

アミューズ

ANAオリジナルスティック 鴨のスマーク 茄子のソース
南瓜のプランマンジェ風 ドライマッシュルーム添え 海老のマリネ オーロラソース

和 食

先 附

(九月・十月) シャインマスカット 粟麩 トマト 白掛け
(十一月) 柿 粟麩 トマト 白掛け

前 菜

イクラ醤油漬け (酢だち釜) ふり柚子 厚焼き玉子 (シラス 湯葉 ゆり根 絹さや) ローストビーフ
焼目栗蜜煮 (丸十) 車海老菊花寿司 生姜

お 椀

(九月) 鱧葛叩き ぜんまい信田巻 松葉柚子 (十月・十一月) 蟹真丈 ぜんまい信田巻 松葉柚子

向 付

鯛昆布 胡麻豆腐 喰いだし

炊 合

小蕪 穴子 菊菜 針柚子

小 鉢

(九月) 焼松茸 水菜 もって菊 蓮根 茗荷 お浸し
(十月・十一月) ホタテ 九条葱 もって菊 木耳 生姜酢和え 松の実

主 菜

(九月) 鮑 ウニ 茄子 里芋 万願寺唐辛子 冬瓜あんかけ 山葵 [123 kcal]
(十月・十一月) 杉板焼 カマス舞茸幽庵焼 里芋 酢蓮根 茗荷 [161 kcal]

御 飯*

御飯 味噌汁 香の物

●お米は新潟県産コシヒカリを使用しております。

甘 味*

丹波みくまり 石しずく

* のついたメニューはANAオリジナルメニューです。

THE
CONNOISSEURS



『瓢亭』十五代当主・高橋義弘氏による秋の献立。深まる季節を繊細に表現した京の味をご堪能ください。

前菜の車海老菊花寿司は山葵のかわりに木の芽をはさんで爽やかに仕立てました。イクラ醤油漬けの酢橘釜は刻み柚子で香り良く。小鉢は酢橘果汁と生姜の酢浸し。9月は水菜、もって菊、蓮根、茗荷を合わせ、焼き松茸を天に。10月11月は九条葱、もって菊、木耳、生姜を合わせてホタテと松の実をあしらいました。主菜の9月は鮑を炊いて雲丹を盛りつけ、山葵を載せた一皿。旬の里芋、茄子、万願寺とうがらしと共に、冬瓜をおろした餡でお楽しみください。10月11月は旬のカマスに舞茸を巻いて杉板焼きに。秋の海山の香りがお口の中で広がります。

アミューズ

ANAオリジナルスティック 鴨のスマーク 茄子のソース
南瓜のプランマンジェ風 ドライマッシュルーム添え 海老のマリネ オーロラソース

洋 食

アペタイザー

・サーモンのフリボリテ風 オマールコンソメと赤キヌアサラダ キャビア添え
・チキンとドライフルーツ、生ハムのロール仕立て 生姜の香りのヴィネグレット
・鯛のマリネとブランドード 茄子と長ネギのガトースタイル トリュフ風味 春菊のソース

・ガーデンサラダ
(ノンオイル大根ドレッシング、サウザンドアイランドドレッシング)
※ドレッシングは2種類からお選びいただけます。

・コーンスープ

メインディッシュ

・和牛フィレ肉のグリル もろみ味噌風味のコンディメントとシェリーヴィネガーソース [571 kcal]
・平目の椎茸鱗見立て 九条ネギのリゾットと柚子風味のヴァンプソース [326 kcal]

ブレッドセレクション

バゲット
タバチェール
ロツゲンミッシュブロート
ソフトナッツ

チーズプレート

(シェーブルチーズ、ブルーチーズ、ウォッシュチーズ、ハードチーズ)
※種類が変更となることがございます。

デザート

・アイスクリームとセミフレッド
・シャテーニュ
・スフレピスターシュ
・フルーツ

プティフル

THE
CONNOISSEURS



本場の素材を駆使した ANA の匠の秋料理は、ナイフを入れるたび幾重もの味わいに出会えます。



スコティッシュサーモンのムースはスモークサーモンで巻き、キャビアを添えました。チキンムースの生ハム巻きはほんのり柿の甘みのヴィネグレット仕立て。メインディッシュの和牛フィレ肉のグリルは、にんにくやエシャロットをもろみ味噌に合わせた特製のコンディメントでお楽しみください。栗、芽キャベツ、小玉葱などの焼き野菜を長芋の台座に並べて添えました。平目は海老と帆立のムースを載せ、厳選した椎茸を鱗のように重ねてから焼き上げた贅沢な一皿です。九条葱のリゾットには本場イタリアのカルナローリ米を使用しています。

お好きな時に


お酒のおともに

- ・天日干しサゴシ
- ・寒干しほたるいか
- ・焼き干しほたて
- ・鹿児島名物さつま揚げ
- ・ミックスマツ

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) ～ 
- ・かしわうどん

リフレッシュメント

- ・ガーデンサラダ

(ノンオイル大根ドレッシング、サウザンドアイランドドレッシング)

