

西式料理

開胃菜
蟹肉蝦仁慕斯 馬薩拉風味烤豬肉捲

主菜
菲力牛排佐佩里格醬牛肝菌馬鈴薯
[334 kcal]

麵包
米粉麵包

甜點
PIERRE HERMÉ
PARIS
優格
(無花果凍，優格，肉桂果凍塊，樹莓醬)

日式料理

小菜
牛肉燉蘑菇
梅肉醬汁醃雞肉
豆奶凍
南瓜凍

小鉢
白芝麻豆腐

主菜
鹽烤白帶魚
雞肉飯糰
[329 kcal]

味噌湯

日式小點心
鄉菓 豐湯霧

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.

這是ANA廚師的原創菜單。希望您可透過品嚐日本引以為傲的日式料理，感受到四季的更迭。請您盡情享用日本國酒之精華——清酒和燒酒。

・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 the ANA website (www.ana.co.jp).
・**ANA Mileage Club members can reserve either Japanese or International cuisine in advance.**
See the ANA website for details: <https://www.ana.co.jp/en/es/serviceinfo/inflight/guide/c/meal/pre-order/>

・因數量有限，若有未能滿足您的需求之處，敬請包涵。
・機上の飯菜和飲品限於在機艙內食用。・航空食品生產線製造含有特定原材料（小麥、蕎麥、乳製品、雞蛋、花生、蝦、蟹）之產品。
・用餐時請留意魚肉裡的小魚刺。・機上的飲食採用安全食材。
・關於根據稻米產銷履歷法的白米原產地資訊，請參閱 ANA 官網 (www.ana.co.jp)。
・**全日空里程俱樂部會員可以在出發前預訂日餐或西餐。**
有關詳細資訊，請參閱 ANA 官網。 <https://www.ana.co.jp/en/es/serviceinfo/inflight/guide/c/meal/pre-order/>

洋食

アペタイザー
蟹と海老のムースとポークロールのマサラ風味

メインディッシュ
牛フィレ肉のステーキ ペリグーソース
ポルチーニの香るマッシュポテト添え
[334 kcal]

ブレッド
米粉パン

デザート
PIERRE HERMÉ
PARIS
ヨーグルトガランス
(イチジクのジュレ、ヨーグルト、
カラメリゼしたシナモン風味のジュレ、
ラズベリークーリー)

International Cuisine

Appetizer
Crab meat and shrimp mousse,
roasted pork roll masala flavor

Main course
Fillet of beef steak and mashed potato
porcini flavor with Périgueux sauce
[334 kcal]

Bread
Rice flour bread

Dessert
PIERRE HERMÉ
PARIS
Yogurt Garance
(Fig compote, Creamy yogurt,
Cinnamon jelly cubes, Raspberry coulis)

和食

口取り
牛肉ときのご煮浸し
鶏の梅肉だれ漬け
豆乳寄せ
南瓜寄せ

小鉢
白胡麻豆腐

主菜
太刀魚塩焼き
とり飯俵御飯
[329 kcal]

味噌汁

和菓子
郷菓 豊の湯けむり

Japanese Cuisine ~Washoku~

Kuchidori Assorted delicacies
Simmered beef and mushrooms
in soy-based sauce
Deep-fried chicken with Japanese plum sauce
Steamed savory soymilk custard
Jellied pumpkin

Kobachi Tasty tidbits
White sesame tofu

Shusai Main course
Salt-grilled Pacific cutlassfish
Steamed rice with simmered chicken
in soy-based sauce
[329 kcal]

Miso soup

Wagashi Classic Japanese sweet bites
“Kyoka toyo no yukemuri”—Baked bun stuffed
with sweet adzuki bean paste and chopped chestnut

●軽食として一風堂 柚子香る鶏豚そばスープや、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。

●IPPUDO TRITON noodle soup and Halal-certified, vegetarian rice crackers are also available as light dishes.
*Please ask your cabin attendant for details.

●作為軽食還備有一風堂柚香雞豬肉蕎麥麵湯和“米果”(獲得清真認證)。※詳情請洽詢機上乘務員。

・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、蕎麥、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ウェブサイト(www.ana.co.jp)をご覧ください。
・**ANAマイレージクラブ会員のお客様は、ご出発前に和食もしくは洋食をご予約いただけます。**
詳しくはANAウェブサイトをご覧ください。 <https://www.ana.co.jp/ja/jp/serviceinfo/inflight/guide/c/meal/pre-order/>

和 食

口取り

海老とマコモ筍の白和え
穴子八幡巻き
ちんげん菜蟹浸し
南瓜みの揚げ

小鉢

鯖南蛮漬け

主菜

牛肉と蓮根の挟み揚げ
俵御飯
[338 kcal]

味噌汁

和菓子

郷菓 豊の湯けむり

洋 食

アペタイザー

アボカドサラダとローストビーフ
海老のマリネと長崎県西海カラマンダリンソース

メインディッシュ

銀鯉のソテー 麦のリゾット添え
大分県産かぼす風味の白ワインソース
[403 kcal]

