

アミューズ

ANAオリジナルスティック
パストラミチキン オリーブとチーズ

和 食（和食または洋食をお選びください）

前 菜

松竹梅盛り（松笠烏賊焼き、竹紙巻き鯛小袖寿司、梅花人参梅煮、鶏松風）

小 鉢

北寄貝と菊花五色膾

小 鉢

野菜と煮豚の胡麻クリームかけ

主 菜

焼蓮根豆腐と和牛煮 金目鯛味噌幽庵焼き [360 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

- ・ ショコラブランアブリコ
- ・ チーズ（ブルー、セミハード、ウォッシュ）
※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、「アレルギー対応食」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



蓮根豆腐は香ばしく、金目鯛はしつとり。ANAシェフが冬の素材を丁寧に焼き上げました。

前菜は松竹梅の名をあしらった料理を盛り合わせました。小鉢の五色膾は今が旬の北寄貝と共に。グレープフルーツの果肉をほぐして散らし、いくらを載せています。煮豚は炊いた蓮根や椎茸と盛り合わせて、まろやかな胡麻ポン酢をとろり。主菜の蓮根豆腐は葛粉で練り上げてから香ばしく焼き、さっと炊いた黒毛和牛と合わせた一品。山葵風味の餡でお楽しみください。金目鯛は白味噌と醤油の風味でしつとりと焼き上げ、里芋の唐揚げと出汁巻き玉子を盛り合わせました。

アミューズ

ANAオリジナルスティック
パストラミチキン オリーブとチーズ

洋 食（和食または洋食をお選びください）

アペタイザー

パテ・ド・カンパーニュと野菜のマリネ マグロのスモークとシーフードの味噌タルタル

メインディッシュ

- ・ 牛フィレ肉のソテー グランヴヌール風ソース 根セロリのドフィノワーズ [326 kcal]
- ・ 鮫鰯と帆立、海老のアンサンブル スパイス香る白ワインソース [293 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

- ・ ショコラブランアブリコ
- ・ チーズ（ブルー、セミハード、ウォッシュ）
※種類が変更となることがございます。
- ・ フルーツ

THE
CONNOISSEURS



柚子味噌、根セロリ、赤スグリ。ANAシェフが一皿一皿に創意工夫をこらした冬限定のメニューです。

アペタイザーの田舎風パテには蓮根のマリネとりんごのコンフィを添えました。マグロのスモークは海老や小柱を刻んだ柚子味噌風味のタルタル仕立てと共にお楽しみください。メインの牛フィレ肉ソテーは赤スグリの実のビュレに胡椒をきかせたソースをまわせ、じゃがいもと根セロリを焼き上げたドフィノワーズを付け合わせた一皿です。冬の魚料理は鮫鰯、帆立、海老の盛り合わせ。ティムットペッパーをきかせたソースで華やかな香りに仕立てています。

1 回目のお食事終了後、好きな時に

軽いお食事

- ・海老とツナのサンドイッチ
- ・"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、セミハード、ウォッシュ)
※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。

和 食

小 鉢

野菜の煮しめ

主 菜

白甘鯛ちり蒸し
俵御飯
[400 kcal]

味噌汁、香の物

洋 食

メインディッシュ

鶏モモ肉のグラッセとキノコのリゾット
[554 kcal]

ブレッド

青のりハードロール レーズンルヴァン

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

野菜の煮しめ

主 菜

白甘鯛ちり蒸し
俵御飯
[400 kcal]

味噌汁、香の物

洋 食

メインディッシュ

鶏モモ肉のグラッセとキノコのリゾット
[554 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

・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。
・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
Pastrami Chicken, Olive & Cheese

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

Zensai (A Selection of Morsels)
Grilled Squid, Sea Bream Sushi Rolled with Kelp, Simmered Carrot in Japanese Plum Vinegar, Grilled Chicken Pâté with Poppy Seeds

Kobachi (Tasty Tidbits)
Marinated Chrysanthemum & Vegetables in Apple Cider Vinegar with Surf Clam

Kobachi (Tasty Tidbits)
Vegetables & Braised Pork with Sesame Cream

Shusai (Main Course)
Grilled Lotus Root Tofu & Simmered Wagyu Beef in Soy-based Sauce, Grilled Alfonsino with Miso Sauce [360 kcal]

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

Dessert

- Chocolat Blanc Abricot---White Chocolate Cake with Apricot Sauce
- Cheese (*Blue, Semi-hard, Washed Rind*)
* 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).



