

アミューズ

フォアグラムース
生ハムと野菜のトルティーヤ

和 食（和食または洋食をお選びください）

前 菜

鴨葱巻き
玉子焼き
帆立貝幽庵焼き
トマト ワイン蒸し

煮 物

牛肉と野菜煮

小 鉢

サーモンマリネ 蟹身のせ 山葵ドレッシング

主 菜

鮭照り煮 [432 kcal]

御 飯

御飯、味噌汁、香の物

デザート

- ・チョコレートムース
- ・チーズ
- ・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

フォアグラムース
生ハムと野菜のトルティーヤ

洋 食（和食または洋食をお選びください）

アペタイザー

サーモンとキヌアのサラダ アボカドソース

メインディッシュ

- ・牛肉の煮込みと根セロリのピューレ [423 kcal]
- ・鱸のソテーと大麦のリゾット 白ワインソース [449 kcal]

ブレッド

2種のブレッドをバターとオリーブオイルとともに
●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。

デザート

- ・チョコレートムース
- ・チーズ
- ・フルーツ

1 回目のお食事終了後、お好きな時に

軽いお食事

- ・ 寿司盛り合わせ (炙りサーモン いなり寿司 海苔巻き)
- ・ 牛肉とピーマンの細切り炒め丼

スープ

- ・ コーンスープ 
- ・ 茅乃舎 野菜スープ 

麺 類

- ・ 一風堂 プラントベース ラーメン ～プラとん (Pla-Ton)～ 



リフレッシュメント

- ・ チーズ
- ・ アイスcream
- ・ 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

青梗菜お浸し

主 菜

鰯幽庵焼き
白御飯
[407 kcal]

味噌汁、香の物

洋 食

メインディッシュ

野菜とチェダーチーズのフリッタータ [335 kcal]

ブレッド

2種のブレッドをバターとともに

フルーツ

▶ NH204 (フランクフルト発) はこちらのお食事をご用意しております。

コンチネンタルブレックファースト

メインディッシュ

ハムとチーズのコンビネーション [145 kcal]

ブレッド

2種のブレッドをバターとともに

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時間をいただく場合もございますので、詳しくは客室乗務員にお尋ねください。

Amuse

Foie Gras Mousse
Dry-cured Ham & Vegetable Tortilla

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

- Zensai** (A Selection of Morsels)
- Grilled Japanese Leek Rolled with Duck
 - Japanese Omelet
 - Grilled Scallop with Soy-based Sauce
 - Wine-steamed Tomato
- Nimono** (Simmered Plate)
- Simmered Beef & Vegetables in Soy-based Sauce

- Kobachi** (Tasty Tidbits)
- Marinated Salmon & Crab Meat with Wasabi Dressing

- Shusai** (Main Course)
- Simmered Salmon in Soy-based Sauce [432 kcal]

- Steamed Rice**
- Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

- Dessert**
- Chocolate Mousse
 - Cheese
 - 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).
• **Passengers can reserve meals in advance.**
Please visit the ANA website for details (www.ana.co.jp).

Amuse

Foie Gras Mousse
Dry-cured Ham & Vegetable Tortilla

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

- Appetizer**
- Salmon & Quinoa Salad with Avocado Sauce

- Main Plate**
- Stewed Beef with Celeriac Purée [423 kcal]
 - Sautéed Sea Bass & Barley Risotto with White Wine Sauce [449 kcal]

- Bread**
- Two Kinds of Bread Served with Butter & Olive Oil
 - Steamed rice, miso soup and Japanese pickles are also available.

- Dessert**
- Chocolate Mousse
 - Cheese
 - Fruits

Order any time after finishing your first meal.

Light Dishes

- Assorted Sushi (Seared Salmon, Sushi Wrapped in Deep-fried Tofu & Rolled Sushi)
- Rice Bowl with Stir-fried Beef & Shredded Bell Peppers

Soup

- Corn Soup
- KAYANOYA Vegetable Soup

Noodles

- IPPUDO Plant-based "Pla-ton" Ramen



Refreshments

- Cheese
- Ice Cream
- Fruits
- Yogurt
- Cereal

Snacks

- Mix Nuts
- Mix Rice Crackers
- Fondant Biscuit
- Rice Crackers (Suitable for Vegetarians & Halal Certified)

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

Japanese Cuisine ~Washoku~

Kobachi (Tasty Tidbits)

Marinated Bok Choy in Soy-based Sauce

Shusai (Main Course)

Grilled Halibut with Soy-based Sauce
Steamed Rice
[407 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

International Cuisine

Main Plate

Vegetable & Cheddar Cheese Frittata [335 kcal]

Bread

Two Kinds of Bread Served with Butter

Fruits

► The selections below are also served on flight NH204 (from Frankfurt).

