

離陸後のお飲み物とともに

アミューズ

- ANAオリジナルスティック
- チキンと柿のサラダ
- オマール海老のムース
- うずらの煮卵 鴨の生ハム

お好きな時に

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

お酒のおともに

- ・ 槍鳥賊このわた和え
- ・ 鹿児島名物さつま揚げ
- ・ 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」
- ・ かしわうどん

軽いお食事

- ・ 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
 - ・ 牛肉柳川丼
 - ・ 鮭磯のり茶漬け

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。

- ノンオイル柚子ドレッシング
- シーザードレッシング

- ・ チーズプレート

ローヴ デ ガリーグ

ブルーデコース A.O.C.

トム ド リラック

フロマジエ ダフィノワ

- ・ 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
 - ・ バニラアイスクリーム
 - ・ プティフルール

お好きな時に

和食、洋食のセットメニュー

和食

小鉢

鶏と長芋のカレー炒め煮

主菜

金目鯛味噌幽庵焼き
[178 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

大山鶏と小柱のガーリックライス 山わさび風味のフォン・ド・ヴォーソース
[340 kcal]

ブレッド

- ・ 2種のブレッドをバターとともに
- ・ 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。

- ・ 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
 - ・ バニラアイスクリーム
 - ・ プティフルール

Accompaniment for beverages after takeoff

Amuse

- ANA signature breadstick
- Chicken and dried persimmon with creamy tofu sauce
- Lobster mousse
- Pickled quail egg in soy-based sauce and uncured duck ham

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 spear squid with salted entrails of trepang
- Three kinds of Kagoshima deep-fried fishcake
 - Mix nuts

Soup

- Corn soup 

Noodles

- IPPUDO rich-tasting miso "DAICHI" ramen
- Japanese udon noodles garnished with chicken

Light dishes

- Beef hamburger with tomato sauce
- Awaodori chicken and mushroom curry with steamed rice
- Rice bowl with simmered beef, burdock root and eggs
- Rice bowl with grilled salmon and nori in soup stock

Refreshments

- Garden salad

Served with a choice of dressings.

Non oil yuzu dressing

Caesar dressing

- Cheese plate

ROVE DES GARRIGUES

BLEU DES CAUSSES A.O.C.

TOME DE RILHAC

FROMAGER D'AFFINOIS

- Fruits

- Plain yogurt with plentiful fruit jam
 - Vanilla ice cream
 - Petits fours

Light Dishes Anytime

Japanese and International set menus.

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Kobachi

Simmered chicken and Chinese yam in curry sauce

Shusai

Grilled alfonsino with miso sauce
[178 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

Daisendori chicken, Japanese bay scallop and garlic rice with horseradish fond de veau sauce
[340 kcal]

Breads

- Two kinds of bread served with butter
- You can also choose cereal.

Fruits

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