アミューズ

ANAオリジナルスティック
海老のマリネ チーズとオリーブ

和　食（和食または洋食をお選びください）

前　菜
鶏ささみとくらげの白和え
スモークサーモン手毬寿司
零余子真丈オランダ
鶏八幡巻き

小　鉢
鰹の叩き ポン酢

小　鉢
翡翠茄子と南瓜豆腐 胡麻クリームかけ

主　菜
牛肉しぐれ煮　銀鱈幽庵焼き［374 kcal］

御　飯
御飯、味噌汁、香の物
●お米はコシヒカリを使用しております。

デザート
・クレーム ド マロン
・チーズ（ブルー、ウォッシュ、ハード）
※種類が変更となることがございます。
・フルーツ

・機内食には、アレルギー物質を含む、または原材料として使用されている可能性があります。
・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。
・魚介類には取り切れない小骨や鱗、殻がついている場合がございます。
・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。
・お食事やお飲み物は機内でお召し上がりください。
・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。
・ご出発前にご希望のお食事をご予約いただけます。また、「アレルゲン対応食」もご用意しております。
詳しくはANAウェブサイト（www.ana.co.jp）をご覧ください。

THE CONNOISSEURS

海山の幸を香り良く、彩り豊かに盛り合わせた
ANAシェフの秋料理を五感でお楽しみください。

旬の零余子は真丈地に寄せてさっくり香ばしく揚げました。小鉢の戻り鰹は薬味とポン酢で爽やかな仕立てに。翡翠色に揚げた茄子と南瓜豆腐は胡麻クリームをかけ、松の実をあしらっています。主菜は秋の実りと彩りを盛り込んだ一皿です。和牛のしぐれ煮は玉葱で甘みを出したお出汁に生姜の香りを加えて炊きました。幽庵焼きにした銀鱈は、すり身の栗衣揚げと銀杏を添えて。衣被ぎは皮をきゅっとつまんでお召し上がりください。

アミューズ

ANAオリジナルスティック
海老のマリネ チーズとオリーブ

洋　食（和食または洋食をお選びください）

アペタイザー
鴨の燻製と野菜のサラダ仕立て 栗のドレッシング

メインディッシュ
・牛フィレ肉のソテー 椎茸デュクセルソース［337 kcal］
・サーモンのグリル ショロンソース［374 kcal］

ブレッド
3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
・クレーム ド マロン
・チーズ（ブルー、ウォッシュ、ハード）
※種類が変更となることがございます。
・フルーツ

THE CONNOISSEURS

豊かな森の恵みをふんだんに使い、
ANAシェフが香り良く盛り合わせた秋の彩りコースです。

しっとりとした舌ざわりの鴨の燻製はキノコや栗を和えたサラダに載せました。シェリービネガーをきかせた栗のドレッシングでさっぱりとお召し上がりください。メインディッシュの牛フィレソテーは、干し椎茸を刻んだデュクセルソースで秋らしく。香りよく揚げた蓮根とさつまいもを付け合わせています。サーモンのグリルは焼き目を入れて香ばしく。泡立てた卵黄と澄ましバターのベースにトマトの酸味と甘みで仕上げたショロンソースをかけています。

1回目のお食事終了後、お好きな時に

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
・"ヘルシー" かつカレー丼
　～肉不使用、日本伝統のおからこんにゃくで美味しく健康に～

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（ブルー、ウォッシュ、ハード）
　※種類が変更となることがございます。
・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
・米菓子
・フォンダンビスキュイ

・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
ゆし豆腐とほうれん草の浸し

主　菜
金目鯛味噌漬け焼き
俵御飯
［459 kcal］

味噌汁、香の物

洋　食

メインディッシュ
シーフードピラフ
［320 kcal］

ブレッド
バターロール　カンパーニュ

フルーツ

▶フランクフルト（NH203）便は、こちらのお食事をご用意しております。

和　食

小　鉢
ゆし豆腐とほうれん草の浸し

主　菜
金目鯛味噌漬け焼き
俵御飯
［459 kcal］

味噌汁、香の物

洋　食

メインディッシュ
シーフードピラフ
［320 kcal］

ブレッド
クロワッサン　カンパーニュ

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　カンパーニュ

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。
・塩・胡椒をご用意しております。ご希望のお客様は客室乗務員にお知らせください。

