3月 March

洋　食

アペタイザー
梅まだいのブランダード
チキンとトマトのテリーヌ
蟹肉のシャルロット

メインディッシュ
(1日–15日)
熊野牛赤ワイン煮込み 野菜を添えて
[423 kcal]
(16日–31日)
メバルのポワレ 南仏風野菜を添えて 野菜のジェノベーゼソースとともに
[389 kcal]

ブレッド
ソフトロール

洋菓子　客室乗務員が選定した洋菓子をお楽しみください
ヴィタメール マカダミア ショコラ(ダーク)
サクサクとしたサブレのようなクッキーにマカダミアナッツがふんだんに入り、ダークチョコレートでコーティングされています。ナッツのしっかりとした食感と風味が楽しめます。
国内線 MY CHOICE 商品としても高級感があり、好評をいただいたお菓子です。

西　餐

开胃菜
奶油烙梅鲷
鸡肉番茄糕
蟹肉夏洛特

主菜
（1日—15日）
红酒炖熊野牛 配蔬菜
[423 kcal]
（16日—31日）
烧岩鱼 配法国南部风味蔬菜 佐蔬菜香草奶酪沙司
[389 kcal]

面包
软面包

西式点心　机上乘务员为您特别甄选的西式点心。
澳大利亚坚果黑巧克力
酥脆的饼干曲奇里加入大量的澳大利亚坚果，裹黑巧克力制作而成。
可以品味到坚果的口感和风味，作为日本国内航线MY CHOICE美食，
是极富高级品位和人气的一款点心。

International Cuisine

Appetizer
Umemadai red sea bream brandade
Chicken and tomato terrine
Crab meat charlotte

Main course
(1st–15th)
Braised Kumanoushi beef in red wine sauce with vegetables
[423 kcal]
(16th–31st)
Sautéed black rockfish and Provence style vegetables with vegetable Genovese sauce
[389 kcal]

Bread
Soft roll

Petit four　Selected by your cabin attendant
Wittamer ~ Chocolat Avec Macadamia (Dark Chocolate Covered Cookies)
Crunchy biscuit-style cookies lavishly packed with macadamia nuts, then coated in succulent dark chocolate. Savor the satisfying texture and profound flavor emerging from the macadamias. Delivering the luxurious touch of an ANA domestic service MY CHOICE selection, this sweet earns constantly stellar raves from our passengers.

●軽食としてANAオリジナルスープや、あられ(ベジタリアン・ハラール認証済)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 and rice crackers (Suitable for vegetarians and Halal certified) are also available as a light dish. *Please ask your cabin attendant for details.
●作为轻食还备有ANA特制汤和“米果”（获得清真认证）。※详情请向机上乘务员咨询。

・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).

・菜单的内容会有变更的情况。
・因数量有限，若有不能满足乘客需求之处，敬请谅解。
・机上的食品和饮料请在机内食用。
・航空食品生产线制造含有特定原材料（小麦、荞麦、乳制品、鸡蛋、花生、虾、蟹）的产品。
・用餐时请留意鱼肉中的小鱼刺。
・机上的饮食均使用安全食材。
・关于基于大米安全追溯法的大米原产地信息，请访问ANA SKY WEB（www.ana.co.jp）。

洋　食

アペタイザー
紀州うめどりのコンフィ 梅マヨネーズソース
帆立貝 アトランティックサーモンと野菜のゼリー寄せ
ポークリエットグラタン

メインディッシュ
(1日–15日)
鯛と魚介類のブイヤベース仕立て
[328 kcal]
(16日–30日)
但馬豚ロースのグリル ディアブルソース 鳴門金時のマッシュポテトを添えて
[505 kcal]

ブレッド
ソフトロール

洋菓子　客室乗務員が選定した洋菓子をお楽しみください
創菓 嘉永餅(かえいもち) 柏屋
ほんのりバター風味の粒あんと松の実をもちもちとした食感の生地で包んでいます。
希少糖である、「鬼ザラ糖」を使い、切れの良い甘さになっています。
洋食のデザートとしてコーヒーや紅茶によく合うお菓子です。

International Cuisine

Appetizer
Kishu umedori chicken confit with Japanese plum and mayonnaise sauce
Aspic of scallop, Atlantic salmon and vegetables
Pork rillettes gratin

