

和 食

アミューズ

ANA オリジナルスティック
 オリーブトリコッタクリームディップソース
 オマール海老のピンチョス
 宮崎県小林市産宮崎牛生ハムとレッドオニオンのマリネ
 ●アミューズはANA オリジナルメニューです。

先 附

車海老と林檎の辛子酢味噌餡掛け

前 菜

蒸し鮑と大根の肝だれ掛け 唐墨卵黄 烏丸 赤蕪甘酢漬け
 黒豆松葉 丸十茶巾 伊達焼玉子

お 椀

蟹進上 蕪のすり流し

お 造 り

鯖と鰯の滋味造り

小 付

平目と長芋の洗いのり和へ

蒸 し 物

雲丹の茶碗蒸し

小 鉢

焼穴子の酢ゼリー掛け

主 菜

トマトすき焼き
 [351 kcal]

御 飯

御飯 味噌汁 香の物

●お米は埼玉県いるま野産 彩のぎずな（金芽米）を使用しております。

甘 味

錦玉と狭山抹茶アイスクリーム



洋 食

アミューズ

ANA オリジナルスティック
 オリーブトリコッタクリームディップソース
 オマール海老のピンチョス
 宮崎県小林市産宮崎牛生ハムとレッドオニオンのマリネ

アペタイザー


・コルネに詰めたキャビア スコティッシュサーモンマリネ
 カリフラワーピューレと茸のコンソメジュレを添えて
 ・冷製仔牛肉のロースト 下仁田葱のエチューベとともに
 ・白身魚のタルタルと帆立貝 ポワローのフランの合わせ味 赤紫蘇トマトソース

・ガーデンサラダ

ドレッシングは2種類からお選びいただけます
 バルサミコドレッシング 茨城県行方産ゆずドレッシング

・コーンスープ 

メインディッシュ

・和牛フィレ肉のグリル 蕪の真空エチューベと椎茸のブルギニオン添え
 [457 kcal]
 ・ドーバーソールのムニエル バルサミックと焦がしバターソース
 [211 kcal]
 ・プーレジョーヌの胸肉 もも肉 2種の調理法で アーティチョークのバリグールファルシ添え
 [263 kcal]
 ・ロールキャベツ もち米と茸 マッシュルームデュクセル詰め 
 赤ワイン味噌風味のソース
 [237 kcal]

ブレッドセレクション

バゲット セップシャンピニオン 人参ブレッド 赤ワインレーズン





チーズプレート

ローヴデガリーグ シャロップシャープルー
 マットネッラディカプラ シュロスバーガー アルト

デザート

・アイスフレーズ
 ・ショコラノワール
 ・リンゴと紅あずまのタルト
 ・フルーツ

プティフル

 ヴィーガンベジタリアン（完全菜食）の方もお召し上がりいただけます。
   ラクト・オボベジタリアン（乳卵菜食）の方もお召し上がりいただけます。

THE
 CONNOISSEURS

食材本来の味わいを余すことなく生かす繊細な会席料理と
 ワインや日本酒の絶妙なペアリングが堪能できる銘店。

乃木神社にほど近い赤坂通りに佇む「乃木坂 しん」とのコラボレーションメニューです。先附は、海老と林檎に、辛味と香りがしっかり感じられる福井の地辛味を使った辛子酢味噌の餡をかけて。お椀にもこだわり、機内食では初登場となる蟹進上と蕪のすり流しをご用意しました。主菜は、トマトのさわやかな酸味が食欲をそそる牛すき焼きです。



お好きな時に

小腹が空いた時に、またお酒のしめくりに。いつでも気軽にお召し上がりください。

お酒のおともに

- ・白ミル貝雲丹和え
- ・鹿児島名物さつま揚げ
 - ・河豚の唐揚げ



スープ

- ・コーンスープ 

麺類

- ・一風堂ラーメン 空の上のトンコツ「そらとん」
- ・天ぶらうどん

軽いお食事

- ・ロールキャベツ もち米と茸 マッシュルームデュクセル詰め 
赤ワイン味噌風味のソース
- ・ビーフハンバーガー トマトソース
- ・阿波尾鶏とマッシュルームのカレー
 - ・鶏くわ焼き丼 
- ・揚げ真鯛香梅茶漬け

