

## 和 食

### アミューズ

ANA オリジナルスティック

帆立と青さの柚子胡椒風味

島どうふのファルシを詰めたシュー

砂肝のコンフィとうずらの卵のピクルス

### 先 附

(七月) 車海老と彩野菜 旨出汁ジュレ掛け

(八月) 鰻ざく 生姜酢ジュレ

### 前 菜

トマト釜鰻子ゼリー寄せ

スモークサーモンズッキーニ盛り

稚鮎山椒南蛮漬け

スパム海苔巻玉子

合鴨無花果 胡麻味噌

### 炊き合わせ

(七月) 子持ち蝦蛄奉書巻き、水茄子と南瓜の炊き合わせ

(八月) 焼き穴子煮、才巻海老と石川小芋の炊き合わせ

### 小 鉢

蒸し鮑と早摘み生もずくの酢盛り

### 主 菜

(七月) 賀茂茄子田楽と鰻蒲焼

[422 kcal]

(八月) 牛肉はりはり煮

[357 kcal]

### 御 飯

御飯

味噌汁

香の物

●お米は島根県宇賀荘産きぬむすめ（金芽米）を使用しております。

### 甘 味

彩夏

## 洋 食

### アミューズ

ANA オリジナルスティック

帆立と青さの柚子胡椒風味

島どうふのファルシを詰めたシュー

砂肝のコンフィとうずらの卵のピクルス

### アペタイザー

・スコティッシュサーモンのフリボリテ トマト、オレンジのマーマレード キャビアとともに

・ポテトとメロンのヴィシソワーズ イベリコ豚の生ハム添え

・スモークメカジキとビーツのガトー仕立て レモングラスとゴートチーズのソース

### メインディッシュ

・和牛フィレ肉のグリル ローズマリーとたまり醤油のソース

[379 kcal]

・太刀魚の重ね焼き トマトクリームソース コリアンダー風味

[324 kcal]

・あぐー豚のじゃが芋包み焼き シェリーエストラゴンソース

[436 kcal]

### ブレッドセレクション

バゲット

フォカッチャ

熟成カンパーニュ

バジルペッパーブール

### チーズプレート

ピクタフルール

ブルードーヴェルニュ A.O.C.

ブリヤサヴァランフレ

パルミジャーノレッジャーノ D.O.P. クラヴェロ熟成

### デザート

・桃のグラニテ ココナッツソース

・ドゥーブルフロマージュ メランジュソース添え

・タルトトロピック

### プティフール

## お好みに合わせて

和 食お 椀

帆立真丈と管牛蒡

お造り

三種盛り（本鮪中トロ、イサキ、水蛸湯引き）土佐醤油

お酒のおともに

・炙り真蛸昆布ㄨ 煎り酒ゼリー

・鹿児島名物さつま揚げ

・手羽餃子

・ミックスナッツ

スープ

・コーンスープ 

麺 類

・一風堂ラーメン コク極まる味噌「大地」

・肉すいうどん

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

枝豆ドレッシング ノンオイルトマトドレッシング

・チーズプレート

ピクタフルール ブルードーヴェルニュ A.O.C.

ブリヤサヴァランフレ パルミジャーノレッジャーノ D.O.P. クラヴェロ熟成

・フルーツ

・ヨーグルトに果実ふんだんなフルーツジャムを添えて

## お好きな時に

軽いお食事

・穀物のガレットとマッシュルームデュクセル カレー風味のトマトクーリ

・チーズハンバーガー デミグラスソース

・阿波尾鶏とマッシュルームのカレー

・天井

・鮭磯のり茶漬け

和 食小 鉢

ゴーヤ白滝チャンプルー

主 菜

メカジキ葱生姜焼き

[221 kcal]

御 飯

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

▶ NH6 はこちらのお食事をご用意しております。

エッグベネディクト ベアルネーズソース

[258 kcal]

▶ NH126 はこちらのお食事をご用意しております。

パッケリとたっぷり野菜のジェノベーゼ

[341 kcal]

ブレッド




2種のブレッド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 もございます

シリアルもお選びいただけます

フルーツ

 ヴィーガン（完全菜食主義の方）もお召し上がりいただけます。

   ラクト・オボベジタリアン（乳卵菜食主義の方）もお召し上がりいただけます。

Japanese Cuisine    ~ 和食 Washoku ~

Amuse

ANA signature breadstick  
Scallop and dried sea lettuce with yuzu pepper  
Shima-dofu farci in puff  
Gizzard confit and pickled quail egg

Sakizuke    Starter; a taste of what's to come

(for July) Japanese tiger prawn and vegetables with soup stock gelée  
(for August) Grilled eel and vegetables with ginger vinegar gelée

