

## アミューズ

シナモンジンジャースティック  
スイートポテトのリンゴ和え 海老サラダ

## 和 食 (和食または洋食をお選びください)

## 前 菜

筍合鴨生ハム巻き  
北寄芽かぶわさび  
鰯と梅の伊達巻寿司  
海老絹糸揚げ

## 小 鉢

蛸 帆立のぬた 赤辛子酢味噌

## 小 鉢

鶏団子根菜煮 貝柱あん

## 主 菜

牛肉柳川煮と銀ひらす味噌幽庵焼き [370 kcal]

## 御 飯

御飯、味噌汁、香の物  
●埼玉県産彩のぎずな(金芽米)を使用しております。

## デザート

- ・ フランボワーズ
- ・ チーズ(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

・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。

## アミューズ

シナモンジンジャースティック  
スイートポテトのリンゴ和え 海老サラダ

## 洋 食 (和食または洋食をお選びください)

## アペタイザー

カニサラダ 黒胡椒風味のシューに詰めて  
平目と紅芯大根のミルフィーユ  
蒸し鶏と菜の花、干し柿、たくあんの白和え  
イカ墨ピラフのイカ飯

## メインディッシュ

- ・ 牛フィレ肉のソテー 赤ワインソース 百合根のピューレと野菜の出汁煮添え [299 kcal]
- ・ 真鯛の唐揚げ 野菜の裏ごしと海苔餡 かぶら餅添え [310 kcal]

## ブレッド\*

バゲット  
プリオッシュ  
●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。

## デザート\*

- ・ フランボワーズ
- ・ チーズ(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

\*のついたメニューはANAオリジナルメニューです。

新米村

THE  
CONNOISSEURS

新米村

京都をルーツにしながら、和洋の枠組を超えた変幻自在な味わい。独創のシェフ、米村昌泰氏の驚きに満ちたおもてなし。



京都の名店、フュージョン「米村」との冬のコラボレーションメニューです。平目と紅芯大根のミルフィーユは米村昌泰シェフオリジナルのキウイ味噌でお召し上がりください。メインの肉料理、牛フィレ肉のソテーは旬の百合根のまるやかなピューレと共に赤ワインソースで。真鯛の唐揚げは板海苔と葛のあんを敷き、冬野菜三種(長葱、蕪、白菜)のピューレをかけた一皿です。

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。)

軽なお食事

- ・海老とツナのサンドイッチ
- ・和風ガパオ丼

スープ

- ・コーンスープ 
- ・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

- ・チーズ(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)
- ・ハーゲンダッツ
- ・フルーツ
- ・ヨーグルト
- ・シリアル



おつまみ

- ・ミックスナッツ
- ・ミックスあられ
- ・フォンダンビスキュイ
- ・あられ(ベジタリアン・ハラール認証済)

 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。

和食

小鉢

小海老白菜浸し 明太あんかけ

主菜

鰯西京焼きと牛肉時雨煮  
 俵御飯  
 [484 kcal]

味噌汁、香の物

洋食

メインディッシュ

スクランブルエッグのクレープ包み  
 レモン風味のトマトソース  
 [370 kcal]

ブレッド

クロワッサン レーズンルヴァン

フルーツ

コンチネンタルブレックファースト

メインディッシュ

ポークハムとチーズのコンビネーション[196 kcal]

ブレッド

クロワッサン レーズンルヴァン

フルーツ

▶ロザンゼルス (NH126) 便は、こちらのお食事をご用意しております。

和食

小鉢

小海老白菜浸し 明太あんかけ

主菜

鰯西京焼きと牛肉時雨煮  
 俵御飯  
 [484 kcal]

味噌汁、香の物

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

グラハムハード レーズンルヴァン

フルーツ

・お食事サービスの終了前に、客室乗務員が改めてお伺いします。  
 ・メニューによってはお時間をいただく場合がございますので、詳しくは客室乗務員にお尋ねください。

## Amuse

Cinnamon and ginger breadstick  
Dressed sweet potato with grated apple and prawn salad

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

## Zensai (A selection of morsels)

Bamboo shoot and uncured duck ham roll  
Dressed surf clam and seaweed with wasabi  
Egg wrapped horse mackerel and Japanese plum sushi roll  
Deep-fried prawn wrapped with rice net paper

## Kobachi (Tasty tidbits)

Octopus and scallop with yuzu zest and red chili pepper vinegar miso

## Kobachi (Tasty tidbits)

Simmered chicken meatball and root vegetables with scallop sauce

## Shusai (Main course)

Simmered beef, burdock root and eggs with miso-grilled goldstriped amberjack  
[370 kcal]

## Steamed rice

Steamed rice, miso soup and Japanese pickles  
●Served with Sainokizuna (KINMEMAI rice) produced in Saitama.