リフレッシュメント

- ・ガーデンサラダ
ドレッシングは2種類からお選びいただけます
バルサミコドレッシング 茨城県行方産ゆずドレッシング
- ・チーズプレート
ローヴェダガリーグ シャロップシャープブルー
マツネラディカプラ シュロスバーガー アルト
- ・フルーツ
- ・ヨーグルトに果実ふんだんなりんごジャムを添えて

お好きな時に

和食、洋食のセットメニュー

和食

小鉢
ほうれん草と生麩のみぞれ和え

主菜

金目鯛一干し焼き
[245 kcal]

御飯 味噌汁 香の物 お粥 もお選びいただけます

御飯のおともに

海苔 納豆 絹糸塩こんぶ

洋食

メインディッシュ
エッグベネディクト セップ茸のモルネーソース トリュフの香り
[290 kcal]

フルーツ

パンまたはシリアルからお選びいただけます

- ・クロワッサン、フレーズオレを蒜山ジャージーバターとともに
ストロベリージャム、マーマレード もしくは ハニー もお選びいただけます
- ・シリアルをミルクとともに

THE
CONNOISSEURS



野菜中心でありながらも驚きに満ちた変幻自在な味わい。
独創のシェフ、米村昌泰氏のこだわりが凝縮された逸品を。

京都新門前に店を移し、ますます味わいに冴えをみせる「米村」とのコラボレーションによるひと品です。もち米とワイルド
ライス、マッシュルームのデュクセルなどの食材をロールキャベツに仕立てました。ソースは、赤ワインと味噌をベースにク
リームソースや海苔の佃煮など多様な風味をあわせたもの。和洋の粋組みを超えた、やさしく深みのあるおいしさです。

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~



Amuse

ANA signature stick

Olive and ricotta dipping sauce

Lobster pincho

Uncured Miyazakigyu beef ham from Kobayashi City, Miyazaki Prefecture and marinated red onion

- Amuse is an original ANA menu item.

Sakizuke Starter; a taste of what's to come

Tiger prawn and apple with mustard and miso vinegar sauce

Zensai A selection of morsels

Steamed abalone and daikon radish with abalone sauce Botargo and egg yolk ball

Chicken meatball Pickled red turnip in sweet vinegar sauce

Simmered black soybeans in syrup on pinetree needle Mashed sweet potato

Sweetened egg and fishcake

Owan A clear soup with produce

Crab meat fishcake with grated turnip

Otsukuri A selection of sashimi

Seared Spanish mackerel and yellowtail with grated daikon radish, yuzu and chili pepper

Kozuke Dish of nibbles

Kombu kelp-cured flounder and Chinese yam with nori

Mushimono A medley of steamed delicacies

Savory steamed egg custard with sea urchin

Kobachi Tasty tidbits

Grilled conger eel with vinegar jelly

Shusai Main course

Braised beef sukiyaki with tomato

[351 kcal]

Steamed rice

Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

- Served with "Sainokizuna" (KINMEMAI rice) produced in Irumano, Saitama.

Kanmi Confections

Strawberry agar with Sayama matcha ice cream

THE
CONNOISSEURS

Subtle assortments of essential ingredients
paired gracefully with premier sakes and wines.

Kaiseki cuisine co-curated with the tranquil "Nogizaka Shin" restaurant in Tokyo's uptown Akasaka. The tiger prawn and apple starter is bathed in miso vinegar sauce with pungent mustard. Soon comes an elegant, light soup with crab meat fishcake and ground turnip, a first-time selection on our in-flight menu. The much-anticipated main course is braised beef sukiyaki with bracing sour tomato.