Zensai    A selection of morsels

Jellied pike conger roe in tomato cup  
Zucchini and smoked salmon  
Deep-fried young sweetfish in sansho pepper vinegar sauce  
Japanese omelet with spam and nori  
Duck and fig roll with sesame miso sauce

Takiawase    Simmered treats

(for July) Simmered mantis shrimp stuffed daikon radish,  
eggplant and pumpkin in soy-based sauce  
(for August) Simmered conger eel, prawn and taro in soy-based sauce

Kobachi    Tasty tidbits

Steamed abalone and mozuku seaweed with bonito vinegar sauce

Shusai    Main course

(for July) Grilled Kamo eggplant with miso paste and eel with soy-based sauce  
[422 kcal]  
(for August) Simmered beef in soy-based sauce with sansho pepper  
[357 kcal]

Steamed rice

Steamed rice, miso soup and Japanese pickles  
●Served with Kinumusume (KINMEMAI rice) produced at Ukashou in Shimane.

Kanmi    Confections

Mango agar with yuzu granité

International Cuisine

Amuse

ANA signature breadstick  
Scallop and dried sea lettuce with yuzu pepper  
Shima-dofu farci in puff  
Gizzard confit and pickled quail egg

Appetizer plate

- Scottish salmon frivolité, tomato and orange marmalade with caviar
- Potato and melon vichyssoise with uncured Ibérico ham
- Smoked swordfish and beet gâteau style with lemon grass and goat cheese sauce

Main plate

- Grilled fillet of Wagyu beef with rosemary and tamari soy sauce  
[379 kcal]
- Sautéed largehead hairtail with coriander tomato cream sauce  
[324 kcal]
- Grilled Agu pork wrapped in potato, sherry and tarragon sauce  
[436 kcal]

Selection of breads

Baguette  
Focaccia  
Campagne  
Basil and black pepper beurre

Cheese plate

PICTA FLEUR  
BLEU D'AUVERGNE A.O.C.  
BRILLAT SAVARIN FRAIS  
PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. G.CRAVERO

Desserts

- Peach granité with coconut sauce
- Double fromage with melange sauce
- Tart Tropic

Petits fours

●A clear soup with produce (owan) and a selection of sashimi (otsukuri) are also available.  
Please ask a cabin attendant if you would like to try either.

## If You Prefer

### Japanese Cuisine    ~ 和食   Washoku ~

Owan    A clear soup with produce  
Scallop fishcake and burdock root

Otsukuri    A selection of sashimi  
Pacific bluefin tuna, isaki grunt fish and octopus with bonito soy sauce

### Sake accompaniments

- Seared kelp-cured octopus with roasted sake jelly
- Three kinds of Kagoshima deep-fried fishcake
  - Chicken wing dumplings
  - Mix nuts

### Soup

- Corn soup 

### Noodles

- IPPUDO rich-tasting miso “DAICHI” ramen
- Japanese udon noodles garnished with beef

### Refreshments

- Garden salad  
Served with a choice of dressings.  
Edamame dressing    Non oil tomato dressing
- Cheese plate  
PICTA FLEUR    BLEU D'AUVERGNE A.O.C.  
BRILLAT SAVARIN FRAIS    PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. G.CRAVERO
- Fruits
- Plain yoghurt with plentiful fruit jam



Prepared specially for vegans.



Prepared specially for lacto-ovo vegetarians.

## Light Dishes Anytime

### Light dishes

- Mix grain galette and mushroom duxelles with curry tomato coulis
  - Cheese hamburger with demi-glace sauce
- Awaodori chicken and mushroom curry with steamed rice
- Rice bowl with prawn, sillago, squid and vegetable tempura
  - Rice bowl with grilled salmon and nori in soup stock

### Japanese Cuisine    ~ 和食   Washoku ~

#### Kobachi

Bitter melon and white konjac noodle chanpuru

#### Shusai

Grilled swordfish and onion with ginger sauce  
[221 kcal]

#### Steamed rice

Steamed rice, miso soup and Japanese pickles  
You can also choose rice porridge.

#### Accompaniment for steamed rice

Dried nori    Natto (fermented soybeans)    Salted kelp

### International Cuisine

#### Main dish

- ▶ The selection below is served on flight NH6.  
Eggs Benedict with béarnaise sauce  
[258 kcal]

- ▶ The selection below is served on flight NH126.  
Paccheri and vegetable Genovese  
[341 kcal]

#### Breads

Two kinds of bread served with flavorful Japanese Hiruzen jersey butter  
Accompanied with a choice of strawberry jam, marmalade or honey  
You can also choose cereal.

#### Fruits