

- ▶ NH967【羽田発上海（浦东）行き】**以外**の便はこちらのお食事をご用意しております。
- ▶ The selections below are served on all flights on the China route **except** flight NH967 (from Haneda to Shanghai [Pudong]).

3月 March

和 食

口取り
 しらす梅酢和え
 牛肉と山菜の煮しめ
 手羽先
 出汁巻き玉子

小鉢
 烏賊小袖寿司

主菜
 鯛の落香り焼き
 俵御飯
 [360 kcal]

味噌汁

和菓子
 鶴の愛情物語

Japanese Cuisine ~Washoku~

Kuchidori Assorted delicacies
 Dressed whitebait
 with Japanese plum vinegar sauce
 Simmered beef and wild vegetables
 in soy-based sauce
 Deep-fried chicken wing
 Japanese savory omelet

Kobachi Tasty tidbits
 Squid sushi

Shusai Main course
 Grilled sea bream with butterbur flavor
 Steamed rice
 [360 kcal]

Miso soup

Wagashi Classic Japanese sweet bites
 “Tsuru no aijo monogatari” —Steamed bun stuffed
 with sweet adzuki bean paste and rice cake

- 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)もご利用しております。
 ※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。

洋 食

アペタイザー
 パテ ド カンパーニュ
 海老のマリネとレンズ豆のスパイシーサラダ

メインディッシュ
 スパイシーチキン
 ローストポテトとフォンドヴォーソース
 [368 kcal]

ブレッド
 チャバッタ

デザート PIERRE HERMÉ
 PARIS

ヨーグルト セレスト
 (ルバーブのコンフィ、イチゴのピュレ、ヨーグルト、
 イチゴのジュレ、パッションフルーツ風味のソース)

International Cuisine

Appetizer
 Pâté de campagne,
 marinated prawn and spicy lentil salad

Main course
 Spicy chicken and roasted potato
 with fond de veau sauce
 [368 kcal]

Bread
 Ciabatta

Dessert PIERRE HERMÉ
 PARIS
 Yoghurt Céleste
 (Candied rhubarb, Strawberry compote, Yoghurt,
 Strawberry gelée, Passion fruit coulis)

- ▶ NH967【羽田飞往上海（浦东）】**之外**的航班备有餐饮。

3月 March

日 餐

小菜
 梅醋拌银鱼
 山菜炖牛肉
 鸡翅
 高汤蛋卷

小鉢
 鱿鱼寿司

主菜
 蜂斗菜烤鲷鱼
 饭团
 [360 kcal]

酱汤

日式小点心
 鹤之爱情物语

西 餐

开胃菜
 法式乡村肉糕
 醋渍虾扁豆香辣沙拉

主菜
 香辣鸡 烤土豆高汤沙司
 [368 kcal]

面包
 意大利拖鞋面包

甜点 PIERRE HERMÉ
 PARIS

酸奶 赛莱斯特
 （大黄，草莓冻，酸奶，草莓酱，西番莲果酱）

THE CONNOISSEURS



PIERRE HERMÉ
 PARIS

常に革新を続けるパティシエ、ピエール・エルメ氏による、旬の素材と精緻な技術が織り成すデザートをどうぞ。

ピエール・エルメ氏のデザートをどうぞお楽しみください。また、東京・銀座のGINZA SIX 内に昨年オープンした「Café Dior by PIERRE HERMÉ」では、日本の旬の食材を使ったエルメ氏のデザートをクリスチャン ディオールの食器で堪能できます。

Master of Innovative pastry Pierre Hermé presents an interwoven dessert experience prepared with the finest components of rich flavors and delicate techniques to follow.

The luscious selection of menu is guaranteed to provide a blissful moment in the skies. Experience the delights of Japan's delicacies created with local ingredients served on Christian Dior place settings at Café Dior by PIERRE HERMÉ.

请您品尝由创新糕点大师皮埃尔·埃尔梅（Pierre Hermé）以时令食材和精湛技艺奉献的甜品。

这款甜品将为您的空中之旅提供一个幸福的时刻。此外，还可体验「Café Dior by PIERRE HERMÉ」由皮埃尔大师选用当地食材制作，以克丽斯汀·迪奥餐具提供的美味佳品。



- ・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）。

- ▶ NH967【羽田発上海（浦东）行き】**以外**の便はこちらのお食事をご用意しております。
- ▶ The selections below are served on all flights on the China route **except** flight NH967 (from Haneda to Shanghai [Pudong]).

4月 April

和 食

口取り
 小松菜と桜海老浸し
 炙りサーモントラウト笹寿司
 まりもコロッケ
 玉葱さつまあげ

小鉢
 豆鮓南蛮漬け

主菜
 牛肉と山菜の煮しめ
 俵御飯
 [372 kcal]

味噌汁

和菓子
 鶴の愛情物語

Japanese Cuisine ~Washoku~

Kuchidori Assorted delicacies
 Marinated Japanese mustard spinach and sakura shrimp in soy-based sauce
 Seared salmon trout sushi wrapped with bamboo leaf
 Potato croquette
 Deep-fried fishcake with onion

Kobachi Tasty tidbits
 Deep-fried horse mackerel in vinegar sauce

Shusai Main course
 Simmered beef and wild vegetables in soy-based sauce
 Steamed rice
 [372 kcal]

Miso soup

Wagashi Classic Japanese sweet bites
 “Tsuru no aijo monogatari” —Steamed bun stuffed with sweet adzuki bean paste and rice cake

- 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。

洋 食

アペタイザー
 ポークパテと赤ワインのジュレ
 紋甲烏賊のスモークとキヌアサラダ

メインディッシュ
 サーモンのソテー 桜海老のクルスティアン
 ペルノー風味のクリームソース
 [349 kcal]

