

アミューズ

胡麻とクルミのスティック
パストラミターキーハムとスイートチリポテト

和食 (和食または洋食をお選びください)

前菜

籠盛り(子持ち昆布、近江蒟蒻、蛇腹胡瓜)
焼き栗蜜煮
海老艶煮
合鴨塩ロース
揚げ新銀杏
紅葉人参
銀杏丸十
萩豆腐

冷菜

鯛焼き霜 胡麻醤油

小鉢

蟹と菊花胡麻浸し

主菜

牛すき焼きと甘鯛塩麩 紙包み焼き [293 kcal]

御飯*

御飯、味噌汁、香の物

●埼玉県産 彩のきずな(金芽米)を使用しております。

* のついたメニューはANAオリジナルメニューです。

洋食 (和食または洋食をお選びください)

アペタイザー

蕪のムースと蟹 蓮根、柿、バルサミコのレデュクション

メインディッシュ

・ANAオリジナルビーフハンバーグ 赤ワインヴィネガー風味のデミグラスソース [471 kcal]

・カラス鰺の香草パン粉焼き オニオンクリームソース [500 kcal]

ブレッド

バゲット ソフトノア

●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。

デザート

・エモーション モンブラン イスパハン

(ライチ入りフランボワーズのジュレ、メレンゲ、

ローズ風味マスカルポーネクリーム、ローズ風味マロンクリーム、クリスピーフランボワーズ)

・チーズ(ブルーチーズ、ハードチーズ、ウォッシュチーズ)

・フルーツ

PIERRE HERMÉ
PARIS


神楽坂
くろす

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。)

軽いお食事

- ・スモークチキンと味噌ジンジャーソースのサンドイッチ
- ・ANAオリジナルカレー

スープ

- ・茅乃舎 野菜スープ 

麺類

- ・一風堂ラーメン コク極まる味噌「大地」

リフレッシュメント

- ・ハーゲンダッツ 

おつまみ

- ・フライドパスタスナック トマト味
- ・ミックスナッツ
- ・あられ(ベジタリアン・ハラール認証済)

一風堂

Häagen-Dazs

THE
CONNOISSEURS



神楽坂
くろす




食材を選び抜き、伝統の調理法を受け継ぎながらも、
繊細で洗練された盛りつけを追求する正統派の日本料理。
「神楽坂くろす」の店主の黒須浩之氏は、日本料理の伝統を受け継ぎ、
選び抜いた食材と真摯に向き合う料理人です。また、「美術館に並ぶ絵
画のような彩りを皿の上に創りあげたい」という想いから、器一つひと
つにこだわるなど、盛りつけにも細部にまで気配りしています。美しく
味わい深い料理を贅沢に楽しめる隠れ家のような銘店です。



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。

バラ、ライチ、フランボワーズのハーモニー「イスパハン」からの着想に基づいた
《モンブラン》のグラスデザート。スプーンを深く差し入れて、全ての層を一緒に
掬って下さい。五感を刺激する「イスパハン」のフレーバーが、とろけるマロンク
リームと一体となって天にも昇る甘美を生んでいます。

- ・  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。
- ・ 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。

Amuse

Sesame and walnut breadstick
Pastrami turkey ham and sweet chili potato

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



Zensai (A selection of morsels)

Kelp with herring roe, simmered red konjac in soy-based sauce, cucumber
Simmered roasted chestnut in syrup
Simmered prawn in soy-based sauce
Roasted duck with salt
Deep-fried ginkgo nuts
Carrot
Deep-fried sweet potato
Bulbil and vegetables tofu

Reisai (A selection of chilled morsels)

Seared sea bream with sesame soy sauce

Kobachi (Tasty tidbits)

Marinated crab meat and chrysanthemum in sesame sauce

Shusai (Main course)

Braised beef sukiyaki and grilled tilefish with salted rice malt [293 kcal]

Steamed rice*

Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

●Served with Sainokizuna (KINMEMAI rice) produced in Saitama.

* Original ANA menu items.

