) Lotus root fishcake and grilled shiitake mushroom

(for January) Steamed turnip and sea bream dumpling and marinated field horsetail with yuzu citron

(for February) Simmered bamboo shoot, steamed icefish and sansho leaves

Otsukuri A selection of sashimi

(for December) Quick-seared Mie seven band grouper Quick-seared surf clam

(for January) Quick-seared globefish Kombu kelp with herring roe

(for February) Quick-seared yellowtail Quick-poached bigfin reef squid

Takiawase Simmered treats

(for December) Simmered Hida beef in red wine sauce and simmered Shogoin turnip
in chicken-based soup

(for January) Soft-simmered conger eel over simmered shrimp-shaped taro in soy-based sauce

(for February) Simmered sardine dumpling in soy-based sauce

Kobachi Tasty tidbits

(for December) Yuba bean curd with crab meat thick broth

(for January) Steamed icefish and boiled wakame seaweed with vinegared jelly

(for February) Salt-grilled mirugai clam marinated in soy-based sauce

Shusai Main course

(for December) Grilled tilefish with salt-fermented bonito
[153 kcal]

(for January) Simmered Mie yellowtail with grated turnip thick broth
[356 kcal]

(for February) Deep-fried flounder and yuba bean curd with thick broth
[227 kcal]

Steamed rice

Steamed rice or brown rice porridge, miso soup and assorted Japanese pickles

●The steamed rice is served using “Koshihikari” cultivated in the Hida region of Gifu Prefecture (Specially Cultivated Rice).

Wagashi Classic Japanese sweet bites

Toraya “Omokage” Yokan is a traditional Japanese confectionery

International Cuisine

THE
CONNOISSEURS

ESQUISSE



French technique meets Japanese quality at ESqUISSE, multiple winner of two Michelin stars.

Enjoy dishes planned by Mr. Lionel Beccat, Chef Executive of Restaurant ESqUISSE, who has become a Connoisseurs member.

La cuisine ainsi que le voyage offrent à nos sens
la compréhension du monde

Traveling as well as Cooking, offers to our senses the understanding of the world

Appetizer plate

- Spiral of foie gras terrine and truffle, Melty Apple, chestnuts and yuzu citrus
- Flower of scallops on squid mousse and dills, Oscietra caviar, walnuts dressing
 - White wine “Nage” poached blue lobster, served cold, wild fennel purée, agro - dolce vegetable, horseradish sauce

- Garden salad served with mimolette cheese
Served with a choice of dressings

Main plate

- Nodoguro, kinome pesto, burdock root, turnip, clams, watercress, “beurre Blanc” sauce
[369 kcal]
- Australian lamb roasted ribs flavored of thyme, “pressé” of Mediterranean vegetable and black garlic, lamb juice, fresh herbs
[305 kcal]
- Stewed beef chick and black truffle sauce, pumpkin purée, young carrots, radish marinated with blueberry vinegar
[310 kcal]

Selection of breads

Please choose from four kinds of breads to suit your taste.

Baguette Walnuts bread Seigle Focaccia

with a choice of flavorful Japanese Hiruzen jersey butter or extra-virgin olive oil

●The baguette French bread is baked from an ANA original blend of 100% Hokkaido grown wheat and natural yeast from France.

Cheese plate

Umami cheese, symbiosis between Japanese kombu and French Cheese

Desserts

- “Crêpe Suzette”, citrus fruits butter, milk ice-cream, Chantilly cream
- Apple Tatin Tart, caramel, Marc de Champagne ice cream
- Chocolate crème brûlée, cacao seed crispy tuile, raspberry sorbet
- Fruits

Petits fours

●The garden salad, breads, fruits and petits fours are original ANA menu items.

Light Dishes Anytime

We invite you to enjoy light dishes whenever you wish.
You'll find these dishes are a delicious follow-up to alcoholic beverages.