Featuring carefully grilled winter ingredients, this menu by ANA's world-class chefs features fragrant lotus root tofu and moist splendid alfonsino.

The appetizer is an assortment of dishes named after pines, bamboo, and plum. A small bowl of vinegared Japanese salad is served with seasonal sakhalin surf clams topped with grapefruit pulp and salmon roe. Braised pork is arranged with simmered lotus root and shiitake mushrooms and drizzled with mild sesame ponzu sauce. The main dish, a lotus root tofu, is kneaded with kudzu starch, grilled and served with lightly cooked Japanese Black wagyu beef. Enjoy with a thick wasabi-flavored sauce. A white miso and soy sauce moist grilled splendid alfonsino is then served with fried taro and rolled dashimaki tamago omelet.

Amuse

ANA Signature Stick
Pastrami Chicken, Olive & Cheese

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

Appetizer
Pâté de Campagne & Marinated Vegetables, Smoked Tuna with Seafood & Miso Tartar

Main Plate

- Sautéed Fillet of Beef with Grand Veneur Style Sauce & Celeriac Dauphinoise [326 kcal]
- Monkfish, Scallop & Shrimp Ensemble with Spicy White Wine Sauce [293 kcal]

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

Dessert

- Chocolat Blanc Abricot---White Chocolate Cake with Apricot Sauce
- Cheese (*Blue, Semi-hard, Washed Rind*)
* Type of cheese is subject to change without notice.
- Fruits



Yuzu miso, celeriac, and redcurrant. Each dish in this winter menu contains the ideas and ingenuity of ANA's world-class chefs.

The appetizer is a pate inspired by the Japanese countryside with marinated lotus root and apple confit. Smoked tuna is served with a tartare of shrimp and surf clam adductors chopped and flavored with yuzu miso. The main dish of sautéed beef filet is served with redcurrant puree and a peppery sauce. The dish is accompanied by a baked celeriac and potato dauphinoise. The winter fish is an assortment of anglerfish, scallops, and shrimp served with a beautifully fragrant sauce with timut pepper.

Order any time after finishing your first meal.

Light Dishes

- Shrimp & Tuna 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, Semi-hard, Washed Rind*)
* 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.

Japanese Cuisine ~Washoku~ International Cuisine

Kobachi (Tasty Tidbits)

Simmered Vegetables in Soy-based Sauce

Shusai (Main Course)

Steamed Tilefish, Tofu & Vegetables
Steamed Rice
[400 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

Main Plate

Chicken Glacé & Mushroom Risotto
[554 kcal]

Bread

Seaweed Hard Roll Raisin Levain

Fruits

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

Japanese Cuisine ~Washoku~ International Cuisine

Kobachi (Tasty Tidbits)

Simmered Vegetables in Soy-based Sauce

Shusai (Main Course)

Steamed Tilefish, Tofu & Vegetables
Steamed Rice
[400 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

Main Plate

Chicken Glacé & Mushroom Risotto
[554 kcal]

Bread

Croissant Raisin Levain

Fruits

Continental Breakfast

Main Plate

Pork Ham & Cheese Combination [196 kcal]

Bread

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

Amuse-Bouches

Bâtonnet Original ANA
Pastrami de Poulet avec Olives et Fromage

Cuisine Japonaise ~ Washoku ~

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

Zensai (Sélection de Spécialités Saisonnnières)