ブレッド

米粉パン

デザート

PIERRE HERMÉ
PARIS

ヨーグルトガランス
(イチジクのジュレ、ヨーグルト、
カラメリゼしたシナモン風味のジュレ、
ラズベリークーリー)

Japanese Cuisine ~Washoku~

Kuchidori Assorted delicacies

Dressed prawn and manchurian wild rice
with tofu paste
Simmered burdock root rolled with conger eel
Marinated pak choy and crab meat
in soy-based sauce
Fried shredded pumpkin

Kobachi Tasty tidbits

Deep-fried mackerel in vinegar sauce

Shusai Main course

Deep-fried stuffed lotus root with beef
Steamed rice
[338 kcal]

Miso soup

Wagashi Classic Japanese sweet bites

“Kyoka toyo no yukemuri”—Baked bun stuffed
with sweet adzuki bean paste and chopped chestnut

- 軽食として一風堂 柚子香る鶏豚そばスープや、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。

- IPPUDO TRITON noodle soup and Halal-certified, vegetarian rice crackers are also available as light dishes.
*Please ask your cabin attendant for details.

- 作為軽食還備有一風堂柚香雞豬肉蕎麥麵湯和“米果”(獲得清真認證)。※詳情請洽詢機上乘務員。

・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、蕎麥、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ウェブサイト(www.ana.co.jp)をご覧ください。
・**ANAマイレージクラブ会員のお客様は、ご出発前に和食もしくは洋食をご予約いただけます。**
詳しくはANAウェブサイトをご覧ください。 <https://www.ana.co.jp/ja/jp/serviceinfo/inflight/guide/c/meal/pre-order/>

日式料理

小菜

豆腐拌蝦和筍白筍
星鰻牛蒡捲
青江菜澆螃蟹汁
炸南瓜

小鉢

醋醃鯖魚

主菜

炸牛肉蓮藕
飯糰
[338 kcal]

味噌湯

日式小點心

郷菓 豊湯霧

西式料理

開胃菜

酪梨沙拉和烤牛肉
醋漬蝦佐長崎縣西海柑橘醬

主菜

煎銀鯉佐大麥燴飯
大分縣產青檬風味白葡萄酒醬
[403 kcal]

麵包

米粉麵包

甜點

PIERRE HERMÉ
PARIS

優格

(無花果凍，優格，肉桂果凍塊，樹莓醬)

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。
ワインとのマリア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.

全日空大廚原創菜單，請您與葡萄酒共飲共品於萬米高空奉獻的特別佳餚。

・ 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 the ANA website (www.ana.co.jp).
・ **ANA Mileage Club members can reserve either Japanese or International cuisine in advance.**
See the ANA website for details: <https://www.ana.co.jp/en/es/serviceinfo/inflight/guide/c/meal/pre-order/>

・ 因數量有限，若有未能滿足您的需求之處，敬請包涵。
・ 機上の飯菜和飲品限於在機艙內食用。・ 航空食品生產線製造含有特定原材料（小麥、蕎麥、乳製品、雞蛋、花生、蝦、蟹）之產品。
・ 用餐時請留意魚肉裡的小魚刺。・ 機上的飲食採用安全食材。
・ 關於根據稻米產銷履歷法的白米原產地資訊，請參閱 ANA 官網 (www.ana.co.jp)。
・ **全日空里程俱樂部會員可以在出發前預訂日餐或西餐。**
有關詳細資訊，請參閱 ANA 官網。 <https://www.ana.co.jp/en/es/serviceinfo/inflight/guide/c/meal/pre-order/>

和 食

口取り
 烏賊と新生姜かき揚げ
 勘八小袖寿司
 鶏治部煮
 白和え

小鉢
 芋がらと豚肉の煮物

主菜
 鯛と京芋豆腐の湯葉包み
 俵御飯
 [299 kcal]

味噌汁

和菓子
 郷菓 豊の湯けむり

洋 食

アペタイザー
 パテ・アン・クルート スモークサーモンと
 長崎県西海カラマンダリンソース

メインディッシュ
 牛フィレ肉のソテー オリエンタルキノコソース
 [300 kcal]

ブレッド
 米粉パン

デザート PIERRE HERMÉ
PARIS
 ヨーグルトガランス
 (イチジクのジュレ、ヨーグルト、
 カラメリゼしたシナモン風味のジュレ、
 ラズベリークーリー)

Japanese Cuisine ~Washoku~

Kuchidori Assorted delicacies
 Mixed squid and ginger tempura
 Greater amberjack sushi
 Simmered chicken and vegetables
 in soy-based sauce
 Dressed vegetables with tofu paste

Kobachi Tasty tidbits
 Simmered dried taro stem
 and pork in soy-based sauce

Shusai Main course
 Sea bream and taro tofu wrapped
 with yuba bean curd
 Steamed rice
 [299 kcal]

Miso soup

Wagashi Classic Japanese sweet bites
 “Kyoka toyo no yukemuri” —Baked bun stuffed
 with sweet adzuki bean paste and chopped chestnut

●軽食として一風堂 柚子香る鶏豚そぼスープや、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。

●IPPUDO TRITON noodle soup and Halal-certified, vegetarian rice crackers are also available as light dishes.
 *Please ask your cabin attendant for details.