Vinegared quick-poached squid

Three kinds of deep-fried fishcakes

Deep-fried Daisendori chicken with Japanese spices

Grilled conger eel and Japanese omelet with sansho leaves over steamed rice

Grilled globefish flakes over steamed rice in soup stock

ANA original curry and steamed rice

Japanese udon noodles garnished with maitake mushroom

IPPUDO rich-tasting miso “DAICHI” ramen

Croque-monsieur

ANA original soup

Garden salad served with mimolette cheese

Served with a choice of dressings

Strawberry dressing Japanese dressing Kyoto carrot dressing

Cheese plate

Chaource Roquefort Pont-l'Évêque Saint-Maure de Touraine

Fruits

Light Dishes Anytime

Japanese and International set menus.

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Nimono

Simmered Chinese cabbage and conger eel in soy-based sauce

Shusai

Salt-grilled Chile coho salmon

[283 kcal]

Steamed rice or brown rice porridge, miso soup and assorted Japanese pickles

Accompaniment for steamed rice Choose from three condiments.

Nori, dried seaweed

Natto (fermented soybeans)

Simmered baby sardines with sansho pepper

International Cuisine

Main dish

Sautéed Northern shrimp mousse panées and Suzuka hanabiratake-mushrooms
with truffle-flavored burdock roots potage

[363 kcal]

Fruits

Choose from bread or cereal.

- Croissant, brioche served with blood orange jam and flavorful Japanese Hiruzen jersey butter
- Cereal with milk

Japanisches Menü ~ 和食 Washoku ~

Sakizuke Erstes Häppchen, zur Einstimmung

(Für Dezember) Ausgebackener weicher Rogen vom Kabeljau mit Eigelb und mildem Tofu-Mus

(Für Januar) Marinierte Seeteufelleber mit geriebener Nagaimo-Knolle

(Für Februar) Sesam-Tofu in Pflaumenblütenform

Zensai Auswahl an Appetithäppchen

Gegarte Steingarnele Zart gegarte Abalone in sojawürziger Sauce

In süßem Essig marinierte Kombu-Algen Tintenfisch- und Lachs-Sushi in Kamelienblütenform

Ausgebackene Pfeilkrautknolle Ausgebackener Hering, pikant mariniert

Owan Klare Brühe mit feinen Ingredienzen

(Für Dezember) Fischpastete im Lotuswurzelmantel, gegrillter Shiitake-Pilz

(Für Januar) Gedämpftes Klößchen von Meerbrasse und Kabu-Rübe mit mariniertem Schachtelhalm und Yuzu-Zitrus

(Für Februar) Gegarte Bambussprossen, gedämpfter Eisfisch und japanisches Pfeffergrün

Otsukuri Sashimi, vom Chefkoch ausgewählt

(Für Dezember) Kurz gegrillter Mie-Zackenbarsch Kurz gegrillte Trogmuschel

(Für Januar) Kurz gegrillter Kugelfisch Kombu-Algen mit Heringsrogen

(Für Februar) Kurz gegrillte Bernsteinmakrele Kurz pochiert Groflossen-Riffkalmar

Takiawase Gegarte Leckerbissen

(Für Dezember) Hida-Rindfleisch gegart in Rotweinsauce, dazu Shogoin-Kabu-Rübe in Hühnerbrühe

(Für Januar) Zart gegarter Meeraal auf Streifen-Taro-Knolle in sojawürziger Sauce

(Für Februar) Gegartes Sardinenklößchen in sojawürziger Sauce

Kobachi Eine kleine Kreation des Chefkochs

(Für Dezember) Tofu-Crêpe mit seidiger Krebsfleischsauce

(Für Januar) Gedämpfter Eisfisch und gegarte Wakame-Algen mit pikantem Gelee

(Für Februar) Mit Salz gegrillte Mirugai-Muschel, mariniert in sojawürziger Sauce

Shusai Hauptgericht

(Für Dezember) Gegrillter Ziegelbarsch mit salz-fermentiertem Bonito

[153 kcal]

(Für Januar) Gegarte Mie-Bernsteinmakrele mit geriebener Kabu-Rübe in seidigem Fond

[356 kcal]

(Für Februar) Ausgebackene Scholle und Tofu-Crêpe in seidigem Fond

[227 kcal]

Gedämpfter Reis

Gedämpfter Reis oder Okayu-Brei von braunem Reis, dazu Miso-Suppe und verschiedene japanische Pickles

• Der gedämpfte Reis ist „Koshihikari“ aus Hida in der Präfektur Gifu (Sonderkultur-Reissorte).