Assortiments de Plats Pin/Bambou/Prune (Seiche Grillée sous Forme de Pomme de Pin, Sushis de Daurade en Forme de Manche Courte Enroulée dans du Papier de Bambou, Carottes Coupées en Forme de Fleur de Prunier & Mijotées dans une Sauce à Base de Prune, Poulet Haché Grillé)

Kobachi (Petite Sélection des Créations du Chef)

Mactres de Sakhaline & Namasu aux 5 Légumes & à la Fleur de Chrysanthème

Kobachi (Petite Sélection des Créations du Chef)

Légumes & Porc Mijoté avec une Crème au Sésame

Shusai (Plat Principal)

Pâte Grillée aux Racines de Lotus & Boeuf Japonais Mijoté, Daurade Marinée puis Grillée dans une Sauce à Base de Soja & de Miso [360 kcal]

Riz Cuit à la Vapeur

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

Dessert

- Dessert au Chocolat Blanc & à l'Abricot
- Fromage (*Bleu, à Pâte Mi-Dure, à Pâte Molle*)
* 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



Une pâte aux racines de lotus croustillants et une daurade moelleuse : des ingrédients d’hiver soigneusement grillés par les chefs d’ANA

Découvrez en entrée un assortiment de plats sous le signe du pin, du bambou et de la prune, plantes symboles de bonne chance au Japon. Le petit bol de namasu aux 5 légumes est servi avec des mactres de Sakhaline de saison. Il est garni de morceaux de pamplemousse émiettés et d’œufs de saumon. Le porc mijoté est servi avec des racines de lotus et des champignons shiitake, le tout arrosé d’un ponzu doux au sésame. Le plat principal combine une pâte aux racines de lotus, pétrie avec du kuzuko (fécule de racines d’arrow-root) puis grillée pour lui donner un goût savoureux, et du bœuf noir japonais brièvement cuit. Veuillez le déguster avec une sauce agrémentée de wasabi. La daurade moelleuse est grillée avec du miso blanc et de la sauce soja et est accompagnée de taro frit et d’une omelette roulée préparée avec du dashi.

Amuse-Bouches

Bâtonnet Original ANA
Pastrami de Poulet avec Olives et Fromage

Cuisine Internationale

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

Hors-d’Œuvre

Pâté de Campagne, Légumes Marinés, Thon Fumé & Tartare de Fruits de Mer au Miso

Plat Principal

- Filet de Bœuf Sauté avec Sauce Grand Veneur Garni d'un Gratin Dauphinois au Céleri-Rave [326 kcal]
- Ensemble de Lotte de Mer, de Coquilles Saint-Jacques & de Crevettes à la Sauce au Vin Blanc Parfumée aux Épices [293 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

- Dessert au Chocolat Blanc & à l'Abricot
- Fromage (*Bleu, à Pâte Mi-Dure, à Pâte Molle*)
* Les sortes proposées peuvent varier.
- Fruits

THE
CONNOISSEURS



Miso au yuzu, céleri-rave et groseilles : les chefs d’ANA ont apporté une touche créative à chaque plat de ce menu spécial d’hiver

En hors-d’œuvre, le pâté de campagne est accompagné d’une marinade de racine de lotus et d’un confit de pommes. Le thon fumé est quant à lui servi avec un tartare à la saveur de miso au yuzu avec des crevettes et des petites palourdes émincées. En plat principal, le filet de bœuf est à savourer avec une sauce à base de purée de groseilles relevée avec du poivre. Il est accompagné d’un gratin dauphinois cuit avec des pommes de terre et du céleri-rave. Le plat de poisson d’hiver est un assortiment de lotte de mer, de coquilles Saint-Jacques et de crevettes, sublimé par une sauce au poivre de Timut pour un parfum élégant.