Amuse

ANA Signature Stick
Marinated Shrimp, Cheese & Olive

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

Zensai (A Selection of Morsels)

Dressed Chicken Tenderloin & Jellyfish with Tofu Paste
Smoked Salmon Sushi
Deep-fried Bulbil Fishcake
Chicken & Vegetable Roll

Kobachi (Tasty Tidbits)

Seared Bonito with Ponzu

Kobachi (Tasty Tidbits)

Eggplant & Pumpkin Tofu with Sesame Cream

Shusai (Main Course)

Simmered Beef in Soy-based Sauce　Grilled Greenland Halibut with Soy-based Sauce [374 kcal]

Steamed Rice

Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles
●Served with Koshihikari.

Dessert

- Pudding with Chestnut Cream
- Cheese (*Blue, Washed Rind, Hard*)
  * Type of cheese is subject to change without notice.
- Fruits

- In-flight meals may contain allergens.
- In-flight meals are produced at facilities that also handle allergens (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.
- For information about the production area for raw in line with the Rice Traceability Act, please visit the ANA website (www.ana.co.jp).
- Please enjoy your food and drink during the flight only.
- 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.
- **You can reserve your meal before departure. We also offer allergy-free options.**
  Please visit the ANA website for details (www.ana.co.jp).

THE CONNOISSEURS

Enjoy ANA chef's autumn menu featuring a sensory assortment of fragrant, colorful ingredients from the ocean and mountains.

Seasonal Japanese yam bulbils in crunchy fried balls of surimi fish paste, grated yam, and egg white. A small bowl of mature bonito with refreshing Japanese relishes and ponzu citrus sauce. Lime green fried eggplant and pumpkin tofu topped with sesame cream and pine nuts. The main is a colorful arrangement of autumn nuts and vegetables. Japanese wagyu beef simmered in dashi stock sweetened with onions and flavored with ginger. Yuan-yaki citrus-marinated grilled Greenland halibut served with deep-fried surimi fish paste served in a spiky chestnut bur-like presentation with ginkgo nuts. For the boiled taro, enjoy by pinching the bottom of the skin.

Amuse

ANA Signature Stick
Marinated Shrimp, Cheese & Olive

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

Appetizer

Smoked Duck & Vegetable Salad Style with Chestnut Dressing

Main Plate

- Sautéed Fillet of Beef with Shiitake Mushroom Duxelle Sauce [337 kcal]
- Grilled Salmon with Choron Sauce [374 kcal]

Bread

Three Kinds of Bread Served with Butter & Olive Oil
●Steamed rice, miso soup & Japanese pickles are also available.

Dessert

- Pudding with Chestnut Cream
- Cheese (*Blue, Washed Rind, Hard*)
  * Type of cheese is subject to change without notice.
- Fruits

THE CONNOISSEURS

Featuring the bounty of the forest, this course by ANA's chefs offers a colorful, fragrant assortment of autumn dishes.

Moist smoked duck served over a mushroom and chestnut salad. Enjoy with a refreshing chestnut dressing featuring a touch of sherry vinegar. The main is a dish of sautéed beef fillet served with an autumn-inspired Duxelles sauce with chopped dried shiitake mushrooms. Accompanied by fragrant fried lotus root and sweet potatoes. The salmon is grilled to delectable perfection. The Choron sauce is made with a base of whisked egg yolks and clarified butter, finished with sweet and sour tomatoes.

Order any time after finishing your first meal.

Light Dishes

- Smoked Chicken & Miso Ginger Sauce Sandwich
- "Healthy" Rice Bowl with Cutlet & Curry
  ~Plant-based Cutlet made of Japanese Traditional Okara & Konjac~

Soup

- Corn Soup
- KAYANOYA Vegetable Soup

Noodles

- IPPUDO Plant-based "Pla-ton" Ramen

Refreshments

- Cheese (*Blue, Washed Rind, Hard*)
  * Type of cheese is subject to change without notice.
- Häagen-Dazs
- Fruits
- Yogurt
- Cereal

Snacks

- Mix Nuts
- Rice Crackers
- Fondant Biscuit

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

Japanese Cuisine ～Washoku～

Kobachi (Tasty Tidbits)
Marinated Tofu & Spinach in Soy-based Sauce

Shusai (Main Course)
Grilled Alfonsino Marinated in Miso
Steamed Rice
[459 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

International Cuisine

Main Plate
Seafood Pilaf
[320 kcal]

Bread
Butter Roll　Campagne

Fruits

▶ The selections below are served on flight NH203 (Frankfurt).