ブレッド
 チャバッタ

デザート PIERRE HERMÉ
 PARIS

ヨーグルト セレスト
 (ルバーブのコンフィ、イチゴのピュレ、ヨーグルト、イチゴのジュレ、パッションフルーツ風味のソース)

International Cuisine

Appetizer
 Pork pâté with red wine gelée, smoked cuttlefish and quinoa salad

Main course
 Sautéed salmon with sakura shrimp croustillant, Pernod cream sauce
 [349 kcal]

Bread
 Ciabatta

Dessert PIERRE HERMÉ
 PARIS
 Yoghurt Céleste
 (Candied rhubarb, Strawberry compote, Yoghurt, Strawberry gelée, Passion fruit coulis)

- ▶ NH967【羽田飞往上海（浦东）】**之外**的航班备有餐饮。

4月 April

日 餐

小菜
 小松菜櫻蝦澆香汁
 烤虹鱒竹叶壽司
 土豆炸肉餅
 洋葱炸魚餅

小鉢
 醋腌豆鮓

主菜
 山菜炖牛肉
 飯团
 [372 kcal]

醬汤

日式小点心
 鶴之愛情物語

西 餐

开胃菜
 煎猪肉红酒醬
 熏纹甲鱿鱼和小米沙拉

主菜
 煎鲑鱼 炸櫻蝦法式綠苗香酒奶油沙司
 [349 kcal]

面包
 意大利拖鞋面包

甜点 PIERRE HERMÉ
 PARIS

酸奶 賽萊斯特
 (大黃，草莓冻，酸奶，草莓醬，西番莲果醬)

THE CONNOISSEURS



ANAシェフのオリジナルメニューです。日本が誇る和食で季節の移り変わりを感じていただけると幸いです。国酒である日本酒や焼酎と合わせてお召し上がりください。

ANA chefs specially planned and prepared this original menu. Sense the subtle shifting of the seasons through these offerings of washoku, the traditional cuisine in which Japan invests such pride and commitment. For an accompanying beverage, we recommend the national liquor favorites of sake rice wine or shochu distilled spirits.

这是ANA厨师的原创菜单。如果您能从品尝日本引以为傲的和食中感受到季节的变化，我们将不胜荣幸。请您尽情品味日本国酒之精华——清酒和烧酒。

- ・ 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）。

- ▶ NH967【羽田発上海（浦东）行き】**以外**の便はこちらのお食事をご用意しております。
- ▶ The selections below are served on all flights on the China route **except** flight NH967 (from Haneda to Shanghai [Pudong]).

5月 May

和 食

口取り
 三つ葉と鶏ささみのお浸し
 穴子昆布巻き
 金平牛蒡 胡麻和え
 ねぎとうふ

小鉢
 鰯小袖寿司

主菜
 あいなめ揚げ煮
 俵御飯
 [328 kcal]

味噌汁

和菓子
 鶴の愛情物語

Japanese Cuisine ~Washoku~

Kuchidori Assorted delicacies
 Marinated trefoil leaves and chicken breast in soy-based sauce
 Simmered conger eel rolled with kombu kelp
 Dressed simmered burdock root with roasted sesame seeds
 Tofu fishcake with scallion

Kobachi Tasty tidbits
 Horse mackerel sushi

Shusai Main course
 Fry-simmered greenling in soy-based sauce
 Steamed rice
 [328 kcal]

Miso soup

Wagashi Classic Japanese sweet bites
 “Tsuru no aijo monogatari” —Steamed bun stuffed with sweet adzuki bean paste and rice cake

- 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)もご利用しております。
 ※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。

洋 食

アペタイザー
 テフをまとわせたスモークツナの叩き
 合鴨のスモーク

メインディッシュ
 北海道産桜姫鶏もも肉のソテー
 バジルクリームソース
 [359 kcal]

ブレッド
 チャバッタ

デザート PIERRE HERMÉ
PARIS
 ヨーグルト セレスト
 (ルバーブのコンフィ、イチゴのピュレ、ヨーグルト、イチゴのジュレ、パッションフルーツ風味のソース)

International Cuisine

Appetizer
 Seared tuna coated with teff and smoked duck

Main course
 Sautéed Hokkaido Sakura Himedori chicken thigh with basil cream sauce
 [359 kcal]

Bread
 Ciabatta

Dessert PIERRE HERMÉ
PARIS
 Yoghurt Céleste
 (Candied rhubarb, Strawberry compote, Yoghurt, Strawberry gelée, Passion fruit coulis)

- ▶ NH967【羽田飞往上海（浦东）】**之外**的航班备有餐饮。

5月 May

日 餐

小菜
 鸭儿芹鸡胸肉浇香汁
 星鳗海带卷
 芝麻拌金平牛蒡
 葱豆腐

小鉢
 鰯鱼寿司

主菜
 炖炸六线鱼
 饭团
 [328 kcal]

酱汤

日式小点心
 鹤之爱情物语

西 餐

开胃菜
 熏金枪鱼裹苔麸
 熏鸭

主菜
 煎北海道櫻姬鸡腿 罗勒奶油沙司
 [359 kcal]

面包
 意大利拖鞋面包

甜点 PIERRE HERMÉ
PARIS
 酸奶 赛莱斯特
 （大黄，草莓冻，酸奶，草莓酱，西番莲果酱）

THE CONNOISSEURS



高度1万メートルの特別な一皿を知るANAシェフのオリジナルメニューです。ワインとのマリージュもお楽しみください。

Savor ANA's special cuisine at an altitude of 10,000 meters. It features original dishes created by international cuisine chefs and exquisite pairings of food and wine.

这是全日空厨师的原创菜单。请您享用葡萄酒，品尝为您提供的万米高空的特别美味吧。

- ・ 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）。