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

En-cas

- Sandwich aux Crevettes & au Thon
- Bol de Riz avec Escalope Diététique
~Escalope Végétale à Base d'Okara & de Konjac, Deux Produits Traditionnels Japonais~



Soupe

- Soupe de Maïs
- Soupe de Légumes KAYANOYA

Nouilles

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



Collations

- Fromage (*Bleu, à Pâte Mi-Dure, à Pâte Molle*)
* 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.

Cuisine Japonaise ~Washoku~ —

Kobachi (Petite Sélection des Créations du Chef)
Légumes Mijotés

Shusai (Plat Principal)
Daurade Blanche Cuite à la Vapeur
avec du Tofu & des Légumes
Riz Cuit à la Vapeur
[400 kcal]

Soupe Miso & Légumes Saumurés Japonais

Cuisine Internationale —

Plat Principal
Cuisse de Poulet Glacée & Risotto aux
Champignons
[554 kcal]

Pain
Pain aux Algues, Pain au Levain & aux
Raisins

Fruits

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

Cuisine Japonaise ~Washoku~ —

Kobachi (Petite Sélection des Créations du Chef)
Légumes Mijotés

Shusai (Plat Principal)
Daurade Blanche Cuite à la Vapeur
avec du Tofu & des Légumes
Riz Cuit à la Vapeur
[400 kcal]

Soupe Miso & Légumes Saumurés Japonais

Cuisine Internationale —

Plat Principal
Cuisse de Poulet Glacée & Risotto aux
Champignons
[554 kcal]

Pain
Croissant, Pain au Levain & aux Raisins

Fruits

Petit-déjeuner Continental —

Plat Principal
Jambon de Porc & Fromage [196 kcal]

Pain
Croissant, Pain au Levain & aux Raisins

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
Hähnchen-Pastrami, Oliven und Käse

Japanisches Menü ~Washoku~

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

Zensai (Auswahl an Gaumenfreuden)

Gegrillter Tintenfisch, mit Seetang umwickelte Meerbrassen-Sushi, geschmorte Karotten in japanischem Pflaumenessig & gegrillte Hühnerpastete mit Mohnsamen

Kobachi (Eine kleine Kreation des Chefkochs)

Marinierte Chrysantheme & Gemüse in Apfelessig mit Trogmuschel

Kobachi (Eine kleine Kreation des Chefkochs)

Gemüse & geschmortes Schweinefleisch mit Sesam-Creme

Shusai (Hauptgericht)

Gebratene Lotoswurzel und Tofu, geschmortes Wagyu-Rindfleisch in Sojasoße & mit Miso und Yuzu marinierter Kaiserbarsch [360 kcal]

Gedämpfter Reis

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

Dessert

- Chocolat Blanc Abricot (weißer Schokoladenkuchen mit Aprikosensoße)
- Käse (*Blauschimmelkäse, Halbhartkäse, Käse mit gewaschener Rinde*)
* 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



Schmackhaft gebratene Lotoswurzeln mit Tofu und saftig zubereiteter Kaiserbarsch. Von den ANA-Köchen sorgfältig gebratene Zutaten des Winters.

Für das Zensai wurden die nach den glückverheißenden Pflanzen (Kiefer, Bambus und Pflaume) benannten Gerichten zusammengestellt. Für das Kobachi haben wir uns ein fünffarbiges süß-sauer eingelegtes Gemüse mit Trogmuschel, der gerade Saison hat, ausgedacht. Das Ganze servieren wir Ihnen mit zerstreutem Fruchtfleisch der Pampelmuse sowie Lachsrogen. Das geschmorte Schweinefleisch gibt es zusammen mit Lotoswurzeln und Shiitake-Pilzen sowie einem milden Sesam-Zitrusessig, der dem Gericht eine sämige Konsistenz verleiht. Das Shusai besteht aus Lotoswurzeln mit Tofu, welche in Pfeilwurzmehl paniert und anschließend schmackhaft gebraten wurden, in Kombination mit kurz angebratenem Fleisch vom japanischen Schwarzrind. Genießen Sie dieses Gericht mit einer Pfeilwurz-Soße mit Wasabi-Geschmack. Den Kaiserbarsch haben wir dann mit dem Geschmack von weißem Miso und Sojasoße saftig röstend zubereitet und mit frittierten Taro-Kartoffeln sowie japanischem Omelett garniert.

