

和 食 (和食またはイタリアンをお選びください)

前 菜
 サーモン大根砵巻き 穴子八幡巻き
 海老 袱紗玉子

小 鉢
 烏賊と野菜の胡麻掛け

煮 物
 蛸柔らか煮

主 菜
 肉豆腐
 [247 kcal]

御 飯
 御飯、味噌汁、香の物

イタリアン (和食またはイタリアンをお選びください)



アペタイザー
 チーズとパルマハムのロール ブリオッシュのトースト添え

メインディッシュ (どちらか一品をお選びください)
 ・ケッパーをのせた牛フィレ肉
 トリュフ風味のヒヨコ豆ピューレと赤ワインソース [463 kcal]
 ・鱸のロースト 茄子のパルミジャーナ添え [385 kcal]

ブレッド
 バゲットロール 柚子のブレッド
 ●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。



シンガポールで有名な五つ星ホテルの味を。

リージェント・シンガポール・フォー・シーズンズ・ホテルのレストラン「バジリコ」とコラボレーションしたイタリア料理をお届けいたします。南イタリア・ロコトンド出身で20年の経験を持つ総料理長、アンジェロ・シコネ氏が腕によりをかけた自慢の逸品をどうぞお楽しみください。

デザート

ヘーゼルナッツとチョコレートのケーキ
 チーズ フルーツ



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

- ・ターキーハムとチェダーチーズのチャバッタサンドイッチ
- ・ANA オリジナルカレー

スープ

🌿茅乃舎 野菜だしスープ

麺

- ・一風堂ラーメン 空の上のトンコツ「そらとん」

リフレッシュメント

- ・チーズプレート (ブルー・キコランギ、ポン・レヴェック)
- ・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 Italian.)

Zensai (A selection of morsels)

- Smoked salmon rolled with sweet vinegar daikon radish
- Simmered burdock root rolled with conger eel
- Marinated prawn in soy-based sauce
- Japanese omelet with snow crab meat and vegetables

Kobachi (Tasty tidbits)

- Squid and vegetables with sesame sauce

Nimono (Simmered plate)

- Simmered octopus in soy-based sauce

Shusai (Main course)

- Simmered sliced beef and tofu in soy-based sauce
- [247 kcal]

Steamed rice

- Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

Italian Cuisine (Please choose either Japanese or Italian.)



Appetizer

- Cheese and Parma ham roll with toasted brioche

Main plate (Please choose one of the following plates.)

- Caper-crusted beef tenderloin with truffled chickpea purée and red wine sauce [463 kcal]
- Roasted sea bass fillet with eggplant parmigiana [385 kcal]

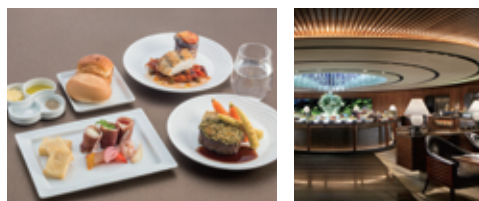
Bread

- Baguette roll Yuzu citron bread

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



The flavours of one of Singapore's renowned 5-star hotels, for your in-flight pleasure.



During the current calendar year, ANA is pleased to present a series of fine dining opportunities developed through a collaboration with Regent Singapore, A Four Seasons Hotel. This installation showcases Italian cuisine from Basilico restaurant, located on-site at this premiere hotel. For the occasion, we have secured the services of Executive Chef Angelo Ciccone, a 20-year veteran from Locorotondo, Italy, to craft a menu that highlights the fresh seasonal flavours of Italy.

Dessert

- Hazelnut and Chocolate Bar
- Cheese Fruits



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


Light dishes

- Turkey ham and Cheddar cheese ciabatta sandwich
- ANA original curry and steamed rice

Soup

- KAYANOYA vegetable dashi soup

Noodle


- IPPUDO "SORATON" (pork broth) ramen 

Refreshments

- Cheese plate (*Blue Kikorangi, Pont-l'Évêque*)
- 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).