※ドレッシングは2種類からお選びいただけます。

- ・チーズプレート


(シェーブルチーズ、ブルーチーズ、ウォッシュチーズ、ハードチーズ)


※種類が変更となることがございます。




- ・フルーツ

- ・ヨーグルトにフルーツジャムを添えて

軽いお食事

- ・ビーフハンバーガー 照り焼きソース
- ・果実とスパイス香る ヴィーガンカレー 
- ・鴨井
- ・鮭磯のり茶漬

 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。

精進料理



精進料理



果実とスパイス香る ヴィーガンカレー

ミシュランガイド東京の創刊以来、16年連続で2つ星を獲得している老舗「精進料理 醍醐」四代目 野村祐介 監修によるプラントベースの本格カレー。菜食主義・グルテンフリーを実践している方にも安心してお召し上がりいただけるよう、動物性食材・化学調味料・保存料・精製糖・小麦粉を一切使わずに作りました。余計な水分を加えず、国産の野菜と果実を惜しみなく使って具材が溶けきるまでじっくり煮込んだ、「ほぼ具でできている」といえるカレーです。素材から引き出した旨味と、シナモンや生姜の滋味による豊かで奥深い味わいをご堪能ください。

お好きな時に

和食

小鉢

ゆし豆腐とほうれん草の浸し

主菜

銀鱈煮付け

[283 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

▶NH8、NH110、NH112 はこちらのお食事をご用意しております。

メインディッシュ

エッグベネディクト ミモレットチーズのソース グリルベーコン添え

[457 kcal]

▶NH10、NH12 はこちらのお食事をご用意しております。

メインディッシュ

シーフードピラフ

[353 kcal]

ブレッド

・2種のブレッドをバターとともに

(ストロベリージャム、マーマレード もしくはハニー もございます。)

・シリアルもお選びいただけます。

フルーツ

Amuse

ANA Signature Stick Smoked Duck with Eggplant Sauce
Pumpkin Blanc-manger Style with Dried Mushroom Marinated Shrimp with Aurora Sauce

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Sakizuke (Starter; a taste of what's to come)

(for September • October) Shine Muscat, Millet Wheat Gluten & Tomato with Tofu Paste
(for November) Persimmon, Millet Wheat Gluten & Tomato with Tofu Paste

Zensai (A selection of morsels)

Pickled Salmon Roe in Soy Sauce with Yuzu, Sudachi Cup
Japanese Omelet with Whitebait, Yuba, Lilly Bulb & Snow Peas Roast Beef
Simmered Sweet Potato in Syrup
Japanese Tiger Prawn Sushi with Chrysanthemum & Kinome Leaf Pickled Ginger in Sweet Vinegar

Owan (A clear soup with produce)

(for September) Pike Conger with Kudzu Starch, Wild Fiddlehead Wrapped in Deep-fried Tofu & Yuzu
(for October • November) Crab Meat Fishcake, Wild Fiddlehead Wrapped in Deep-fried Tofu & Yuzu

Mukozuke (Sashimi Plate)

Kelp-cured Sea Bream & Sesame Tofu, Stock & Soy Sauce with Tomato

Takiawase (Simmered treats)

Turnip, Conger Eel, Garland Chrysanthemum & Yuzu

Kobachi (Tasty tidbits)

(for September) Grilled Matsutake Mushroom & Marinated Mizuna Green, Purple Chrysanthemum,
Vinegared Lotus Root & Myoga Ginger in Ginger Vinegar Sauce
(for October • November) Dressed Scallop, Kujo Leek, Purple Chrysanthemum & Wood Ear Mushroom
with Ginger Vinegar Sauce & Pine Nuts

Shusai (Main course)

(for September) Abalone, Sea Urchin, Eggplant, Taro & Manganji Pepper with Grated Winter Melon
Sauce & Wasabi [123 kcal]
(for October • November) Cedar Plank-grilled Barracuda & Maitake Mushroom with Soy-based Sauce,
Taro, Vinegared Lotus Root & Myoga Ginger [161 kcal]

Steamed Rice*

Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles
• Served with Koshihikari produced in Niigata.

Kanmi* (Confections)

"Tanbamikumari Iwashizuku"---Brown Sugar Adzuki Bean Agar

* Original ANA menu items.

THE
CONNOISSEURS

An autumn menu presented by the fifteenth-generation head of Japanese restaurant Hyotei, Yoshihiro Takahashi. Experience the delicate flavors of Kyoto in these dishes that encapsulate the season.



The Japanese tiger prawn sushi from zensai plate is served with chrysanthemums and refreshing Kinome leaf in place of wasabi. Soy sauce-pickled salmon roe in a hollowed-out sudachi is served with aromatic yuzu peels. This is accompanied by a bowl of sudachi fruit juice and vinegar-marinated ginger. September will feature a small dish of Japanese mizuna greens, purple chrysanthemum, lotus root, myoga ginger, topped with grilled matsutake mushroom while October and November receive Kujo leek, purple chrysanthemum, wood ear mushroom, and pine nuts with ginger vinegar sauce. The main dish for September is cooked abalone with sea urchin and topped with wasabi. Enjoy with taro, eggplant, Manganji peppers, and grated winter melon in a thick stew. The main for October and November is barracuda wrapped in maitake mushrooms and grilled over a cedar plank. Be transported to the seaside and mountains of autumn with each bite.