●作為軽食還備有一風堂柚香雞猪肉蕎麥麵湯和“米果”(獲得清真認證)。※詳情請洽詢機上乘務員。

・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、蕎麥、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ウェブサイト(www.ana.co.jp)をご覧ください。
 ・ANAマイレージクラブ会員のお客様は、ご出発前に和食もしくは洋食をご予約いただけます。
 詳しくはANAウェブサイトをご覧ください。 <https://www.ana.co.jp/ja/jp/serviceinfo/inflight/guide/c/meal/pre-order/>

International Cuisine

Appetizer
 Pâté en croûte and smoked salmon
 with Nagasaki Saikai Kara mandarin orange sauce

Main course
 Sautéed fillet of beef
 with Oriental mushroom sauce
 [300 kcal]

Bread
 Rice flour bread

Dessert PIERRE HERMÉ
PARIS
 Yogurt Garance
 (Fig compote, Creamy yogurt,
 Cinnamon jelly cubes, Raspberry coulis)

日式料理

小菜
 花枝生薑天婦羅
 幼鰯寿司
 鶏肉治部煮
 拌豆腐

小鉢
 猪肉燉芋莖

主菜
 鯛魚京芋腐竹包
 飯糰
 [299 kcal]

味噌湯

日式小點心
 郷菓 豊湯霧

西式料理

開胃菜
 法國餡餅 燻鮭魚佐長崎縣西海柑橘醬

主菜
 煎牛肉 東方蘑菇醬
 [300 kcal]

麵包
 米粉麵包

甜點 PIERRE HERMÉ
PARIS
 優格
 (無花果凍・優格・肉桂果凍塊・樹莓醬)

THE CONNOISSEURS

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。

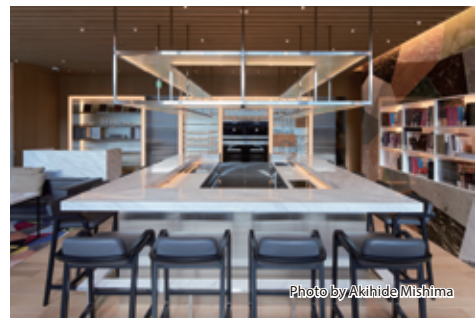
ピエール・エルメ氏のデザートをどうぞお楽しみください。また、日本の旗艦店であるピエール・エルメ・パリ 青山（東京都渋谷区神宮前 5-51-8 ラ・ポルト青山 1F・2F Tel: 03-5485-7766）の2F「Heaven」では、パティシエが目の前で作り上げるデザートを味わえ、エルメ氏の＜味覚・感性・歓喜の世界＞を体験できます。

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. At Heaven which is located on the second floor of flagship boutique Pierre Hermé Paris Aoyama, you can experience Pierre Hermé's universe of flavours, sensations, and pleasures through desserts that are created in front of you by patissier. Pierre Hermé Paris Aoyama La Porte Aoyama 1F 2F 5-51-8 Jingumae Shibuya-ku Tokyo Tel: 03-5485-7766

敬請品嚐法國創新糕點大師皮埃爾・埃爾梅（Pierre Hermé）以時令食材和精湛技藝奉獻的甜品。

皮埃爾・埃爾梅的甜品
 在皮埃爾・埃爾梅的日本旗艦店Pierre Hermé Paris青山12樓的「Heaven」，可品嚐糕點大師在您眼前親手製作的餐後甜品，體驗埃爾梅「味覺、感性、歡樂的世界」。（東京都澀谷區神宮前5-51-8 La Porte青山11樓・2樓 電話：03-5485-7766）



・ 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 the ANA website (www.ana.co.jp).
 ・ **ANA Mileage Club members can reserve either Japanese or International cuisine in advance.**
 See the ANA website for details: <https://www.ana.co.jp/en/es/serviceinfo/inflight/guide/c/meal/pre-order/>

・ 因數量有限，若有未能滿足您的需求之處，敬請包涵。
 ・ 機上的飯菜和飲品限於在機艙內食用。・ 航空食品生產線製造含有特定原材料（小麥、蕎麥、乳製品、雞蛋、花生、蝦、蟹）之產品。
 ・ 用餐時請留意魚肉裡的小魚刺。・ 機上的飲食採用安全食材。
 ・ 關於根據稻米產銷履歷法的白米原產地資訊，請參閱 ANA 官網 (www.ana.co.jp)。
 ・ **全日空里程俱樂部會員可以在出發前預訂日餐或西餐。**
 有關詳細資訊，請參閱 ANA 官網。 <https://www.ana.co.jp/en/es/serviceinfo/inflight/guide/c/meal/pre-order/>