

和 食 (和食または洋食をお選びください)

- 前 菜
 百合根茶巾揚げ 鱈の子ゼリー寄せ 子持ち昆布
 サーモン砵巻き 黒豆松葉
- 小 鉢
 ずわいがに 春菊
- 小 鉢
 栗麩 近江蒟蒻
- 主 菜
 鱈豆乳餡掛け [198 kcal]
- 御 飯
 御飯、味噌汁、香の物

THE CONNOISSEURS



津
や
ま

和食の本道を行きながらも、心和むおもてなし。各界の著名人に愛され続ける東京の味わいを。

東京・赤坂の路地裏に佇む割烹「津やま」は、和食の本道を行く名店です。一品一品にこだわりが息づく「津やま」の味覚をくつろいでお楽しみください。

洋 食 (和食または洋食をお選びください)

- アペタイザー
 鰹とジェノバソース ポークパテをビーツとクランベリーのコフィチュールとともに
- メインディッシュ
 ・和牛のロール仕立て 椎茸とエシャロットのソース ほのかな醤油風味 [459 kcal]
 ・海老と白身魚のスパイシーなココナッツミルクソース [387 kcal]
- ブレッド
 バゲット カンパーニュ
 ●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。

デザート

- エモーション アズール PIERRE HERMÉ
PARIS
 (ユズ風味のクレームショコラ、ビスキュイショコラ、ユズのジュレ、ユズ風味のサブレショコラ、バニラのサブレ)
 チーズ フルーツ

THE CONNOISSEURS



PIERRE HERMÉ PARIS 世界の頂点を極めたパティシエ、ピエール・エルメ氏と ANA の甘美なコラボレーション。

「パティスリー界のピカソ」と称賛され、“世界のベストレストラン 50 アカデミー”より「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞したピエール・エルメ氏。世界中のスイーツファンから絶賛されるその独創的な『味覚・感性・歓喜の世界』をご堪能ください。

お好きな時に (1回目のお食事終了後、ご希望の時間にお知らせください。)

軽いお食事

- ・パストラミポークとチェダーチーズの温かいパニーニ
- ・ANAオリジナルカレー

スープ

- 茅乃舎 野菜だしスープ

麺

バンコク・シンガポール路線

- ・一風堂ラーメン 空の上のトンコツ「そらとん」

ジャカルタ・クアラルンプール路線

- ・一風堂ラーメン コク極まる味噌「大地」

リフレッシュメント

- ・チーズプレート (シャウルス A.O.C、カプリリス アルビノ)
- ・フルーツ

おつまみ

- ・ミックスナッツ
- ・ミックスあられ
- ・あられ (ベジタリアン・ハラール認証済)

- 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。)
- ・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。

Japanese Cuisine ~Washoku~ (Please choose either Japanese or international.)

Zensai (A selection of morsels)

Fried wrapped lily bulb filled with minced chicken Jellied cod roe
Kombu kelp with herring roe Salmon rolled with daikon radish in vinegar sauce
Simmered black beans in syrup on skewer

Kobachi (Tasty tidbits)

Snow crab meat and garland chrysanthemum with bonito-based ginger sauce

Kobachi (Tasty tidbits)

Fry-simmered millet wheat gluten and simmered Omi konjac in soy-based sauce

Shusai (Main course)

Grilled cod with butter-flavored soymilk sauce [198 kcal]

Steamed rice

Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

THE CONNOISSEURS



Authentic Japanese cuisine and relaxing hospitality with a Tokyo flavor favored by distinguished diners.

Tsuyama, a "kappo" style establishment in a back alley of Akasaka in Tokyo, specializes in classic Japanese cuisine. Relax and enjoy Tsuyama's passionate commitment to every dish.

International Cuisine (Please choose either Japanese or international.)

Appetizer

Marinated herring with Genova sauce, pork pâté with beet and cranberry confiture

Main plate

- Rolled wagyu beef with shiitake mushroom and shallot soy-based sauce [459 kcal]
- Prawn and whitefish with spicy coconut milk sauce [387 kcal]

Bread

Baguette Campagne

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

Dessert

Emotion Azur

(Yuzu gelée, Chocolate biscuit, Smooth Manjari chocolate and yuzu cream, Chocolate and yuzu shortbread biscuits, Vanilla shortbread biscuits)

Cheese Fruits

PIERRE HERMÉ
PARIS

THE
CONNOISSEURS



PIERRE HERMÉ World-renowned pastry chef Pierre Hermé, in a luscious collaboration with ANA.