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

Appetizer

Turnip mousse, crab meat, lotus root and persimmon with balsamic réduction

Main plate

- ANA original beef hamburger steak with red wine vinegar demi-glace sauce [471 kcal]
- Grilled herb bread-crust Greenhalibut with onion cream sauce [500 kcal]

Bread

Baguette Soft noix

●Steamed rice, miso soup and Japanese pickles are also available.

Dessert

- Emotion Mont-Blanc Ispahan (Raspberry and litchi jelly, meringue, rose flavored mascarpone cream, rose flavoured chestnut vermicelli, raspberries crispy)
- Cheese (*Blue cheese, Hard cheese, Washed rind cheese*)
- Fruits

PIERRE HERMÉ
PARIS

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

Light dishes

- Smoked chicken and miso ginger sauce sandwich
- ANA original curry and steamed rice

Soup

- KAYANOYA vegetable soup 

Noodles

- IPPUDO rich-tasting miso "DAICHI" ramen



Refreshments

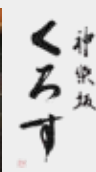
- Häagen-Dazs



Snacks

- Fried pasta snack tomato flavor
- Mix nuts
- Rice crackers (suitable for vegetarians and Halal certified)

THE CONNOISSEURS





Kagurazaka Kurosu offers truly traditional Japanese cuisine that pursues an intricate and sophisticated presentation using the finest ingredients, while at the same time passing down its cooking methods.

The owner of Kagurazaka Kurosu, Chef Hiroyuki Kurosu, himself inherited the methods of traditional Japanese cuisine and works earnestly using carefully selected ingredients. Striving to create dishes that are colorful enough to be displayed in an art gallery, Kurosu pays close attention to the selection of every dish and to its detailed presentation. While quite well known, Kagurazaka Kurosu is akin to a hiding place where you can indulge yourself in beautiful and luxuriously flavorful dishes.



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

The glass dessert of Mont blanc inspired by Ispahan, the perfect harmony of rose, lychee and raspberry. One scoop of all layers together brings the gorgeous marriage of Ispahan awakening myriad sensations on the palate and melty maron cream.

-  Prepared specially for vegans.
-  Prepared specially for lacto-ovo vegetarians.
- 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).

อะมิวซ์

ขนมปังแ่งโรยงาและวอลนัท
เนื้อไก่งวงพาสตรามีและมันฝรั่งราดซอสพริกหวาน

อาหารญี่ปุ่น (กรุณาเลือกอาหารญี่ปุ่นหรืออาหารนานาชาติ)

- Zensai (อาหารเรียกน้ำย่อย)
 ชุดตระกร้าน้อย (โคะโมจิคอมบุ บุกแดงโอมิ แต่งกวาดอง)
 เกาลัดเชื่อมน้ำผึ้งปิ้ง
 กุ้งเคียว
 เนื้อเปิดโองกาโมะสึนนอกย่างเกลือ
 เม็ดแปะก๊วยทอด
 แครอทใบเมเปิ้ล
 เม็ดแปะก๊วยมารุจ
 เต้าหู้ใส่เม็ดถั่วแดง



Reisai (อาหารเรียกน้ำย่อย)
ชาชิมิปลากะพงญี่ปุ่นเบิร์นไฟและไชโยผสมงา

Kobachi (เครื่องเคียง)
ปูและดอกเบญจมาศคลุกซอสงามารินเนด

Shusai (อาหารจานหลัก)
สุกียากี้เนื้อวัวและปลาอามะไดหมักเกลือผสมโคจิห่อกระดาษย่าง [293 กิโลแคลอรี]

ข้าวสวย*
ข้าวสวย ซุปมิโซะ และผักดองแบบญี่ปุ่น
●ใช้ข้าวพันธุ์โรโดริโนะคิสุเนะจากจังหวัดไซตามะ (ข้าวคินเมะไม)
*เมนูที่มีสัญลักษณ์ * เป็นเมนูต้นตำรับของ ANA

อาหารนานาชาติ (กรุณาเลือกอาหารญี่ปุ่นหรืออาหารนานาชาติ)

อาหารเรียกน้ำย่อย
ชุดรวมมิตรหมูสับผักกาดคาบูกิ เนื้อปู รากบัว ลูกพลับหมักในน้ำส้มสายชูบัลซามิก