Wagashi Klassische japanische Süßigkeiten

„Omokage“-Yokan von Toraya, eine traditionelle japanische Süßigkeit

Internationales Menü

THE CONNOISSEURS

ESQUISSE



Französisches Flair und edle japanische Ingredienzen von ESQUISSE, von Michelin mehrmals mit zwei Sternen ausgezeichnet

Lionel Beccat, Chefkoch des Restaurants ESQUISSE, ist nun Mitglied von „Connoisseurs“. Lassen Sie sich von seinen Kreationen beglücken.

La cuisine ainsi que le voyage offrent à nos sens la compréhension du monde

Kochen, genau so wie Reisen, macht uns die Welt sinnlich verständlich.

Kleine Vorspeisen

- Spirale von Terrine de foie gras mit Trüffeln, geschmorten Apfelscheibchen, Edelkastanien und Yuzu-Zitrus
- Jakobsmuschel in Blütenform auf Tintenfisch-Mousse mit Dill, Ossietra-Kaviar und Walnuß-Dressing
- In Weißwein pochiert Europäischer Hummer, kalt serviert, mit Fenchelpüree, süßsaurem Gemüse und Meerrettichsauce

- Gartensalat mit Mimolette
- Auswahl von Dressings

Hauptgang

- Goldbarsch mit Pesto von japanischem Pfeffergrün, dazu Klettwurz, Kabu-Rübe, Venusmuscheln und Wasserkresse, an Beurre blanc [369 kcal]
- Australische Lammkoteletts mit Thymian, Terrine von Mittelmeergemüse und schwarzem Knoblauch, an Lammfond mit frischen Kräutern [305 kcal]
- Geschmorte Wagyu-Rinderwange mit Schwarztrüffelsauce, dazu Kürbispüree, junge Mohrrüben und in Blaubeeressig marinierter Rettich [310 kcal]

Brotauswahl

Wählen Sie unter vier Arten von Brot aus.

Baguette Walnußbrot Roggenbrot Focaccia

zur Wahl mit feiner japanischer Hiruzen-Jersey-Butter oder kaltgepreßtem Olivenöl

- Das Baguette wird nach ANA-Rezept aus 100 % Hokkaido-Weizen und französischer Naturhefe gebacken.

Käseteller

Umami-Käse, eine Symbiose von japanischen Kombu-Algen und französischem Käse

Dessert

- Crêpe Suzette mit Zitrusbutter, dazu Milcheis und Schlagsahne
- Tarte Tatin mit Karamell, dazu Marc de Champagne Eiscreme
- Crème brûlée mit Schokolade, dazu Tuile mit Kakaobohnen, an Himbeer-Sorbet
- Obst

Petits Fours

- Gartensalat, Brot, Obst und Petits Fours sind Speiseangebote aus dem Hause ANA.

Leichte Gerichte zu jeder Zeit

Nach einem guten Glas, oder falls Sie zwischendurch einmal etwas Hunger verspüren, können Sie jederzeit ein leichtes Gericht bestellen.