International Cuisine

Amuse

ANA signature stick

Olive and ricotta dipping sauce

Lobster pincho

Uncured Miyazakigyu beef ham from Kobayashi City, Miyazaki Prefecture and marinated red onion

Appetizer plate

• Caviar in kohlrabi cornet, abalone and Scottish salmon
with cauliflower purée and mushroom consommé gelée


• Chilled veal roast with Shimonita leek étuver

• Whitefish tartar, scallop and poireau flan with red shiso herb and tomato sauce

• Garden salad

Served with a choice of dressings.

Balsamic dressing Yuzu dressing product of Namegata City in Ibaraki Prefecture




• Corn soup 

Main plate

• Grilled fillet of wagyu beef with turnip sous-vide étuver and shiitake mushroom Bourguignon
[457 kcal]

• Dover sole meunière with balsamic and brown butter sauce
[211 kcal]

• Poulet jaune with stuffed artichoke barigouele
[263 kcal]

• Sticky rice and mushroom stuffed cabbage with red wine, miso sauce   
[237 kcal]

Selection of breads

Baguette Cèpe champignon Carrot bread Red wine raisin bread

Cheese plate

ROVE DES GARRIGUES SHROPSHIRE BLUE MATTONELLA DI CAPRA SCHLOSSBERGER ALT

Desserts


• Ice cream fraise

• Chocolat noir

• Apple and Beniiazuma sweet potato tart

• Fruits

Petits fours

 Prepared specially for vegans.

   Prepared specially for lacto-ovo vegetarians.

Light Dishes Anytime

We invite you to enjoy light dishes whenever you wish.
You'll find these dishes are a delicious follow-up to alcoholic beverages.

Sake accompaniments

- Dressed mirugai clam with sea urchin sheet
- Three kinds of Kagoshima deep-fried fishcake
 - Deep-fried globefish



Soup

- Corn soup 

Noodles

- IPPUDO "SORATON" (pork broth) ramen
- Japanese udon noodles garnished with seafood and vegetable tempura

Light dishes

- Sticky rice and mushroom stuffed cabbage with red wine, miso sauce 
 - Beef hamburger with tomato sauce
 - Awaodori chicken and mushroom curry with steamed rice
 - Grilled chicken with soy-based sauce over steamed rice 
- Deep-fried red sea bream and Japanese plum sauce over steamed rice in soup stock

Refreshments

- Garden salad

Served with a choice of dressings.

Balsamic dressing Yuzu dressing product of Namegata City in Ibaraki Prefecture

- Cheese plate

ROVE DES GARRIGUES SHROPSHIRE BLUE MATTONELLA DI CAPRA SCHLOSSBERGER ALT

- Fruits

- Plain yoghurt with plentiful apple jam

THE
CONNOISSEURS



Splendid choices from the bravura chef Masayasu Yonemura.
A liberating selection of mainly vegetables.

An original plate co-created with the renovated "Restaurant Yonemura" in the northern Gion district of Kyoto. The gentle, layered flavors transcend what can be expected from classical Japanese and Western cuisines. Chef Yonemura stuffs mushroom duxelles, sticky rice, and wild rice into cabbage leaves and dresses them in a complex sauce of red-wine miso with cream and soy-simmered laver seaweed.

Light Dishes Anytime

Japanese and International set menus.

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Kobachi

Dressed spinach and wheat gluten with soy-based grated daikon radish sauce

Shusai

Grilled alfonsino

[245 kcal]

Steamed rice or rice porridge, miso soup and Japanese pickles

Accompaniment for steamed rice

Dried nori

Natto (fermented soybeans)

Salted kombu kelp

International Cuisine

Main dish

Eggs Benedict with cèpe and truffle mornay sauce

[290 kcal]

Fruits

Choose from bread or cereal.

- Croissant, fraise au lait served with flavorful Japanese Hiruzen jersey butter
 - Accompanied with a choice of strawberry jam, marmalade or honey
 - Cereal with milk