จานหลัก
• แฮมเบิร์กเนื้อวัวราดซอสเดมิกลาสผสมน้ำส้มสายชูและไวน์แดงสูตรต้นตำรับของ ANA [471 กิโลแคลอรี]
• ปลาคาเรอิซุบแป็งทอดราดครีมซอสหัวหอม [500 กิโลแคลอรี]

ขนมปัง
บาเก็ตต์ ซอฟต์โนอาห์
●มีข้าวสวย ซุปมิโซะ และผักดองแบบญี่ปุ่น เตรียมไว้พร้อมเสิร์ฟ

ของหวาน

- อิมอชั่น มองบลังค์ อีสฟาอาน (เยลลี่รสราสเบอร์รี่ใสเนื้อลีนจี เมอแรงค์ ครีมชีสมาสคาร์โปเนรสกุหลาบ ครีมเกาลัดรสกุหลาบ ราสเบอร์รี่ครีซซี่)
- ซีส (บลูชีส กรานูลาร์ชีส วอชชีโรด์ชีส)
- ผลไม้

PIERRE HERMÉ
PARIS

อาหารว่างพร้อมเสิร์ฟตลอดเวลา (หลังการให้บริการอาหารมื้อแรกแล้ว กรุณาแจ้งเวลาที่ท่านต้องการให้เสิร์ฟ)

อาหารว่าง
• เนื้อไก่รมควันและแซนวิชซอสมิโซะผสมขิง
• ข้าวแกงกะหรี่ต้นตำรับ ANA

ซูป
• ซูปผัก KAYANOYA

อาหารเส้น
• “โดจิ” ราเม็งซูปมิโซะเข้มข้น IPPUDO



อาหารว่างเพื่อความสดชื่น
• ฮาเก็น-ดาส



ของขบเคี้ยว
• พาสต้าทอดกรอบรสมะเขือเทศ
• ถั้วรวมรส
• “อาราเระ” ขนมข้าวอบกรอบ (ผ่านการรับรองอาหารมังสวิรัต/อาหารฮาลาล)

THE CONNOISSEURS




อาหารญี่ปุ่นต้นตำรับที่เน้นการนำเสนอที่เต็มไปด้วยความละเอียดอ่อนและความพิถีพิถันไปพร้อมกับการคัดสรรวัตถุดิบและสืบทอดวิธีการปรุงอาหารแบบดั้งเดิม

คุณฮิโรยูกิ คุโรสุ เจ้าของร้าน "คาบุระซากะ คุโรสุ" เป็นเชฟที่สืบทอดการปรุงอาหารญี่ปุ่นแบบดั้งเดิมและมีความมุ่งมั่นที่จะใช้วัตถุดิบที่คัดสรรมาอย่างดี เป็นเมนูอาหารอย่างพิถีพิถัน โดยใส่ใจในรายละเอียดในการนำเสนอลงบนเมนูแต่ละจานอย่างเต็มที่ตั้งแต่การคัดเลือกถ้วยชาม ด้วยความปรารถนาที่จะ "สร้างสีสันที่เหมือนภาพที่เรียงรายอยู่ในพิพิธภัณฑสถานแห่งชาติ" เป็นร้านอาหารที่มีชื่อเสียงแต่หลบซ่อนอยู่และพร้อมที่จะพาทุกท่านไปเพลิดเพลินกับอาหารที่มีรสชาติอร่อยล้ำ ดงามในบรรยากาศที่หรูหราไปด้วยกัน




PIERRE HERMÉ PARIS ของหวานสูตรดั้งเดิมที่สร้างสรรค์โดยปีแอร์ แอร์เม่ ปีกัสเซแห่งเพสเทรี

"มองบลังค์" ของหวานในแก้วสวยตามแนวคิด "อีสฟาอาน" ที่ผสมผสานระหว่างดอกกุหลาบ ลินจี และราสเบอร์รี่เข้าไว้ด้วยกัน ใส่ช้อนลงไปแช่แล้วผสมผสานทุกชั้นเข้าด้วยกัน รสชาติของ "อีสฟาอาน" ที่กระตุ้นประสาทสัมผัสทั้งห้า เกิดเป็นความหวานละมุนพร้อมครีมเกาลัดที่ละลายในปาก