Amuse

ANA Signature Stick Smoked Duck with Eggplant Sauce
Pumpkin Blanc-manger Style with Dried Mushroom Marinated Shrimp with Aurora Sauce

International Cuisine

Appetizer Plate

- Salmon Frivolité Style, Lobster Consommé & Red Quinoa Salad with Caviar
- Chicken, Dried Fruit & Dry-cured Pork Ham Roll Style with Ginger Vinaigrette
- Marinated Sea Bream & Brandade, Eggplant & Japanese Leek Gâteau Style with Truffle, Garland Chrysanthemum Sauce

• Garden Salad
(Non Oil Daikon Radish Dressing, Thousand Island Dressing)

* Served with a choice of dressings.

- Corn Soup

Main Plate

- Grilled Fillet of Wagyu Beef & Moromi Miso Condiment with Sherry Vinegar Sauce [571 kcal]
- Steamed Flounder with Shiitake Mushroom, Kujo Leek Risotto & Yuzu-flavored White Wine Sauce [326 kcal]

Selection of Breads

Baguette
Tabatiere
Roggenmischbrot
Soft & Nuts

Cheese Plate

(Goat Milk Cheese, Blue Cheese, Washed Rind Cheese, Hard Cheese)

* Type of cheese is subject to change without notice.

Dessert

- Ice Cream & Semifreddo
- Châtigne---Chestnut Cake
- Pistachio Soufflé
- Fruits

Petits Fours

THE
CONNOISSEURS

ANA's chefs have used authentic autumn ingredients to create fall-inspired dishes that delight the taste buds with every bite.





A Scottish salmon mousse rolled with smoked salmon and served with caviar. Chicken mousse wrapped in dry-cured pork ham with a lightly sweet persimmon vinaigrette. The main is grilled wagyu beef filet served with a special garlic and shallot sauce combined with unrefined moromi miso. Grilled chestnuts, Brussels sprouts, baby onions and an assortment of vegetables served over Chinese yam. Steamed flounder topped with a shrimp and scallop mousse and carefully selected shiitake mushrooms layered like scales. A Kujo leek risotto made with authentic Italian Carnaroli rice.

Light Dishes Anytime


Sake Accompaniments

- Dried Spanish Mackerel
- Dried Firefly Squid
- Dried Scallop
- Three Kinds of Kagoshima Deep-fried Fishcake
 - Mix Nuts

Soup

- Corn Soup 
- KAYANOYA Vegetable Soup 

Noodles

- IPPUDO Plant-based "Pla-ton" Ramen 
- Japanese Udon Noodles Garnished with Chicken

Refreshments

- Garden Salad

(Non Oil Daikon Radish Dressing, Thousand Island Dressing)

* Served with a choice of dressings,

- Cheese Plate


(Goat Milk Cheese, Blue Cheese, Washed Rind Cheese, Hard Cheese)

* Type of cheese is subject to change without notice.




- Fruits


- Plain Yogurt with Fruit Jam


Light Dishes

- Beef Hamburger with Teriyaki Sauce
- Vegan Curry with Fruits and Spices 
- Rice Bowl with Simmered Duck in Soy-based Sauce
- Rice Bowl with Grilled Salmon & Nori in Soup Stock

 Prepared specially for vegans.

   Prepared specially for lacto-ovo vegetarians.

精選料理
 醍醐

精選料理
 醍醐

Vegan curry with fruits and spices

Authentic plant-based curry created under the direction of Yusuke Nomura, the fourth head chef of Daigo, a long-standing Tokyo restaurant specializing in Japanese vegetarian cuisine that has been awarded two Michelin stars every year since the Tokyo guide released 16 years ago. Made to be vegan and gluten-free, the dish does not contain any animal products, chemical seasonings, preservatives, refined sugar or flour. Made with the minimum amount of water required and a healthy serving of Japanese vegetables and fruit stewed until nearly dissolved, this curry is a concentration of fresh produce. Enjoy the rich umami of the fruit and vegetables with the complex flavors of cinnamon and ginger.

Light Dishes Anytime

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Kobachi

Marinated Tofu & Spinach in Soy-based Sauce

Shusai

Simmered Sablefish in Soy-based Sauce

[283 kcal]

Steamed Rice

Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

- You can also choose rice porridge.

Accompaniment for Steamed Rice

Dried Nori Natto (Fermented Soybeans) Salted Kelp

International Cuisine

▶The selections below are served on flight NH8, NH110, NH112.

Main Dish

Eggs Benedict with Mimolette Cheese Sauce & Grilled Bacon

[457 kcal]

▶The selections below are served on flight NH10, NH12.

Main Dish

Seafood Pilaf

[353 kcal]

Breads

- Two Kinds of Bread Served with Butter

(Accompanied with a choice of strawberry jam, marmalade or honey.)

- You can also choose cereal.

Fruits