

Japanese

English

▶ 3月1日から5月23日までの期間は、こちらのお食事をご用意しております。

和 食 (和食または洋食をお選びください)

前 菜

金時草とどろ湯葉 銀館掛け 小鯛八幡巻き 海老 セロリ串打ち
花豆蜜煮 青海苔出汁巻き玉子

小 鉢

ローストビーフ

主 菜

目鯛の田楽

俵御飯

[329 kcal]

味噌汁

Japanese

▶ The following meal and light dishes are served from March 1 to May 23.

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

Zensai (A selection of morsels)

Okinawan spinach and yuba bean curd with soy-based sauce
Sea bream and burdock root roll, prawn and celery on skewer
Simmered scarlet runner beans in syrup
Japanese savory omelet with dried nori seaweed flakes

Kobachi (Tasty tidbits)

Roasted beef

Shusai (Main course)

Grilled butterfish with miso paste
Steamed rice
[329 kcal]

Miso soup

洋 食 (和食または洋食をお選びください)

アペタイザー

メインディッシュ

牛フィレ肉のグリル マスタードソース [355 kcal]

ブレッド

バゲット

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

Appetizer

Main plate

Grilled fillet of beef with mustard sauce [355 kcal]

Bread

Baguette

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。)

- ・ サンドイッチセット
(スモークチキンとchedarチーズのパニッソ フルーツ ヨーグルト)

- ・ きつねうどん

- ・ 茅乃舎 野菜だしスープ

- ・ チーズプレート (サブレドゥヴィッサン、ペコリーノトスカーノD.O.P.、フルムダンベールA.O.C.)

- ・ Ben & Jerry's アイスクリーム

- ・ ミックスナッツ

- ・ フライドパスタスナック トマト味

- ・ あられ (ベジタリアン・ハラール認証済)

・ 茅乃舎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。)

・ 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ウェブサイト(www.ana.co.jp)をご覧ください。

・ 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/>

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

- ・ Sandwich set
(Smoked chicken and Cheddar cheese panuozzo Fruits Yoghurt)

- ・ Japanese udon noodles garnished with deep-fried tofu

- ・ KAYANOYA vegetable dashi soup

- ・ Cheese plate (SABLE DE WISSANT, PECORINO TOSCANO D.O.P., FOURME D'AMBERT A.O.C.)

- ・ Ben & Jerry's ice cream

- ・ Mix nuts

- ・ Fried pasta snack tomato flavor

- ・ Rice crackers (suitable for vegetarians and Halal certified)

・ 茅乃舎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。)

・ 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ウェブサイト(www.ana.co.jp)をご覧ください。

・ Passengers can reserve 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/>

▶ 5月24日から5月31日までの期間は、こちらのお食事をご用意しております。

アミューズ

愛媛県産カマンベールに夏みかんのコンフィチュール
厚揚げと長葱のソース
枝豆
アーモンドとカシューナッツのロースト

和 食 (和食または洋食をお選びください)

前 菜

金時草とどろ湯葉 銀餡掛け
小鯛八幡巻き 海老 セロリ串打ち
花豆蜜煮 青海苔出汁巻き玉子

小 鉢

ローストビーフ

主 菜

目鯛の田楽 俵御飯 [329 kcal]

味噌汁

甘 味

洋 食 (和食または洋食をお選びください)

アペタイザー

海老と帆立貝のサラダ仕立て レモンドレッシング

メインディッシュ

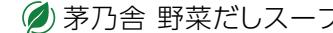
牛フィレ肉のグリル ポリネシアンソース [547 kcal]

ブレッド

バゲット カンパニュ

デザート

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。)

- ・ サンドイッチセット(スマートチキンとchedarチーズのパニッシュオ フルーツ ヨーグルト)
- ・ きつねうどん
- ・  茅乃舎 野菜だしスープ
- ・ きのこのクリームスープパスタ 
- ・ チーズプレート (サブレドウヴィッサン、ペコリーノトスカーノD.O.P.、フルムダンベールA.O.C.)
- ・ Ben & Jerry's アイスクリーム
- ・ プティフル

- ・  ベジタリアンの方をお召し上がりいただけます。(卵、乳製品を使用してい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ウェブサイト(www.ana.co.jp)をご覧ください。
- ・ ご出発前にお食事をご予約いただけます。
- ・ 詳しくはANAウェブサイト(www.ana.co.jp)をご覧ください。

▶ The following meal and light dishes are served from May 24 to 31.

Amuse

Ehime camembert with summer orange confiture
Thick fried tofu with Japanese leek sauce
Edamame (salt-boiled green soybeans)
Roasted almonds and cashew nuts

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

Zensai (A selection of morsels)

Okinawan spinach and yuba bean curd with soy-based sauce
Sea bream and burdock root roll, prawn and celery on skewer
Simmered scarlet runner beans in syrup Japanese savory omelet with dried nori seaweed flakes

Kobachi (Tasty tidbits)

Roasted beef

Shusai (Main course)

Grilled butterfish with miso paste Steamed rice [329 kcal]

Miso soup

Kanmi (Confections)

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

Appetizer

Shrimp and scallop salad style with lemon dressing

Main plate

Grilled fillet of beef with Polynesian sauce [547 kcal]

Bread

Baguette Campagne

Desserts

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

- ・ Sandwich set (Smoked chicken and Cheddar cheese panuozzo Fruits Yoghurt)
- ・ Japanese udon noodles garnished with deep-fried tofu
- ・  KAYANOYA vegetable dashi soup
- ・ Creamy soup pasta with porcini 
- ・ Cheese plate (SABLE DE WISSANT, PECORINO TOSCANO D.O.P., FOURME D'AMBERT A.O.C.)
- ・ Ben & Jerry's ice cream
- ・ Petit four

- ・  Prepared specially for our vegetarian passengers (some dishes contain egg or dairy products).
- ・ 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 allergenic 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).
- ・ **Passengers can reserve meals in advance.** Please visit the ANA website for details (www.ana.co.jp).