- ผู้ที่รับประทานมังสวิรัต (รับประทานเฉพาะพืชผักและผลไม้) สามารถรับประทานได้
- ผู้ที่รับประทานมังสวิรัตที่รับประทานนมและไข่ สามารถรับประทานได้
- ทางเราต้องขออภัยที่บางครั้งอาจไม่สามารถจัดรายการอาหารตามความประสงค์ของท่านเนื่องจากมีจำนวนจำกัด
- กรุณารับประทานอาหารและเครื่องดื่มให้เสร็จระหว่างการเดินทาง
- ในขั้นตอนการผลิตอาหารที่เสิร์ฟบนเครื่องบินนั้น มีการใช้วัตถุดิบที่อาจก่อให้เกิดอาการแพ้ประกอบอาหารด้วย (ข้าวสาลี ถั่วลิสง ผลิตภัณฑ์จากนม ไข่ ถั่วลิสง กุ้งและปู)
- อาหารจานที่ทำมาจากปลาอาจมีก้างเล็กๆ ปนอยู่ได้ กรุณารับประทานด้วยความระมัดระวัง
- ANA เลือกวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหารโดยคำนึงถึงความปลอดภัย
- สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับสถานที่ผลิตข้าวสารตามกฎหมายว่าด้วยการสืบค้นที่มาของข้าว กรุณาดูเว็บไซต์ของ ANA (www.ana.co.jp)
- **ผู้โดยสารสามารถจองอาหารล่วงหน้าได้**
- สำหรับรายละเอียดโปรดดูที่เว็บไซต์ของ ANA (www.ana.co.jp)

Amuse

Breadstick wijen dan kacang kenari
Ham kalkun pastrami dan kentang cabai manis

Makanan Jepang ~Washoku~ (Silakan pilih makanan Jepang atau makanan Barat)

Zensai (Aneka hidangan sesuap)

Konbu dengan telur ikan haring, konjak merah rebus dengan saus kedelai dan mentimun
Kastanye panggang dengan sirup
Udang rebus kecap asin
Bebek panggang asin
Kacang ginkgo goreng
Irisan wortel
Ubi jalar goreng
Tahu dengan propagul dan sayuran



Reisai (Hidangan pembuka dingin)

Ikan bream bakar dengan kecap wijen asin

Kobachi (Sajian kecil lezat)

Ulam Kepiting dan bunga krisan diasinkan dengan saus wijen

Shusai (Hidangan utama)

Sukiyaki daging sapi dan tilefish panggang dengan malt beras asin [293 kcal]

Gohan (Sajian nasi)*

Nasi putih, sup miso, dan acar Jepang

●Dihidangkan dengan Sainokizuna (nasi dari beras KINMEMAI) yang diproduksi di Saitama

* Item-item menu original ANA.

Makanan Barat (Silakan pilih makanan Jepang atau makanan Barat)

Pembuka

Lobak mousse, daging kepiting, akar teratai, dan kesemek dengan saus cuka balsamic réduction

Hidangan utama

- Steak hamburg daging sapi original ANA dengan saus demi-glace aroma cuka anggur merah [471 kcal]
- Ikan halibut greenland dilapisi roti herba panggang disajikan dengan saus krim bawang [500 kcal]

Roti

Baguette Roti noix lembut

●Nasi putih, sup miso, dan acar Jepang juga tersedia.

