

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

トマト釜鱈子ゼリー寄せ
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 シエ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
熟成カンパニユ
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

プティフルール

好みに合わせて

和 食

お 梶

帆立真丈と管牛蒡

お 造り

三種盛り（本鮓中トロ、イサキ、水蛸湯引き）土佐醤油

お酒のおともに

- ・炙り真蛸昆布〆 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udon

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

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
- ・天丼
- ・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 mélange sauce
- Tart Tropic

Petits fours

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



Prepared specially for vegans.



Prepared specially for lacto-ovo vegetarians.