Japanese Cuisine ～Washoku～

Kobachi (Tasty Tidbits)
Marinated Tofu & Spinach in Soy-based Sauce

Shusai (Main Course)
Grilled Alfonsino Marinated in Miso
Steamed Rice
[459 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

International Cuisine

Main Plate
Seafood Pilaf
[320 kcal]

Bread
Croissant　Campagne

Fruits

Continental Breakfast

Main Plate
Pork Ham & Cheese Combination [196 kcal]

Bread
Croissant　Campagne

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.
- Salt and pepper are also available. Please ask a cabin attendant for them.

Amuse-Bouches

Bâtonnet Original ANA
Crevettes Marinées, Fromage & Olives

Cuisine Japonaise ～ Washoku ～

(Veuillez faire votre choix dans le menu japonais ou dans le menu international.)

Zensai (Sélection de Spécialités Saisonnières)

Salade de Blanc de Poulet & de Méduse au Tofu Crémeux
Petits Sushis Ronds au Saumon Fumé
Pâte de Poisson aux Germes d'Igname en Sauce
Rouleau de Poulet & Bardane à la Sauce Sucrée-Salée

Kobachi (Petite Sélection des Créations du Chef)

Carpaccio de Bonite au Ponzu

Kobachi (Petite Sélection des Créations du Chef)

Aubergines à la Teinte de Jade & Gelée de Potiron à la Crème de Sésame

Shusai (Plat Principal)

Bœuf Mijoté dans une Sauce au Soja & au Gingembre, Flétan du Groenland Mariné puis Grillé dans une Sauce à Base de Soja [374 kcal]

Riz Cuit à la Vapeur

Riz Cuit à la Vapeur, Soupe Miso & Légumes Saumurés Japonais
●Servi avec du Koshihikari.

Dessert

- Crème de Marron
- Fromage (*Bleu, à Pâte Molle, à Pâte Dure*)

  * Les sortes proposées peuvent varier.
- Fruits

- Les repas servis à bord peuvent contenir des allergènes.
- Les repas servis à bord sont préparés dans un établissement transformant d'autres produits pouvant contenir du blé, du sarrasin, des produits laitiers, des œufs, des cacahouètes, des crevettes et du crabe.
- Les poissons et fruits de mer peuvent contenir des petites arêtes, des écailles ou des coquilles n'ayant pas pu être retirées.
- Pour toute information concernant la région de production du riz en vertu de la loi sur la traçabilité du riz, veuillez consulter le site Web d'ANA (www.ana.co.jp).
- Nous vous prions de bien vouloir consommer les repas et les boissons uniquement à bord de l'appareil.
- Les quantités étant limitées, il se peut que nous ne soyons pas en mesure de répondre à votre demande en matière de repas ou de boissons et vous remercions de votre compréhension.
- **Vous pouvez demander votre repas avant le départ. Nous proposons également des options sans allergènes.**
  Veuillez consulter le site Web d'ANA (www.ana.co.jp) pour plus d'informations.

THE CONNOISSEURS

Savourez les plats d'automne des chefs d'ANA, qui raviront vos cinq sens avec un assortiment parfumé et coloré de produits de la mer et de la montagne.

Les germes d'igname de saison sont enveloppés d'une pâte de poisson puis frits de manière savoureuse. Le petit bol de bonite est préparé avec des condiments et du ponzu pour une saveur rafraîchissante. Les aubergines frites dans une teinte de jade et la gelée de potiron sont nappées d'une crème de sésame et garnies de pignons de pin. Le plat principal réunit les richesses de l'automne dans un festival de couleurs. Le bœuf japonais est coupé en de fines tranches et mijoté dans du dashi assaisonné d'oignon pour lui donner une douceur naturelle, puis agrémenté de l'arôme du gingembre. Mariné dans une sauce à base de soja et grillé, le flétan du Groenland est servi avec un beignet de poisson frit dans une pâte en forme de bogue de châtaigne et des ginkgos. Veuillez déguster les taros cuits à la vapeur en pinçant fermement leur peau.