Hidangan Penutup

- Emotion Mont-Blanc Ispahan (Franboise jelly dengan leci, meringue, mascarpone cream aroma mawar, marrons cream aroma mawar, crispy raspberry)
- Keju (Keju biru, Keju keras, Keju yang dicuci kulitnya)
- Buah-buahan

PIERRE HERMÉ
PARIS

Hidangan Ringan Setiap Saat (Makanan berikut tersedia kapan saja sesuai layanan hidangan yang pertama)

Hidangan ringan

- Sandwich ayam asap dan saus jahe miso
- Kari original ANA dan nasi putih

Sup

- Sup sayuran KAYANOYA 

Mi

- Ramen Ippudo kaldu miso kaya rasa "Daichi"



Hidangan penyegar

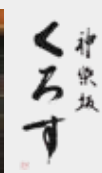
- Häagen-Dazs



Kudapan

- Fried pasta snack rasa tomat
- Aneka kacang
- Kerupuk beras (cocok untuk vegetarian dan bersertifikat halal)

THE
CONNOISSEURS



Masakan Jepang tradisional yang mengutamakan dalam hal penyajiannya yang menawan dan elegan dengan bahan-bahan pilihan dan mewarisi metode memasak tradisional.





Hiroyuki Kurosu, pemilik restoran "Kagurazaka Kurosu", adalah seorang chef yang mewarisi tradisi masakan Jepang yang dengan penuh ketelatenan menangani bahan-bahan pilihan. Dari imajinasi "ingin menciptakan karya di atas piring seperti lukisan yang berjejer di museum", ia memperhatikan sampai ke detail penyajiannya, seperti penempatan yang khas tiap hidangan pada tiap wadahnya. Kagurazaka Kurosu adalah restoran terkenal seperti tempat tersembunyi di mana Anda dapat menikmati hidangan yang indah dan lezat dalam kemewahan.



PIERRE HERMÉ
PARIS

Hidangan penutup kreasi Pierre Hermé, sang Picasso kue.

Hidangan penutup dalam gelas "mont blanc" yang dibuat berdasarkan pada ide "Ispahan Macaron", harmoni antara mawar, leci, dan framboise. Masukkan sendok Anda dalam-dalam agar semua lapisannya menjadi satu. Rasa "Ispahan" yang merangsang panca indera, menciptakan rasa manis yang membumbung ke langit bersama dengan lelehan krim marron.

-  Juga dapat disantap oleh penumpang vegan.
-    Juga dapat disantap oleh penumpang vegetarian lacto-ovo.
- Karena keterbatasan jumlah, ada kalanya kami tidak dapat menyediakan pilihan menu Anda. Terima kasih atas pengertian Anda.
- Silakan nikmati makanan dan minuman Anda hanya selama penerbangan.
- Makanan dalam penerbangan kami diproduksi di dalam fasilitas-fasilitas yang juga menangani alergen tertentu (gandum, soba, produk susu, telur, kacang, udang, dan kepiting) dalam proses produksi.
- Sebagian hidangan yang terbuat dari ikan mungkin mengandung duri. Mohon berhati-hati saat makan.
- Bahan yang dipakai dalam makanan kami pilih dengan mempertimbangkan faktor keamanan.
- Untuk informasi tentang area produksi padi menurut Undang-Undang Keterlaksanaan Beras, kunjungi situs web ANA (www.ana.co.jp).
- **Penumpang dapat memesan hidangan sebelumnya.**
Untuk keterangan lebih lanjut, silakan akses situs web ANA (www.ana.co.jp).

Amuse

Batang roti bijan dan walnut
Ham ayam belanda pastrami dan kentang cili manis

Makanan Jepun ~Washoku~ (Sila buat pilihan sama ada makanan Jepun atau Barat)



Zensai (Pembuka selera)

Kelpa dengan telur ikan hering, konjac merah yang direneh dalam sos berasaskan kacang soya, timun
Berangan panggang yang direneh dalam sirap
Udang yang direneh dalam sos berasaskan kacang soya
Itik yang dipanggang dengan garam
Kacang ginkgo goreng
Lobak merah
Ubi kentang manis goreng
Propagul dan tauhu sayur

Reisai (Sayur-sayuran Sejuk)

Ikan merah bakar dengan kicap bijan

Kobachi (Hidangan ringan)

Daging ketam perap dan bunga kekwa dalam sos bijan

Shusai (Hidangan utama)

Sukiyaki daging lembu rebus dan ikan jubin panggang dengan malt beras masin [293 kcal]

Nasi kukus*

Nasi kukus, sup miso dan aneka jeruk Jepun

●Dihidangkan dengan Sainokizuna (Beras KINMEMAI) yang dihasilkan di Saitama

* Item menu asli ANA.