Main course
(1st–15th)
Sea bream and seafood bouillabaisse style
[328 kcal]
(16th–30th)
Grilled Tajima pork loin diable sauce with mashed Narutokintoki sweet potato
[505 kcal]

Bread
Soft roll

Petit four　Selected by your cabin attendant
Kashiwaya ~ *Kaei Mochi* (Original Rice Cake Style Sweet)
Lightly butter flavored coarse bean paste and pine nuts tenderly wrapped in springy dough.
Made with "Onizarato," a rare granulated sugar, the result is a sharply satisfying sweet flavor.
As a Western-style dessert, this creation partners well with coffee, tea and other after-dinner beverages.

●軽食としてANAオリジナルスープや、あられ(ベジタリアン・ハラール認証済)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 and rice crackers (Suitable for vegetarians and Halal certified) are also available as a light dish. *Please ask your cabin attendant for details.
●作为轻食还备有ANA特制汤和"米果"(获得清真认证)。※详情请向机上乘务员咨询。

4月 April

西　餐

开胃菜
油封纪州梅鸡 梅子蛋黄酱沙司
扇贝 大西洋三文鱼 佐蔬菜冻
奶油焗猪肉

主菜
(1日—15日)
鲷鱼和海鲜马赛鱼汤
[328 kcal]
(16日—30日)
烤但马猪 魔鬼沙司 配鸣门金时红薯泥
[505 kcal]

面包
软面包

西式点心　机上乘务员为您特别甄选的西式点心。
创果 嘉永饼 柏屋
用松软而富有弹性的食材制成。
软皮包裹着淡淡的奶油味小豆馅和松仁，使用稀少的"鬼冰糖"，令甜味超群。
作为一款西式甜点，非常适合同咖啡和红茶一起来品味。

・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).

・菜单的内容会有变更的情况。
・因数量有限，若有不能满足乘客需求之处，敬请谅解。
・机上的食品和饮料请在机内食用。
・航空食品生产线制造含有特定原材料（小麦、荞麦、乳制品、鸡蛋、花生、虾、蟹）的产品。
・用餐时请留意鱼肉中的小鱼刺。
・机上的饮食均使用安全食材。
・关于基于大米安全追溯法的大米原产地信息，请访问ANA SKY WEB（www.ana.co.jp）。

洋　食

アペタイザー
但馬豚のロースト マッシュルームソース
泉だこと梅まだいのマリネ
スモークダックのブロシェット

メインディッシュ
(1日–15日)
紀州うめどりと野菜のアンサンブル
[439 kcal]
(16日–31日)
阿波尾鶏のソテー シャスールソース
[386 kcal]

ブレッド
ソフトロール

洋菓子

International Cuisine

Appetizer
Roasted Tajima pork with mushroom sauce
Octopus and marinated umemadai red sea bream
Smoked duck brochette

Main course
(1st–15th)
Kishu umedori chicken and vegetables ensemble
[439 kcal]
(16th–31st)
Sautéed Awaodori chicken with chasseur sauce
[386 kcal]

Bread
Soft roll

Petit four

●軽食としてANAオリジナルスープや、あられ(ベジタリアン・ハラール認証済)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 and rice crackers (Suitable for vegetarians and Halal certified) are also available as a light dish. *Please ask your cabin attendant for details.
●作为轻食还备有ANA特制汤和“米果”(获得清真认证)。※详情请向机上乘务员咨询。

5月　May

西　餐

开胃菜
烤但马猪 蘑菇沙司
醋渍泉章鱼和梅鲷鱼
熏鸭串

主菜
(1日—15日)
纪州梅鸡和时令蔬菜
[439 kcal]
(16日—31日)
煎阿波尾鸡 法式沙司
[386 kcal]

面包
软面包

西式点心

・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).

・菜单的内容会有变更的情况。
・因数量有限，若有不能满足乘客需求之处，敬请谅解。
・机上的食品和饮料请在机内食用。
・航空食品生产线制造含有特定原材料（小麦、荞麦、乳制品、鸡蛋、花生、虾、蟹）的产品。
・用餐时请留意鱼肉中的小鱼刺。
・机上的饮食均使用安全食材。
・关于基于大米安全追溯法的大米原产地信息，请访问ANA SKY WEB（www.ana.co.jp）。