

NH 802 (成田行き) は離陸後に
NH 844 (羽田行き) と NH 804 (成田行き) は到着前に朝食のセットをご用意しております。

お好きな時に

アミューズ

- ・ 枝豆
- ・ 2種のオリーブ
- ・ ゴーダチーズとドライアプリコット
- ・ クルミ アーモンドとレーズン

軽いお食事


- ・ 栗のニョッキ かぼちゃのヴルーテソースと鴨のコンフィ添え
- ・ 小丼
- ・ **12月** 鶏もも肉のチリソース掛け
- ・ **1月** 白身魚唐揚げ おろし餡掛け
- ・ **2月** 鶏唐揚げ 葱ソース掛け
- ・ ANA オリジナルカレー



スープ

- 茅乃舎 野菜だしスープ

麺 類

- ・ きつねうどん
- ・ 一風堂ラーメン 空の上のトンコツ「そらとん」 

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。

朝食 (和食または洋食をお選びください)

和 食

前 菜

- サーモン大根砵巻き 穴子八幡巻き
- 海老 袱紗玉子

主 菜

- 鶏そぼろのお粥 [239 kcal]
- 味噌汁、香の物

フルーツ

洋 食



メインディッシュ

- ほうれん草とブリーのホワイトオムレツ 茄子のパルミジャーナ添え [376 kcal]

ブレッド

- クロワッサン グリーンティーブレッド

フルーツ

ヨーグルト



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・ロコロトンド出身で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。

Breakfast is served shortly before arrival on flight NH844 (to Haneda) and NH 804 (to Narita), and shortly after takeoff on flight NH802 (to Narita).

Light Dishes Anytime

Amuse

- Edamame (salt-boiled green soybeans)
- Two kinds of olives
- Gouda cheese and dried apricot
- Walnuts, almonds and raisins

Light dishes

- Chestnut gnocchi with pumpkin velouté and shredded duck confit
- Mini donburi

December Deep-fried chicken thigh with chili sauce over steamed rice

January Deep-fried whitefish with grated daikon radish sauce over steamed rice


February Deep-fried chicken with leek sauce over steamed rice

- ANA original curry and steamed rice

Soup

 KAYANOYA vegetable dashi soup


Noodles

- Japanese udon noodles garnished with deep-fried tofu
- IPPUDO "SORATON" (pork broth) ramen 

Snacks

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

Regent
SINGAPORE
A FOUR SEASONS HOTEL

-  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).

Breakfast (Please choose either Japanese or international.)

Japanese Cuisine ~Washoku~

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

Shusai (Main course)

Rice porridge with simmered minced chicken [239 kcal]

Miso soup and Japanese pickles

Fruits

Regent
SINGAPORE
A FOUR SEASONS HOTEL

International Cuisine

Main plate

Spinach and Brie egg white omelet served with eggplant parmigiana [376 kcal]

Bread

Croissant Green tea bread

Fruits

Yoghurt

Regent
SINGAPORE
A FOUR SEASONS HOTEL

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.