Known as the 'Picasso of pastry', Pierre Hermé was named the World's Best Pastry Chef 2016 by The World's 50 Best Restaurants Academy. His creative pastry repertoire has drawn high praises from enthusiasts worldwide. Relish the world of tastes, sensations and pleasures.

Light Dishes Anytime (The following dishes are available at anytime after the first meal service.)

Light dishes

- Pastrami pork and Cheddar cheese hot panini
- ANA original curry and steamed rice

Soup

🌱 KAYANOYA vegetable dashi soup

Noodle

Bangkok and Singapore flight

- IPPUDO "SORATON" (pork broth) ramen 

Jakarta and Kuala Lumpur flight

- IPPUDO rich-tasting miso "DAICHI" ramen 

Refreshments

- Cheese plate (CHAOURCE A.O.C, CAPRILLICE AL VINO)
- Fruits

Snacks

- Mix nuts
- Mix rice crackers
- Rice crackers (suitable for vegetarians and Halal certified)

- 🌱 Prepared specially for our vegetarian passengers (contains dairy products).
- 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).

อาหารญี่ปุ่น (กรุณาเลือกอาหารญี่ปุ่นหรืออาหารตะวันตก)

Zensai (อาหารจานน้ำ)

กลีบหัวดอกกลีบลี้นอกใส่สับทอด เกล็ดไข่ปลาทะเลระ ไข่ปลาเฮอริริงบนสาหร่ายคอมบุ แผ่นหัวไชเท้าม้วนสอดไส้ปลาแซลมอน ถั่วดำเชื่อมเสียบใบสน

Kobachi (เครื่องเคียง)

ปูหิมะ กับผักขุ่นงิคุ

Kobachi (เครื่องเคียง)

อะวะนุ กับคอนเนียะคุ

Shusai (อาหารจานหลัก)

ปลาทะเลราดน้ำเต้าหู้ปรุงรส [198 กิโลแคลอรี]

ข้าวสวย

ข้าวสวย ซุปมิโซะ ผักดองแบบญี่ปุ่น

THE CONNOISSEURS



เชิญเพลิดเพลินเต็มอิ่มกับรสเลิศแห่งโตเกียวนครหลวงอันเป็นที่รักไม่จืดจางของบรรดาผู้มีชื่อเสียงระดับโลก ระหว่างการเดินทางสุดินแดนแห่งอาหารญี่ปุ่น “สึยะมะ” คือร้านแบบ “คัปปุโป” เลื่อนนามอยู่ในซอยหลังย่านอะกะซะกะของกรุงโตเกียว นำเสนออาหารญี่ปุ่นแนวต้นตำรับดั้งเดิม เชิญชิมอาหารที่ “สึยะมะ” ใส่ใจอย่างพิถีพิถันทุกรายการกันอย่างเต็มอิ่มและเพลิดเพลินเจริญใจ

อาหารตะวันตก (กรุณาเลือกอาหารญี่ปุ่นหรืออาหารตะวันตก)

ของทานเล่น

ปลาเฮอริริงกับซอสเจโนวา
เสิร์ฟพร้อมปาเต้หมูและแฮมหัวบีทซ์กับแครนเบอร์รี่

จานหลัก

- เนื้อวัววากิวมันวอน กับซอสเห็ดหอมและหอมแดงปรุงรสไชโย [459 กิโลแคลอรี]
- กุ้งกับปลาเนื้อขาวในซอสกะทิสกัด [387 กิโลแคลอรี]

ขนมปัง

ขนมปังบาเก็ต คอมปานญี
• มีข้าวสวย, ซุปมิโซะและผักดองแบบญี่ปุ่น เติร์ยมั้วพร้อมเสิร์ฟ

ของหวาน

Emotion Azur

PIERRE HERMÉ

PARIS

(ครีมช็อกโกแลตสั้มยุช, บิสควิซ็อกโกลา, เกล็ดสั้มยุช, คุกกี้ซาบเล่ช็อกโกแลตสั้มยุช, คุกกี้ซาบเล่วานิลลา)