## Desserts

- Framboise
- Cheese (*BLEU DES CAUSSES A.O.C., TOME DE RILHAC, FROMAGER D'AFFINOIS*)
- Fruits

• 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](http://www.ana.co.jp)).  
• **Passengers can reserve meals in advance.**  
Please visit the ANA website for details ([www.ana.co.jp](http://www.ana.co.jp)).

## Amuse

Cinnamon and ginger breadstick  
Dressed sweet potato with grated apple and prawn salad

## International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

## Appetizer

Crab meat salad with black pepper stuffed in puff  
Flounder and watermelon radish mille-feuille  
Dressed steamed chicken, field mustard, dried persimmon and pickled daikon radish with tofu paste  
Squid ink pilaf stuffed squid

## Main plate

- Sautéed fillet of beef with red wine sauce, lily bulb purée and simmered vegetables [299 kcal]
- Deep-fried red sea bream with vegetable purée and seaweed sauce, turnip starch cake [310 kcal]

## Bread\*

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

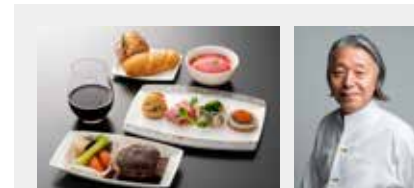
## Desserts\*

- Framboise
- Cheese (*BLEU DES CAUSSES A.O.C., TOME DE RILHAC, FROMAGER D'AFFINOIS*)
- Fruits

\* Original ANA menu items.



## THE CONNOISSEURS



Ever-changing cuisine that transcends the boundaries of Japanese and Western tastes, while maintaining its roots in the ancient capital of Kyoto.

Experience Chef Masayasu Yonemura's hospitality and all its surprises. This winter menu was made in collaboration with the famed Kyoto fusion restaurant Yonemura. Flounder and red pickled radish mille-feuille is served with Chef Masayasu Yonemura's original kiwi miso. The main meat dish is sautéed beef fillet in red wine sauce with the seasonal mild lily bulb puree. The deep-fried sea bream atop a sheet of nori seaweed and kudzu sauce is garnished with a puree of three winter vegetables—leek, turnip, and Napa cabbage.

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

### Light dishes

- Shrimp and tuna sandwich
- Rice bowl with Japanese style gaprao rice

### Soup

- Corn soup 
- KAYANOYA vegetable soup 

### Noodles

- IPPUDO rich-tasting miso "DAICHI" ramen





### Refreshments

- Cheese (*BLEU DES CAUSSES A.O.C., TOME DE RILHAC, FROMAGER D'AFFINOIS*)
- Häagen-Dazs
- Fruits
- Yogurt
- Cereal



### Snacks

- Mix nuts
- Mix rice crackers
- Fondant Biscuit
- Rice crackers (suitable for vegetarians and Halal certified)

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

## Japanese Cuisine ~Washoku~

### Kobachi (Tasty tidbits)

Marinated shrimp and Chinese cabbage in spicy cod roe sauce

### Shusai (Main course)

Grilled yellowtail with saikyo miso and simmered beef in ginger sauce  
Steamed rice  
[484 kcal]

### Miso soup and Japanese pickles

## Continental Breakfast

### Main plate

Pork ham and cheese combination [196 kcal]

### Bread

Croissant Raisin levain

### Fruits

▶ The selections below are served on flight NH126 (Los Angeles).

## Japanese Cuisine ~Washoku~

### Kobachi (Tasty tidbits)

Marinated shrimp and Chinese cabbage in spicy cod roe sauce

### Shusai (Main course)

Grilled yellowtail with saikyo miso and simmered beef in soy-based sauce  
Steamed rice  
[484 kcal]

### Miso soup and Japanese pickles

## International Cuisine

### Main plate

Scrambled egg wrapped in crêpe with lemon tomato sauce  
[370 kcal]

### Bread

Croissant Raisin levain

### Fruits

## International Cuisine

### Main plate

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

### Bread

Graham hard Raisin levain

### Fruits

- A cabin attendant will announce last orders before in-flight meal service ends.
- Please ask your cabin attendant for service and details of timing.