

アミューズ

エメンタルチーズの生ハム巻き
2種のオリーブとドライトマト
フォアグラテリーヌのアーモンドボール

和 食 (和食または洋食をお選びください)

前 菜

バイ貝ガーリック炒め
帆立貝松風
牛肉味噌焼き
杏ワイン蒸し

酢の物

蛸の酢の物

煮 物

海老と野菜の煮物

主 菜

牛すき焼き [342 kcal]

御 飯

御飯、味噌汁、香の物

デザート

抹茶と黒胡麻のケーキ または マンゴークリームケーキ
チーズ フルーツ

アミューズ

エメンタルチーズの生ハム巻き
2種のオリーブとドライトマト
フォアグラテリーヌのアーモンドボール

洋 食 (和食または洋食をお選びください)

アペタイザー

スモークサーモンのリエットロール ライムとタイムの香るチキンブレスト

スープ

コーンスープ

メインディッシュ

- ・ チキンのソテー 黒ビールソース [340 kcal]
- ・ 鱈のローストとムール貝 レモンカレーソース [281 kcal]
- 🌱 きのことコンキリエのグラタントマトソース [306 kcal]

ブレッド

3種のブレッド バターとオリーブオイルとともに
●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。

デザート

抹茶と黒胡麻のケーキ または マンゴークリームケーキ
チーズ フルーツ

- ・🌱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。)
- ・ふりかけもご用意しています。
- ・コースメニューは1食目のみのご提供とさせていただきます。
- ・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。

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


🌱きのことコンキリエのグラタン トマトソース

- ・蒸し鶏丼
- ・チキンカツレツのバゲットサンドイッチ

スープ

- ・コーンスープ
- 🌱茅乃舎 野菜だしスープ
- ・うかい名物 豆水とうふ

麺 類

- ・一風堂ラーメン コク極まる味噌「大地」
- ・きつねうどん

リフレッシュメント

- ・ガーデンサラダ トマトドレッシング
- ・チーズプレート (モルビエ、ルジェット)
- ・バニラアイスクリーム
- ・フルーツ
- ・ヨーグルト
- ・シリアル

おつまみ

- ・ミックスナッツ
- ・ミックスあられ
- ・フォンダンビスキュイ
- ・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。)

和 食

小 鉢

蟹とほうれん草のお浸し

主 菜

鱈幽庵焼き
野菜煮
白御飯
[329 kcal]

味噌汁、香の物

洋 食

メインディッシュ

トマトとチーズのエッグスフレ チェダーチーズソース [315 kcal]

ブレッド

バターとジャムとともに

フルーツ

・お食事サービスの終了前に、客室乗務員が改めてお伺いします。
・メニューによってはお時間をいただく場合もございますので、詳しくは客室乗務員にお尋ねください。

Amuse

Emmental cheese rolled with prosciutto
Two kinds of olive and dried tomato
Foie-gras terrine almond ball

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

Zensai (A selection of morsels)

Stir-fried ivory shell with garlic and butter
Grilled scallop pâté with poppy seeds
Miso-grilled beef
Wine-steamed apricot

Sunomono (Delicacies dressed with vinegar)

Boiled octopus with bonito-vinegar sauce

Nimono (Simmered plate)

Simmered prawn and vegetables in soy-based sauce

Shusai (Main course)

Braised beef sukiyaki style [342 kcal]

Steamed rice

Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

Desserts

Green tea and black sesame cake or Mango cream cake

Cheese Fruits

Amuse

Emmental cheese rolled with prosciutto
Two kinds of olive and dried tomato
Foie-gras terrine almond ball

International Cuisine (Please choose either Japanese or international.)

Appetizer

Smoked salmon rillettes roll, lime and thyme-flavored chicken breast

Soup

Corn soup

Main plate

- Sautéed chicken with dark beer sauce [340 kcal]
- Roasted cod and mussel with lemon curry sauce [281 kcal]
- 🌱 Mushroom and conchiglie gratin with tomato sauce [306 kcal]

Bread

Three types of bread served with butter and olive oil

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

Desserts

Green tea and black sesame cake or Mango cream cake

Cheese Fruits

- 🌱Prepared specially for our vegetarian passengers (contains dairy products).
- Furikake seasoning is also available.
- Course meals are available only for the first meal.
- 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).

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

Light dishes

- 🌱 Mushroom and conchiglie gratin with tomato sauce
- Simmered steamed chicken in soy-based sauce over steamed rice
- Chicken cutlet baguette sandwich

Soup

- Corn soup
- 🌱 KAYANOYA vegetable dashi soup
- Ukai special tofu soup

Noodles

- IPPUDO rich-tasting miso "DAICHI" ramen 
- Japanese udon noodles garnished with deep-fried tofu

Refreshments

- Garden salad, tomato dressing
- Cheese plate (*Morbier, Rougette*)
- Vanilla ice cream
- Fruits
- Yoghurt
- Cereal

Snacks

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

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

Japanese Cuisine ~ Washoku ~

Kobachi (Tasty tidbits)

Marinated crab meat and spinach in soy-based sauce

Shusai (Main course)

Grilled cod with soy-based sauce
 Simmered vegetables in soy-based sauce
 Steamed rice
 [329 kcal]

Miso soup and Japanese pickles

International Cuisine

Main plate

Tomato and cheese egg soufflé with Cheddar cheese sauce [315 kcal]

Bread

Served with butter and jam

Fruits

• **A cabin attendant will announce last orders before in-flight meal service ends.**
 • Please ask your cabin attendant for service and details of timing.