ชีส ผลไม้

THE CONNOISSEURS



PIERRE HERMÉ PARIS **ปีแอร์ เฮอร์เม ผู้สร้างสรรค์ขนมหวานระดับยอดของโลก ร่วมกับ ANA นำเสนอความหวานหอมจึ้งใจ**

ปีแอร์ เฮอร์เม ผู้ได้ชื่อว่า “ปี๊ซโซแห่งขนมหวาน” ได้รับรางวัล “ผู้สร้างสรรค์ขนมหวานดีเด่นที่สุดของโลก” จาก “สถาบันภัตตาคารยอดเยี่ยมที่สุดในโลก 50 แห่ง” ขอเชิญทุกท่านสุขสันต์อยู่ใน “โลกแห่งรสนิยม อารมณ์ และความหรูหรา” ที่นำเสนอผลงานสร้างสรรค์อันหอมหวานจึ้งใจของเขาที่ผู้นิยมขนมหวานทั่วโลกชื่นชมและสรรเสริญ

อาหารว่างทุกเวลาที่ท่านต้องการ (หลังอาหารที่เสิร์ฟครั้งแรก กรุณาแจ้งเวลาที่ท่านต้องการให้เสิร์ฟต่อไปด้วย)

อาหารว่าง

- แซนด์วิชพานินีร้อน ใส่นมย่างปาสตรามีกับเซตต้าชีส
- แกงกะหรี่ต้นตำรับของ ANA

ซูป


• ซุปตะขีทำจากผักของ KAYANOYA

อาหารเส้น

เที่ยวบินกรุงเทพฯและสิงคโปร์

• “โชะตง” ราเม็งซุปรกระดูกหมูของ IPPUDO 

เที่ยวบินจาการ์ตาและกัวลาลัมเปอร์

• ราเม็ง IPPUDO “DAICHI” รสมิโซะเข้มข้น 

ของว่างเพื่อความสดชื่น

- ชีสนานาชนิด (ซาอูซ A.O.C คาปริลลิช อัล วิโน)
- ผลไม้

ของขบเคี้ยว

• ถั่วรวมรส

• ขนมข้าวอบกรอบอะระระรวมรส

• “อะระระ” ขนมข้าวอบกรอบ (ผ่านการรับรองอาหารมังสวิวัติ/อาหารฮาลาล)

- ผู้ถือมังสวิวัติสามารถรับประทานได้ (ใช้ผลิตภัณฑ์นมวัวในการปรุงอาหาร)
- เนื้อหาของเมนูอาจมีการเปลี่ยนแปลงในบางกรณี
- ทางเราต้องขออภัยที่บางครั้งอาจไม่สามารถจัดรายการอาหารตามความประสงค์ของท่านเนื่องจากมีจำนวนจำกัด
- กรุณารับประทานอาหารและเครื่องดื่มให้เสร็จระหว่างการเดินทาง
- ในขั้นตอนการผลิตอาหารที่เสิร์ฟบนเครื่องบินนั้น มีการใช้วัตถุดิบที่อาจก่อให้เกิดอาการแพ้ประกอบอาหารด้วย (ข้าวสาลี เน้นโซยะ ผลิตภัณฑ์จากนม ไข่ ถั่วลิสง กุ้งและปู)
- อาหารจานที่ทำมาจากปลาอาจมีก้างเล็กๆ ปนอยู่ได้ กรุณารับประทานด้วยความระมัดระวัง
- ANA เลือกวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารโดยคำนึงถึงความปลอดภัย
- กรุณาชม ANA SKY WEB (www.ana.co.jp) เพื่อทราบข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่ผลิตข้าวสารตามกฎหมายว่าด้วยการสืบค้นที่มาของข้าว

Makanan Jepang ~Washoku~ (Silakan pilih makanan Jepang atau makanan Barat)

Zensai (Aneka hidangan sesuap)

- Ayam cincang bungkus akar bunga bakung goreng
- Jeli telur ikan kod Ganggang laut dengan telur ikan haring
- Salmon gulung lobak dalam saus cuka Sate kacang hitam manis

Kobachi (Sajian kecil lezat)

Daging kepiting salju dan daun shungiku dengan saus jahe cakalang

Kobachi (Sajian kecil lezat)

Gluten gandum millet goreng dan konyaku Omi masak saus shoyu

Shusai (Hidangan utama)

Ikan kod panggang dengan saus susu kedelai rasa mentega [198 kcal]

Nasi putih

Nasi putih, sup miso, dan acar Jepang

THE CONNOISSEURS



和食

Hidangan autentik Jepang dan keramahtamahan yang menenteramkan dengan cita rasa Tokyo yang disukai para pengunjung ternama.