Makanan Barat (Sila buat pilihan sama ada makanan Jepun atau Barat)

Pembuka selera

Lobak mous, daging ketam, akar teratai dan pisang kaki dengan bahan reneh balsam

Hidangan utama

- Stik daging lembu asli ANA dengan sos demi-glas cuka wain merah [471 kcal]
- Halibut Greenland yang dilapisi roti herba panggang dengan sos krim bawang [500 kcal]

Roti

Baguette Walnut lembut

●Nasi kukus, sup miso dan aneka jeruk Jepun juga disediakan.

Pencuci Mulut

- Ispahan Mont-Blanc Emosi (Raspberi dan agar-agar litchi, meringue, krim mascarpone berperisa ros, mihun berangan berperisa ros, raspberi rangup)
- Keju (Keju biru, Keju keras, Keju kulit dicuci)
- Buah-buahan

PIERRE HERMÉ
PARIS

Sajian Ringan Sepanjang Masa

(Hidangan yang berikut boleh didapati pada bila-bila masa selepas hidangan pertama selesai.)

Sajian ringan

- Ayam salai dan sandwic sos halia miso
- Kari asli ANA dan nasi kukus

Sup

- Sup sayur KAYANOYA 

Mi

- Ramen miso penuh rasa "DAICHI" IPPUDO

Makanan ringan

- Häagen-Dazs

Snek

- Snek pasta goreng berperisa tomato
- Aneka kacang
- Keropok beras (Sesuai untuk vegetarian dan diiktiraf Halal)



THE CONNOISSEURS






Masakan Jepun Ortodoks yang mendalami susunan halus dan canggih sambil memilih bahan dan mewarisi kaedah memasak tradisional.

Tuan Hiroyuki Kurosu, pemilik "Kagurazaka Kurosu", adalah seorang chef yang mewarisi tradisi masakan Jepun dan dengan tulus ikhlas berurusan dengan bahan-bahan terpilih. Juga, dari keinginan untuk "membuat warna di atas piring seperti lukisan yang berderetan di muzium kesenian", beliau memberi perhatian kepada perincian susunan, seperti teliti pada setiap satu bekas. Ia adalah restoran terkenal seperti tempat persembunyian di mana anda dapat menikmati hidangan yang indah dan lazat dengan mewah.



PIERRE HERMÉ Pencuci mulut asli yang dicipta oleh Pierre Hermé, sang Picasso pastri.

Hidangan pencuci mulut kaca "Mont Blanc" berdasarkan idea "Ispahan", harmoni mawar, laici dan framboise. Masukkan sudu dengan mendalam dan cedukkan semua lapisan bersama. Rasa "Ispahan" yang merangsang panca indera menghasilkan rasa manis yang naik ke syurga bersama dengan krim marron yang cair.

-  Disediakan khusus untuk vegan.
-   Disediakan khusus untuk lacto-ovo vegetarian.
- Oleh kerana kuantiti yang disediakan adalah terhad, kemungkinan kami tidak dapat menyediakan menu pilihan anda. Terima kasih kerana memahami.
- Sila nikmati makanan dan minuman anda semasa dalam penerbangan sahaja.
- Makanan dalam penerbangan disediakan di kemudahan yang turut mengendalikan bahan alergi yang dinyatakan (gandum, soba, hasil tenusu, telur, kekacang, udang dan ketam) ketika proses pengeluaran.
- Sebahagian hidangan berasaskan ikan mungkin mengandungi tulang yang kecil. Sila berhati-hati ketika memakannya.
- Bahan yang digunakan dalam makanan kami dipilih dengan mempertimbangkan aspek keselamatan.
- Untuk maklumat mengenai kawasan pengeluaran bagi bahan beras mentah menurut akta pengesanan beras, sila layari laman web ANA (www.ana.co.jp)
- **Penumpang boleh menempah makanan terlebih dahulu.** Sila lawati laman web ANA untuk maklumat lanjut (www.ana.co.jp).