Amuse-Bouches

Bâtonnet Original ANA
Crevettes Marinées, Fromage & Olives

Cuisine Internationale

(Veuillez faire votre choix dans le menu japonais ou dans le menu international.)

Hors-d'Œuvre

Canard Fumé & Légumes en Salade à la Vinaigrette aux Châtaignes

Plat Principal

- Filet de Bœuf Sauté à la Sauce Duxelles aux Champignons Shiitake [337 kcal]
- Saumon Grillé à la Sauce Choron [374 kcal]

Pain

Trois Sortes de Pains Servis avec du Beurre & de l'Huile d'Olive
●Du riz cuit à la vapeur, de la soupe miso et des légumes saumurés japonais sont aussi disponibles.

Dessert

- Crème de Marron
- Fromage (*Bleu, à Pâte Molle, à Pâte Dure*)

  * Les sortes proposées peuvent varier.
- Fruits

THE CONNOISSEURS

Les chefs d'ANA vous proposent un menu riche en arômes et aux couleurs de l'automne qui met à l'honneur les trésors culinaires de la forêt.

Le canard fumé à la texture moelleuse est disposé sur une salade accompagnée de champignons et de châtaignes. Savourez-le avec une vinaigrette aux châtaignes relevée d'une touche de vinaigre de xérès pour une sensation de fraîcheur. Le filet de bœuf sauté, plat principal, est agrémenté d'une sauce Duxelles aux champignons shiitake séchés et hachés pour une touche automnale. Il est accompagné de racines de lotus et de patates douces frites, parfumées et croustillantes. Le saumon grillé est doré à la perfection, puis nappé d'une sauce Choron, préparée avec une base de jaunes d'œufs battus et de beurre clarifié, puis rehaussée de l'acidité et de la douceur des tomates.

En-cas à tout moment après le premier service des repas.

En-cas

- Sandwich au Poulet Fumé & à la Sauce au Miso & au Gingembre
- Bol de Riz avec Escalope Diététique
  ~Escalope Végétale à Base d'Okara & de Konjac, Deux Produits Traditionnels Japonais~

Soupe

- Soupe de Maïs
- Soupe aux légumes de KAYANOYA

Nouilles

- Ramen « Pla-ton » à Base de Plantes IPPUDO

Collations

- Fromage (*Bleu, à Pâte Molle, à Pâte Dure*)
  * Les sortes proposées peuvent varier.
- Häagen-Dazs
- Fruits
- Yaourt
- Céréales

Encas

- Assortiment de Fruits à Coque
- Galettes de Riz Soufflé
- Biscuit Fondant

- Préparé spécialement pour les végétaliens.
- Préparé spécialement pour les ovo-lacto-végétariens.

Cuisine Japonaise ～Washoku～

Kobachi (Petite Sélection des Créations du Chef)
Tofu Frais et Moelleux au Dashi &
Épinards Marinés

Shusai (Plat Principal)
Daurade Marinée dans du Miso puis Grillée
Riz Cuit à la Vapeur
[459 kcal]

Soupe Miso & Légumes Saumurés Japonais

Cuisine Internationale

Plat Principal
Pilaf aux Fruits de Mer
[320 kcal]

Pain
Petit Pain au Beurre, Pain de Campagne

Fruits

▶ Ce repas est servi sur les vols à destination de Francfort (NH203).

Cuisine Japonaise ～Washoku～

Kobachi (Petite Sélection des Créations du Chef)
Tofu Frais et Moelleux au Dashi &
Épinards Marinés

Shusai (Plat Principal)
Daurade Marinée dans du Miso puis Grillée
Riz Cuit à la Vapeur
[459 kcal]

Soupe Miso & Légumes Saumurés Japonais

Cuisine Internationale

Plat Principal
Pilaf aux Fruits de Mer
[320 kcal]

Pain
Croissant, Pain de Campagne

Fruits

Petit-déjeuner Continental

Plat Principal
Jambon de Porc & Fromage [196 kcal]

Pain
Croissant, Pain de Campagne

Fruits

- **Un agent de bord annoncera les dernières commandes avant la fin du service des repas.**
- Merci de vous renseigner auprès de l'agent de bord pour ce qui concerne le service et les horaires.
- Du sel et du poivre sont également à votre disposition. Veuillez en faire la demande auprès du personnel de bord.