Tsuyama, rumah makan ala "kappo" di lorong kecil Akasaka di Tokyo, mengkhhususkan diri pada hidangan Jepang klasik. Bersantailah dan nikmati komitmen memasak Tsuyama dalam setiap hidangan.

Makanan Barat (Silakan pilih makanan Jepang atau makanan Barat)

Pembuka

Ikan haring dengan saus Genovese Pate daging babi dengan selai bit dan cranberry

Makanan utama

- Daging sapi wagyu gulung dengan jamur shiitake dan bawang dengan saus shoyu [459 kcal]
- Udang dan ikan putih dengan saus santan pedas [387 kcal]

Roti

Baguette Campagne

- Nasi putih, sup miso, dan acar Jepang juga tersedia.

Hidangan Penutup

Emotion Azur

(jeli yuzu, biskuit cokelat, cokelat Manjari lembut dan krim yuzu, biskuit shortbread cokelat dan yuzu, biskuit shortbread vanila)

Keju Buah-buahan

PIERRE HERMÉ
PARIS



PIERRE HERMÉ Pierre Hermé, koki pastry kenamaan dunia, dalam kolaborasi lezat dengan ANA.

Dikenal sebagai 'Picasso kue', Pierre Hermé mendapat gelar Koki Pastry Terbaik Dunia 2016 dari The World's 50 Best Restaurants Academy. Repertoar pastry kreatifnya telah meraih pujian dari para penggemarnya di seluruh dunia. Nikmati dunia cita rasa, sensasi dan sukacita.

THE CONNOISSEURS

Hidangan Ringan Setiap Saat (Makanan berikut tersedia kapan saja sesuai layanan hidangan yang pertama.)

Hidangan ringan

- Panini panas pastrami babi dan keju Cheddar
- Kari orisinal ANA dan nasi putih

Sup

- Sup kaldu sayur Kayanoya

Mi

Penerbangan Bangkok dan Singapura

- Ramen Ippudo kaldu babi "Soraton"



Penerbangan Jakarta dan Kuala Lumpur

- Ramen Ippudo kaldu miso kaya rasa "Daichi"



Hidangan Penyega

- Aneka keju (Chaource AOC, Caprillice Al Vino)
- Buah-buahan

Kudapan

- Aneka kacang
- Aneka kerupuk beras
- Kerupuk beras (cocok untuk vegetarian dan bersertifikat halal)

- Disiapkan khusus untuk penumpang vegetarian kami (mengandung produk susu).
- Menu dapat berubah.
- Karena keterbatasan jumlah, ada kalanya kami tidak dapat menyediakan pilihan menu Anda. Terima kasih atas pengertian Anda.
- Silakan nikmati makanan dan minuman Anda hanya selama penerbangan.
- Makanan dalam penerbangan kami diproduksi di dalam fasilitas-fasilitas yang juga menangani alergen tertentu (gandum, soba, produk susu, telur, kacang, udang, dan kepiting) dalam proses produksi.
- Sebagian hidangan yang terbuat dari ikan mungkin mengandung tulang berukuran kecil. Mohon berhati-hati saat makan.
- Bahan yang dipakai dalam makanan kami pilih dengan mempertimbangkan faktor keamanan.
- Untuk informasi tentang area produksi padi menurut Undang-Undang Keterlaccakan Beras, kunjungi ANA SKY WEB (www.ana.co.jp).