Appetithäppchen

Röllchen von Prosciutto mit Emmentaler
Zweierlei Oliven und getrocknete Tomate
Kugel aus Terrine de foie gras mit Mandeln

Japanisches Menü ~ Washoku ~ (Wählen Sie nach Belieben das japanische oder das internationale Menü.)

Zensai (Auswahl an Appetithäppchen)

Baigai-Meeresschnecke mit Knoblauch und Butter
Gegrillte Jakobsmuschelpastete mit Mohnsamen
Mit Miso gegrilltes Rindfleisch
In Wein gedämpfte Aprikose

Sunomono (mit Essig Gewürztes)

Gegarter Oktopus mit Bonito-Essig-Sauce

Nimono (Gegartes)

Gegarte Garnele und Gemüse in sojawürziger Sauce

Shusai (Hauptgericht)

Gebratenes Rindfleisch auf Sukiyaki-Art [342 kcal]

Gedämpfter Reis

Gedämpfter Reis, Miso-Suppe und japanische Pickles

Dessert

Grünteekuchen mit schwarzem Sesam oder Mango-Creme-Kuchen
Käse Obst

Appetithäppchen

Röllchen von Prosciutto mit Emmentaler
Zweierlei Oliven und getrocknete Tomate
Kugel aus Terrine de foie gras mit Mandeln

Internationales Menü (Wählen Sie nach Belieben das japanische oder das internationale Menü.)

Vorspeise

Rillettes-Röllchen von Räucherlachs, Hühnerbrust mit Limone und Thymian

Suppe

Maissuppe

Hauptgericht

- Gebratenes Hühnerfleisch mit Schwarzbiersauce [340 kcal]
- Gebratener Kabeljau und Muscheln mit Zitronen-Curry-Sauce [281 kcal]
- 🌱 Überbackene Conchiglie-Pasta mit Pilzen, an Tomatensauce [306 kcal]

Brot

Drei Arten von Brot, serviert mit Butter und Olivenöl

- Auf Wunsch reichen wir Ihnen auch gedämpften Reis, Miso-Suppe und japanische Pickles.

Dessert

Grünteekuchen mit schwarzem Sesam oder Mango-Creme-Kuchen
Käse Obst

- 🌱 Speziell zubereitet für unsere vegetarischen Gäste (enthält Milchprodukte)
- Wir bieten auch Furikake-Gewürzmischung an.
- Mehrgängige Menüs sind nur bei der ersten Mahlzeit verfügbar.
- Mögliche Änderungen des Menü-Inhalts sind vorbehalten.
- Aufgrund von begrenzter Verfügbarkeit kann es vorkommen, daß wir Ihren Wünschen nicht entsprechen können. Wir bitten um Ihr Verständnis!
- Bitte verzehren Sie die Speisen und Getränke während Ihres Aufenthalts an Bord.
- In den Catering-Einrichtungen für ANA-Flugmahlzeiten werden auch Speisen mit potentiell allergisch wirkenden Ingredienzen zubereitet (Weizen, Buchweizennudeln, Milchprodukte, Eier, Erdnüsse, Garnelen und Krebse).
- Bitte beachten Sie, daß die Fischgerichte kleine Gräten enthalten können.
- Alle verwendeten Zutaten entsprechen den gängigen Sicherheitsstandards.
- Informationen über die Produktionsgebiete für Vollreisprodukte gemäß dem Lebensmittelgesetz zum Herkunftsnachweis von Reis finden Sie im ANA SKY WEB (www.ana.co.jp).

Leichte Gerichte zu jeder Zeit (Nach der ersten Mahlzeit servieren wir Ihnen jederzeit gerne die nachstehenden Gerichte.)

Leichte Gerichte


🌱 Überbackene Conchiglie-Pasta mit Pilzen, an Tomatensauce

- Gegartes gedämpftes Hühnerfleisch in sojawürziger Sauce auf gedämpftem Reis
- Baguette-Sandwich mit Hähnchenschnitzel

Suppe

- Maissuppe
- 🌱 Gemüse-Dashi-Suppe von KAYANOYA
- Feine Tofu-Suppe des Restaurants Ukai

Nudeln

- Kräftige „DAICHI“ Miso-Ramen von IPPUDO 
- Warme Udon-Weizennudeln in Brühe mit ausgebackenem Tofu

Zur Erfrischung

- Gartensalat mit Tomaten-Dressing
- Käseteller (*Morbier, Rougette*)
- Vanilleeiscreme
- Obst
- Joghurt
- Getreideflocken

Snacks

- Nußmischung
- Reiscracker-Mischung
- Fondant-Biskuit
- Reiscracker (vegetarierfreundlich, halal-zertifiziert)

🌱 Speziell zubereitet für unsere vegetarischen Gäste (enthält Milchprodukte)

Japanisches Menü ~ Washoku ~

Kobachi (Eine kleine Kreation des Chefkochs)

Mariniertes Krebsfleisch und Spinat in sojawürziger Sauce

Shusai (Hauptgericht)

Gegrillter Kabeljau in sojawürziger Sauce
Gegartes Gemüse in sojawürziger Sauce
Gedämpfter Reis
[329 kcal]

Miso-Suppe und japanische Pickles

Internationales Menü

Hauptgericht

Tomaten-Käse-Eier-Soufflé mit Cheddar-Sauce [315 kcal]

Brot

Serviert mit Butter und Konfitüre

Obst

• Ihre Flugbegleiter weisen Sie vor der Landung auf die letztmögliche Bordmahlzeit hin.
• Bitte wenden Sie sich an Ihren Flugbegleiter, wenn Sie Fragen zum Service und zum Zeitplan haben.