和　食

前菜
もずく酢
とうもろこし真丈
玉丸十チーズ氷餅まぶし
黒糖カステラ玉子

小鉢
米茄子卸し煮

主菜
鰻蒲焼き
俵御飯
[435 kcal]

味噌汁

甘味
紅いもみるくまん

洋　食

アペタイザー
白身魚のエスカベッシュ ホワイトチーズ添え

メインディッシュ
大山どりの香味揚げ 海鮮醤入り黒酢ソース
[501 kcal]

ブレッド
バターロール

デザート　PIERRE HERMÉ PARIS
デセール アンフィニマン シトロン
(レモンコンフィ、レモン風味シャンティクリーム、
レモンのジュレ、レモン入りサブレ)

日　餐

小菜
醋拌海蕴
玉米鱼糕
唐芋丸芝士裹冰饼碎
黑糖蜂蜜蛋糕风鸡蛋卷

小钵
萝卜泥煮茄子

主菜
日式烤鳗鱼鱼
饭团
[435 kcal]

酱汤

甜品
日式紫薯牛奶馒头

西　餐

开胃菜
醋渍油炸白肉鱼 配白奶酪

主菜
香炸大山鸡 佐海鲜黑醋酱汁
[501 kcal]

面包
黄油面包卷

甜点　PIERRE HERMÉ PARIS
浓香柠檬甜点
(糖渍柠檬、柠檬风味尚蒂伊奶油、
柠檬果冻、柠檬酥饼)

日本発 ／ FROM JAPAN

Japanese Cuisine　～Washoku～

Zensai　A selection of morsels
Marinated mozuku seaweed in vinegar sauce
Corn fishcake
Sweet potato and cream cheese ball
with rice cake powder
Sweetened egg and fishcake with brown sugar

Kobachi　Tasty tidbits
Simmered eggplant in grated daikon radish sauce

Shusai　Main course
Grilled eel with soy-based sauce
Steamed rice
[435 kcal]

Miso soup

Kanmi　Confections
Beni-Imo Milk-Man
(Purple sweet potato and milk bun)

International Cuisine

Appetizer
Whitefish escabeche with white cheese

Main course
Deep-fried Daisendori chicken
with hoisin and black vinegar sauce
[501 kcal]

Bread
Butter roll

Dessert　PIERRE HERMÉ PARIS
Dessert Infiniment Citron
(Slightly-candied lemon, light lemon cream,
lemon gelée, lemon shortbread pastry)

●軽食としてスープや、あられ（ベジタリアン・ハラール・グルテンフリー対応）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。

●Soup and Halal-certified, gluten-free vegetarian rice crackers are also available as a light snack.
*Please ask your cabin attendant for details.

●机上还准备了汤品和米果（素食、清真或无麸质）作为小吃。
※详情请咨询机上乘务员。

・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 CONNOISSEURS

PIERRE HERMÉ PARIS

パティスリー界のピカソ、ピエール・エルメ氏による独創的なデザートをどうぞ。

誰もが想像できるシンプルな味わいのレモンも、ピエール・エルメの手にかかれば、その魅力が充分に引き出された唖然とするほどユニークな味覚に。レモンの全ての味覚が詰まった絶妙なハーモニーと、口いっぱいに広がるわくわくするような芳香を心ゆくまでお楽しみください。

The original dessert created by Pierre Hermé, the Picasso of Pastry.

Savor a harmony of sundry lemon flavors and vivid fragrances as they expand on the palate. In the hands of Pierre Hermé, simple lemon becomes surprising and unique.

品尝法式甜品界的毕加索——Pierre Hermé 先生的创意甜点。

柠檬的单纯口味无人不知，经过Pierre Hermé先生之手，其魅力充分显现，带来与众不同的美妙滋味令人为之惊叹。柠檬的每一种滋味共同演绎绝妙协奏，令人欢欣雀跃的香气在口中散开，敬请尽情享受。

・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).
・Passengers can reserve meals in advance.
Please visit the ANA website for details (www.ana.co.jp).

・因数量有限，若有不能满足乘客需求之处，敬请谅解。
・机上的食品和饮料请在机内食用。・航空食品生产线制造含有特定原材料（小麦、荞麦、乳制品、鸡蛋、花生、虾、蟹）的产品。
・用餐时请留意鱼肉中的小鱼刺。・机上的饮食均使用安全食材。
・关于基于大米安全追溯法的大米原产地信息，请访问ANA官网（www.ana.co.jp）。
・可以在出发前预订餐食。
有关详细信息，请访问 ANA 官网（www.ana.co.jp）。