Makanan Jepun ~Washoku~ (Sila buat pilihan sama ada makanan Jepun atau makanan barat)

Zensai (Pembuka selera)

- Bebawang bunga lily goreng berisi daging ayam cincang
- Jeli telur ikan kod Rumpai kombu bersama telur ikan hering
- Ikan salmon gulung bersama lobak putih dalam sos cuka
- Kacang hitam reneh dalam sirap

Kobachi (Hidangan ringan)

Isi ketam salji dan hiasan bunga kekwa bersama sos berasaskan ikan bonito dan halia

Kobachi (Hidangan ringan)

Bijirin gandum dan jeli konyaku Omi reneh dalam sos berasaskan kicap

Shusai (Hidangan utama)

Ikan kod bakar bersama sos susu soya berperisa mentega [198 kcal]

Nasi putih

Nasi putih, sup miso dan pelbagai jeruk Jepun

THE CONNOISSEURS



和食

Masakan Jepun yang autentik dan hospitaliti yang santai dengan rasa Tokyo yang digemari oleh pelbagai selebriti.

"Tsuyama" adalah sebuah restoran hidangan klasik Jepun ala "Kappo" terkenal yang berada di lorong belakang Akasaka di Tokyo. Bersantailah dan nikmatilah setiap hidangan "Tsuyama" yang disediakan dengan penuh komitmen.

Makanan Barat (Sila buat pilihan sama ada makanan Jepun atau makanan barat)

Pembuka selera

Ikan hering perap bersama sos Genova, Pate daging khinzir dengan jem ubi bit dan kranberi

Hidangan utama

- Daging wagyu gulung bersama sos cendawan dan bawang merah berasaskan kicap [459 kcal]
- Udang dan ikan putih bersama sos santan pedas [387 kcal]

Roti

Baguette Campagne

- Nasi putih, sup miso dan pelbagai jeruk Jepun juga disediakan

Pencuci Mulut

Emotion Azur

PIERRE HERMÉ

(Jeli limau yuzu, Biskut Coklat, Coklat Manjari Lembut dan Krim Limau Yuzu, biskut shortbread Coklat dan Limau Yuzu, biskut shortbread Vanila)

Keju Buah-buahan

THE CONNOISSEURS



PIERRE HERMÉ **Chef pastri terkenal di dunia, Pierre Hermé, dalam kolaborasi lazat bersama ANA**

Terkenal dengan gelaran 'Picasso pastri', Pierre Hermé telah dinobatkan sebagai Chef Pastri Terbaik Dunia 2016 oleh Akademi 50 Restoran Terbaik Dunia. Kepelbagaian kreativiti dalam pastri telah mendapat pujian peminat dari seluruh dunia. Bergembiralah dengan dunia rasa, sensasi dan keseronokan.

Sajian ringan sepanjang masa (Hidangan yang berikut boleh didapati pada bila-bila masa selepas hidangan pertama selesai.)

Sajian ringan


- Panini panas pastrami khinzir dan keju Cheddar
- Kari asli ANA dan nasi putih

Sup

Sup pati sayur KAYANOYA

Mi

Penerbangan Bangkok dan Singapura

- Ramen "SORATON" (sup khinzir) IPPUDO 

Penerbangan Jakarta dan Kuala Lumpur

- Ramen miso penuh rasa "DAICHI" IPPUDO 

Makanan ringan

- Aneka keju (CHAOURCE A.O.C, CAPRILLICE AL VINO)
- Buah-buahan

Snek

- Aneka kacang
- Aneka keropok beras
- Keropok beras (Sesuai untuk vegetarian dan diiktiraf Halal)

- Disediakan khas untuk penumpang vegetarian (mengandungi bahan tenusu).
- Sila ambil perhatian bahawa menu adalah tertakluk kepada perubahan dari semasa ke semasa.
- Oleh kerana kuantiti yang disediakan adalah terhad, kemungkinan kami tidak dapat menyediakan menu pilihan anda. Terima kasih kerana memahami.
- Sila nikmati makanan dan minuman anda semasa dalam penerbangan sahaja.
- Makanan dalam penerbangan disediakan di kawasan di mana bahan yang menyebabkan alahan turut digunakan (gandum, soba, hasil tenusu, telur, kekacang, udang dan ketam).
- Sebahagian hidangan berasaskan ikan mungkin mengandungi tulang yang kecil. Sila berhati-hati ketika memakannya.
- Bahan yang digunakan dalam makanan kami dipilih dengan mempertimbangkan aspek keselamatan.
- Untuk maklumat mengenai kawasan pengeluaran bagi bahan beras mentah menurut akta pengesanan beras, sila layari ANA SKY WEB (www.ana.co.jp)