Appetithäppchen

ANA-Originalriegel
Marinierte Garnelen mit Käse & Oliven

Japanisches Menü ～Washoku～

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

Zensai (Auswahl an Gaumenfreuden)
Innenfilet vom Huhn & Qualle mit Tofu-Paste
Zu Kugeln geformte Sushi mit Räucherlachs
Frittierter Bulbillen-Fischkuchen
In Hühnerfleisch gerollte große Klette

Kobachi (Eine kleine Kreation des Chefkochs)
Außen leicht angebratener Bonito mit Zitrusessig

Kobachi (Eine kleine Kreation des Chefkochs)
Auberginen & Kürbis-Tofu mit Sesam-Creme

Shusai (Hauptgericht)
Gegartes Rindfleisch an Sojasoße & schwarzer Heilbutt mit einer Soße auf Sojabasis [374 kcal]

Gedämpfter Reis
Gedämpfter Reis, Miso-Suppe und japanische Pickles
●Beim verwendeten Reis handelt es sich um die Marke Koshihikari.

Dessert
- Maronenkrem
- Käse (*Blauschimmelkäse, Käse mit gewaschener Rinde, Hartkäse*)
  * Bitte beachten Sie, dass die Käsesorte ohne Vorankündigung geändert werden kann.
- Obst

- In den Flugmahlzeiten besteht die Möglichkeit, dass allergische Substanzen enthalten sind oder diese als Zutaten verwendet wurden.
- 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 Meeresprodukte nicht vollständig entfernbare kleine Gräten, Schuppen oder Schalen enthalten können.
- Informationen über die Produktionsgebiete für Vollreisprodukte gemäß dem Lebensmittelgesetz zum Herkunftsnachweis von Reis finden Sie auf der ANA-Website (www.ana.co.jp).
- Bitte verzehren Sie die Speisen und Getränke während Ihres Aufenthalts an Bord.
- Aufgrund von begrenzter Verfügbarkeit kann es vorkommen, dass wir Ihren Wünschen nicht entsprechen können. Wir bitten um Ihr Verständnis!
- **Fluggäste können Mahlzeiten schon im Voraus bestellen. Ferner stehen auch allergenfreie Speisen zur Verfügung.**
  Näheres hierzu auf der ANA-Website (www.ana.co.jp).

THE CONNOISSEURS

Genießen Sie die Herbstgerichte der ANA-Köche, bei dem der Segen des Meeres sowie der Berge wohlduftend und farbenfroh zubereitet wurde, mit Ihren fünf Sinnen.

Die saisonalen Bulbillen in einen Teig aus pürierten Meeresfrüchten gelegt haben wir sie knusprig und wohlduftend frittiert. Für das Kobachi haben wir wohl gesättigten und im Herbst gefangenen Bonito mit Gewürzen sowie Zitrusessig zu einem erfrischenden Gericht zubereitet. Den jadegrün frittierten Auberginen und dem Kürbis-Tofu haben wir eine Sesam-Creme beigefügt und mit Pinienkernen garniert. Für das Shusai haben wir uns einen Teller voller herbstlicher Früchte und Farben ausgedacht. Den Scheibchen vom Wagyu-Rind haben wir eine Brühe mit der Süße von Zwiebeln sowie den Duft von Ingwer beigemengt und gekocht. Den in Würze eingelegten und gebratenen schwarzen Heilbutt servieren wir Ihnen zusammen mit gemahlenem Fischfleisch, das in einem Teigmantel ähnlich der Stachelhülle einer Kastanie zu einem Schmalzgebäck frittiert wurde, sowie Gingkonüssen. Die ungeschält gekochten Taro-Kartoffeln dürfen Sie fest an ihrer Schale anpacken und genießen.