Continental Breakfast

Main Plate

Ham & Cheese Combination [145 kcal]

Bread

Two Kinds of Bread Served with Butter

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.

Appetithäppchen

Foie gras Mousse
Tortilla mit Rohschinken & Gemüse

Japanisches Menü ~Washoku~ (Wählen Sie nach Belieben das japanische oder das internationale Menü.)

Zensai (Auswahl an Gaumenfreuden)
Mit Entenfleisch umwickelte Lauchrolle
Omelett
Mit Yuzu marinierte, gegrillte Kammuscheln
In Wein gedämpfte Tomate

Nimono (Gegarter Teller)
Rindfleisch mit gekochtem Gemüse

Kobachi (Eine kleine Kreation des Chefkochs)
Lachs-Marinade mit Krabbenfleisch an Wasabi-Dressing

Shusai (Hauptgericht)
Glasierend gekochter Lachs [432 kcal]

Gedämpfter Reis
Gedämpfter Reis, Miso-Suppe und japanische Pickles

Dessert
• Schokoladen-Mousse
• Käse
• Obst

• Aufgrund von begrenzter Verfügbarkeit kann es vorkommen, dass wir Ihren Wünschen nicht entsprechen können. Wir bitten um Ihr Verständnis!
• Bitte verzehren Sie die Speisen und Getränke während Ihres Aufenthalts an Bord.
• In den Catering-Einrichtungen für ANA-Flugmahlzeiten werden auch Speisen mit potentiell allergisch wirkenden Ingredienzen zubereitet (Weizen, Buchweizen, Milchprodukte, Eier, Erdnüsse, Garnelen und Krebse).
• Bitte beachten Sie, dass die Fischgerichte kleine Gräten enthalten können.
• Alle verwendeten Zutaten entsprechen den gängigen Sicherheitsstandards.
• Informationen über die Produktionsgebiete für Vollreisprodukte gemäß dem Lebensmittelgesetz zum Herkunftsnachweis von Reis finden Sie auf der ANA-Website (www.ana.co.jp).
• **Fluggäste können Mahlzeiten schon im Voraus bestellen.**
Näheres hierzu auf der ANA-Website (www.ana.co.jp).

Appetithäppchen

Foie gras Mousse
Tortilla mit Rohschinken & Gemüse

Internationales Menü (Wählen Sie nach Belieben das japanische oder das internationale Menü.)

Vorspeise
Salat mit Lachs und Quinoa an Avocadosoße

Hauptgericht
• Geschmortes Rindfleisch mit Selleriepüree [423 kcal]
• Sautierte Meerbrasse und Gersten-Risotto mit Weißweinsoße [449 kcal]

Brot
Zwei Arten von Brot, serviert mit Butter und Olivenöl
●Auf Wunsch reichen wir Ihnen auch gedämpften Reis, Miso-Suppe und japanische Pickles.

Dessert
• Schokoladen-Mousse
• Käse
• Obst

Nach der ersten Mahlzeit, zu jeder Zeit

Leichte Gerichte

- Sushi-Platte (Gerösteter Lachs, Sushi in frittierte Tofutasche, gerollte Sushi)
- Reisschale mit in Streifen geschnittenen, gebratenen Rindfleisch und Paprika

Suppe

- Maissuppe 
- KAYANOYA-Gemüsesuppe 

Nudeln

- IPPUDO pflanzliche „Plat-ton“-Ramen 



Zur Erfrischung

- Käse
- Eiscreme
- Obst
- Joghurt
- Getreideflocken

Snacks

- Nussmischung
- Reiscracker-Mischung
- Fondant-Biskuit
- Reiscracker (vegetarierfreundlich, Halal-zertifiziert)

•  Speziell zubereitet für Veganer.
•    Speziell zubereitet für Ovo-Lacto-Vegetarier.

Japanisches Menü ~Washoku~

Kobachi (Eine kleine Kreation des Chefkochs)
Zart blanchierter Pak Choi

Shusai (Hauptgericht)
Gegrillter Plattfisch mit Soße auf Sojabasis
Gedämpfter Reis
[407 kcal]

Miso-Suppe und japanische Pickles

Internationales Menü

Hauptgericht
Frittata mit Gemüse und Cheddar-Käse [335 kcal]

Brot
Zwei Arten von Brot, serviert mit Butter

Obst

► Auf dem Flug NH204 (von Frankfurt) stehen diese Gerichte ebenfalls zur Verfügung.

Kleines Frühstück

Hauptgericht
Kombination aus Schinken und Käse [145 kcal]

Brot
Zwei Arten von Brot, serviert mit Butter

Obst

• Ihre Flugbegleiter weisen Sie vor der Landung auf die letztmögliche Bordmahlzeit hin.
• Bitte wenden Sie sich an Ihren Flugbegleiter, wenn Sie Fragen zum Service und zum Zeitplan haben.