Appetithäppchen

ANA-Originalriegel
Hähnchen-Pastrami, Oliven und Käse

Internationales Menü

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

Vorspeise

Pâté de Campagne und mariniertes Gemüse an einer Miso-Remouladensoße aus geräuchertem Thunfisch & Meeresfrüchten

Hauptgericht

- Sautiertes Rinderfilet an einer Soße nach Grand Veneur-Art & Sellerie-Dauphinoise [326 kcal]
- Ensemble aus Seeteufel, japanischen Kammuscheln & Garnelen an würziger Weißweinsoße [293 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

- Chocolat Blanc Abricot (weißer Schokoladenkuchen mit Aprikosensoße)
- Käse (*Blauschimmelkäse, Halbhartkäse, Käse mit gewaschener Rinde*)
* Bitte beachten Sie, dass die Käsesorte ohne Vorankündigung geändert werden kann.
- Obst

THE
CONNOISSEURS



Yuzu-Miso, Wurzel-Sellerie und rote Johannisbeeren. Ein exklusiv für den Winter zusammengestelltes Menü, bei dem die ANA-Köche bei jedem Teller ihre Originalität zum Ausdruck bringen.

Zur Vorspeise gibt es auf ländliche Art zubereitete Pastete garniert mit marinierten Lotoswurzeln und kandierten Äpfeln. Den geräucherten Thunfisch dürfen Sie zusammen mit einer Remouladensoße aus fein geschnittenen Garnelen und Muschelfleisch sowie einer Note Yuzu-Miso genießen. Lassen Sie sich beim Hauptgericht von einem sautierten Rinderfilet an einer Soße aus pürierten roten Johannisbeeren mit Pfeffer verzaubern. Dazu gibt es gebratene Kartoffeln und Wurzelsellerie nach Dauphiner Art. Das Fischgericht des Winters besteht aus einer Mischung aus Seeteufel, japanischen Kammuscheln und Garnelen. Dem Ganzen verleihen wir dann noch mit einer Soße aus Timut-Pfeffer ein prächtiges Aroma.

Nach der ersten Mahlzeit, zu jeder Zeit

Leichte Gerichte

- Sandwich mit Garnelen und Thunfisch
- „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, Halbhartkäse, Käse mit gewaschener Rinde*)
* 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.

Japanisches Menü ~Washoku~ Internationalales Menü

Kobachi (Eine kleine Kreation des Chefkochs) Geschmortes Gemüse in Sojasoße	Hauptgericht Glasierter Hähnchenschenkel & Pilzrisotto [554 kcal]
Shusai (Hauptgericht) Gedämpfter Ziegelfisch mit Tofu & Gemüse Gedämpfter Reis [400 kcal]	Brot Hartbrötchen mit grünem Seetang Sauerteigbrot mit Rosinen
Miso-Suppe und japanische Pickles	Obst

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

Japanisches Menü ~Washoku~ Internationalales Menü

Kobachi (Eine kleine Kreation des Chefkochs) Geschmortes Gemüse in Sojasoße	Hauptgericht Glasierter Hähnchenschenkel & Pilzrisotto [554 kcal]
Shusai (Hauptgericht) Gedämpfter Ziegelfisch mit Tofu & Gemüse Gedämpfter Reis [400 kcal]	Brot Croissant Sauerteigbrot mit Rosinen
Miso-Suppe und japanische Pickles	Obst

Kleines Frühstück

Hauptgericht Kombination aus Schweineschinken und Käse [196 kcal]
Brot Croissant Sauerteigbrot mit Rosinen
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.