Appetithäppchen

ANA-Originalriegel
Marinierte Garnelen mit Käse & Oliven

Internationales Menü

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

Vorspeise
Als Salat zubereitete geräucherte Ente & Gemüse mit Kastanien-Dressing

Hauptgericht
- Sautiertes Rinderfilet an Shiitake-Duxellessauce [337 kcal]
- Gegrillter Lachs an Choron Sauce [374 kcal]

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

Dessert
- Maronenkrem
- Käse (*Blauschimmelkäse, Käse mit gewaschener Rinde, Hartkäse*)
  * Bitte beachten Sie, dass die Käsesorte ohne Vorankündigung geändert werden kann.
- Obst

THE CONNOISSEURS

Ein farbenfrohes Herbstmenü, bei dem die ANA-Köche reichlich auf den Segen des Waldes zurückgegriffen und wohlduftend zubereitet haben.

Die geräucherte Ente, die einen geschmeidigen Eindruck am Gaumen hinterlässt, haben wir zu einem mit Pilzen und Kastanien angemachten Salat beigemengt. Genießen Sie diesen zusammen mit einem Kastaniendressing, dem wir einem Schuss Sherryessig beifügten. Das sautierte Rinderfilet des Hauptgangs servieren wir Ihnen herbstlich an einer Duxellessauce mit fein geschnittenen, getrockneten Shiitake-Pilzen. Als Beilage dazu gibt es wohlduftend frittierte Lotoswurzeln und Süßkartoffeln. Dem gegrillten Lachs haben wir ein Grillmuster setzend aromatisch zubereitet. Dem fügen wir dann noch eine Choron Sauce auf Basis von aufgeschäumtem Eigelb und Butterschmalz hinzu, der wir in geringen Mengen die saure und süße Note von Tomaten dazugaben.

Nach der ersten Mahlzeit, zu jeder Zeit

Leichte Gerichte

- Sandwich mit geräuchertem Hühnerfleisch und Miso-Ingwer-Soße
- „Gesunde" Curry-Reisschale mit Schnitzel
  ~Schnitzel aus pflanzlicher Herkunft ohne Fleisch, hergestellt aus Tofu & Konnyaku~

Suppe

- Maissuppe
- KAYANOYA-Gemüsesuppe

Nudeln

- IPPUDO pflanzliche „Pla-ton"-Ramen

Zur Erfrischung

- Käse (*Blauschimmelkäse, Käse mit gewaschener Rinde, Hartkäse*)
  * Bitte beachten Sie, dass die Käsesorte ohne Vorankündigung geändert werden kann.
- Häagen-Dazs Eiscreme
- Obst
- Joghurt
- Getreideflocken

Snacks

- Nussmischung
- Reiscracker
- Fondant-Biskuit

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

Japanisches Menü ～Washoku～

Kobachi (Eine kleine Kreation des Chefkochs)
Marinierter Tofu & zart blanchierter Spinat

Shusai (Hauptgericht)
Mit Miso marinierter, gegrillter Kaiserbarsch
Gedämpfter Reis
[459 kcal]

Miso-Suppe und japanische Pickles

Internationales Menü

Hauptgericht
Meeresfrüchte-Pilaw
[320 kcal]

Brot
Butterbrötchen　Bauernbrot

Obst

▶ Auf Flug Frankfurt (NH203) steht die folgende Auswahl an Speisen zur Verfügung.

Japanisches Menü ～Washoku～

Kobachi (Eine kleine Kreation des Chefkochs)
Marinierter Tofu & zart blanchierter Spinat

Shusai (Hauptgericht)
Mit Miso marinierter, gegrillter Kaiserbarsch
Gedämpfter Reis
[459 kcal]

Miso-Suppe und japanische Pickles

Internationales Menü

Hauptgericht
Meeresfrüchte-Pilaw
[320 kcal]

Brot
Croissant　Bauernbrot

Obst

Kleines Frühstück

Hauptgericht
Kombination aus Schweineschinken und Käse [196 kcal]

Brot
Croissant　Bauernbrot

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.
- Salz & Pfeffer stehen ebenfalls zur Verfügung. Wenden Sie sich bei Bedarf bitte an die Flugbegleiter.