Kurz pochierter Tintenfisch in Essig-Dressing

Dreierlei ausgebackene Fischpastete

Ausgebackenes Daisendori-Hühnerfleisch mit japanischen Gewürzen

Gegrillter Meeraal und japanisches Omelett mit japanischem Pfeffergrün, auf gedämpftem Reis

Flöckchen von gegrilltem Kugelfisch auf gedämpftem Reis, in Meeresfrüchtesud

Curry aus dem Hause ANA, auf gedämpftem Reis

Udon-Weizennudeln garniert mit Maitake-Pilzen

Kräftige „DAICHI“ Miso-Ramen von IPPUDO

Croque-monsieur

Suppe aus dem Hause ANA

Gartensalat mit Mimolette

Auswahl von Dressings

Erdbeer-Dressing Japanisches Dressing Kyoto-Mohrrüben-Dressing

Käseteller

Chaource Roquefort Pont-l'Évêque Saint-Maure de Touraine

Obst

Leichte Gerichte zu jeder Zeit

Kleine japanische und internationale Menüs

Japanisches Menü ~ 和食 Washoku ~

Nimono

Gegarter Chinakohl und Meeraal mit sojawürziger Sauce

Shusai

Mit Salz gegrillter chilenischer Silberlachs

[283 kcal]

Gedämpfter Reis oder Okayu-Brei von braunem Reis, dazu Miso-Suppe und verschiedene japanische Pickles

Beilagen zu gedämpftem Reis Wählen Sie unter drei Beilagen aus.

Getrocknete Nori-Algen

Natto (fermentierte Sojabohnen)

Gegarte Jungfische mit japanischem Pfeffergrün

Internationales Menü

Hauptgang

Panierte Eismeergarnelen-Klößchen und Suzuka-Hanabiratake-Pilze mit getrüffelter Klettwurzsuppe

[363 kcal]

Obst

Wählen Sie unter Brot oder Frühstücksflocken.

• Croissant, Brioche

gereicht mit Blutorangenmarmelade und feiner japanischer Hiruzen-Jersey-Butter

• Getreideflocken mit Milch

離陸後のお飲み物とともに

アミューズ

鴨の生ハムとインカのめざめをビーフコンソメジェリーとともに

鱸のマリネと卵黄の味噌漬け かぼすの香り

フォアグラのムース ポートワイン風味

宮城県産牡蠣と２種の野菜のプロシェット

お好きな時に

小腹が空いた時に、またお酒のしめくりに。いつでも気軽に召し上がください。

穴子と焼き玉子の木の芽丼

河豚茶漬け

ANA オリジナルカレー

舞茸うどん

一風堂ラーメン コク極まる味噌「大地」

クロックムッシュ

ANA オリジナルスープ

ガーデンサラダにミモレットチーズを添えて

ドレッシングは３種類からお選びいただけます

・ストロベリードレッシング

・和風ドレッシング

・京人参のドレッシング

チーズプレート

シャウルス ロックフォール

ポン＝レヴェック サント＝モール・ド・トゥーレーヌ

フルーツ

バニラアイスクリーム

プティフル

お好きな時に

和食、洋食のセットメニュー

和 食

煮 物

白菜と焼き穴子の煮浸し

主 菜

チリ産銀鮭塩焼き

[283 kcal]

御飯 味噌汁 香の物 玄米粥 もお選びいただけます

御飯のおともに ３種類からお選びいただけます

海苔 納豆 ちりめん山椒

洋 食

メインディッシュ

オムレツ ポークソーセージとトリュフ風味のクリームソース

[503 kcal]

フルーツ

ヨーグルトにグリーンレモンジャムを添えて

パンまたはシリアルからお選びいただけます

・クロワッサン、ブリオッシュをブラッドオレンジジャム・蒜山ジャージーバターとともに

・シリアルをミルクとともに

Accompaniment for beverages after takeoff

Amuse

- Uncured duck ham and Inka-no-mezame potatoes with beef consommé jelly
- Marinated seabass and miso-flavored egg yolk with kabosu-citrus flavor
- Port wine jellied foie-gras mousse
- Miyagi oyster and two kinds vegetable brochette

Light Dishes Anytime

We invite you to enjoy light dishes whenever you wish.
You'll find these dishes are a delicious follow-up to alcoholic beverages.

Grilled conger eel and Japanese omelet with sansho leaves over steamed rice

Grilled globefish flakes over steamed rice in soup stock

ANA original curry and steamed rice

Japanese udon noodles garnished with maitake mushroom

IPPUDO rich-tasting miso "DAICHI" ramen

Croque-monsieur

ANA original soup

Garden salad served with mimolette cheese

Served with a choice of dressings
Strawberry dressing Japanese dressing Kyoto carrot dressing

Cheese plate

Chaource Roquefort Pont-l'Évêque Saint-Maure de Touraine

Fruits

Vanilla ice cream

Petits fours

Light Dishes Anytime

Japanese and International set menus.

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Nimono

Simmered Chinese cabbage and conger eel in soy-based sauce

Shusai

Salt-grilled Chile coho salmon

[283 kcal]

Steamed rice or brown rice porridge, miso soup and assorted Japanese pickles

Accompaniment for steamed rice Choose from three condiments.

Nori, dried seaweed

Natto (fermented soybeans)

Simmered baby sardines with sansho pepper

International Cuisine

Main dish

Omelet and pork sausage with truffle-flavored creamy sauce

[503 kcal]

Fruits

Plain yoghurt with green lemon jam

Choose from bread or cereal.

- Croissant, brioche served with blood orange jam and flavorful Japanese Hiruzen jersey butter
- Cereal with milk

Nach dem Abflug, mit Getränken serviert

Appetithäppchen

- Luftgetrockneter Entenschinken und Inka-no-mezame-Kartoffeln mit Rinder-Consommé-Gelee
- Marinierter Wolfsbarsch und Miso-Eigelb mit Kabosu-Zitrus
- Mousse de foie gras in Portweingelee
- Miyagi-Auster und zweierlei Gemüsespießchen

Leichte Gerichte zu jeder Zeit

Nach einem guten Glas, oder falls Sie zwischendurch einmal etwas Hunger verspüren, können Sie jederzeit ein leichtes Gericht bestellen.

Gegrillter Meeraal und japanisches Omelett mit japanischem Pfeffergrün, auf gedämpftem Reis

Flöckchen von gegrilltem Kugelfisch auf gedämpftem Reis, in Meeresfrüchtesud

Curry aus dem Hause ANA, auf gedämpftem Reis

Udon-Weizennudeln garniert mit Maitake-Pilzen

Kräftige „DAICHI“ Miso-Ramen von IPPUDO

Croque-monsieur

Suppe aus dem Hause ANA

- Gartensalat mit Mimolette
- Auswahl von Dressings
- Erdbeer-Dressing
- Japanisches Dressing
- Kyoto-Mohrrüben-Dressing

- Käseteller
- Chaource
- Roquefort
- Pont-l'Évêque
- Saint-Maure de Touraine

Obst

Vanilleeiscreme

Petits Fours

Leichte Gerichte zu jeder Zeit

Kleine japanische und internationale Menüs

Japanisches Menü ~ 和食 Washoku ~

Nimono
Gegarter Chinakohl und Meeraal mit sojawürziger Sauce

Shusai
Mit Salz gegrillter chilenischer Silberlachs
[283 kcal]

Gedämpfter Reis oder Okayu-Brei von braunem Reis, dazu Miso-Suppe und verschiedene japanische Pickles

Beilagen zu gedämpftem Reis Wählen Sie unter drei Beilagen aus.
Getrocknete Nori-Algen
Natto (fermentierte Sojabohnen)
Gegarte Jungfische mit japanischem Pfeffergrün

Internationales Menü

Hauptgang
Omelett und Schweinswürstchen mit getrüffelter Sahnesauce
[503 kcal]

Obst

Naturjoghurt mit grüner Zitronenkonfitüre

Wählen Sie unter Brot oder Frühstücksflocken.
• Croissant, Brioche
gereicht mit Blutorangenmarmelade und feiner japanischer Hiruzen-Jersey-Butter
• Getreideflocken mit Milch