

アミューズ

ANAオリジナルスティック ローストビーフ 春菊ソース
マグロのスモーク シーフードタルタル 蕪のマリネとポワローのムース

和 食

先 附

(十二月) 蒸し鮑重ね盛り 春菊ソース (一月) 焼きなまこ林檎霰添え
(二月) 炙り河豚サラダ仕立て

前 菜

門松菫^{ちしやとう}唐 (一月のみ)
蟹アボカド金柑釜盛り 芽巻き山葵数の子
叩き牛蒡胡麻酢和え 才巻海老 伊達焼玉子 合鴨ロース煮 黒豆

炊き合わせ

(十二月) 鮫肝有馬煮 (一月・二月) 雲丹と湯葉の白茶碗蒸し

小 鉢

(十二月・一月) 平目錦糸磯部巻き (二月) 蒸し鶏胡麻クリームかけ

主 菜

(十二月) 金目鯛と和牛京芋巻き 蕪あんかけ [239 kcal]
(一月・二月) 和牛サーロイン椎茸味噌焼き 海老蓮根挟み揚げ [374 kcal]

御 飯

御飯 味噌汁 香の物

甘 味

和菓子屋のあんみつ (抹茶みつ)

お好みに合わせて

※ご希望の方はお知らせください。

お 椀

(十二月) 帆立真丈編笠柚子椀 (一月) 若鶏の雑煮椀 (二月) 鯛丸仕立て椀

お造り

(十二月・一月) 二種盛り (本鮪赤身、真鯛) (二月) 彩り三種盛り (本鮪赤身、平目、槍烏賊)

THE
CONNOISSEURS

ANA

深まる冬の味わいに舌鼓。ANA シェフが香り良く、彩り豊かに仕上げた月替わりの献立です。

蟹とアボカドのサラダは釜盛りの金柑も一緒に召し上がれます。1月の前菜は菫^{ちしやとう}を門松風に仕立てました。12月のあん肝は有馬山椒をきかせてじっくり炊き、冬野菜のごぼうや葱と盛り合わせた一品です。1月2月は卵白でまろやかに寄せた白茶碗蒸し。蒸し雲丹と湯葉を入れ、べっこう餡を忍ばせています。12月の金目鯛はカリッと揚げ、旬の京芋は牛肉を巻いて旨味豊かに仕上げました。1月2月の和牛サーロインは小角に刻んだ椎茸と味噌焼きに。ぷりぷりの海老としゃきしゃきの蓮根の食感が楽しい挟み揚げを添えています。

アミューズ

ANAオリジナルスティック ローストビーフ 春菊ソース
マグロのスモーク シーフードタルタル 蕪のマリネとポワローのムース

洋 食

アペタイザー

- ・ スモークホタテと雑穀、小松菜ピューレ カリフラワーソース キャビア添え
・ 三元豚バラ肉の煮込み サラダ仕立て
- ・ グラブラックスサーモンと鯛のマリネのテリーヌ 人参のヴィネグレット

メインディッシュ

- ・ 和牛フィレ肉のグリル エストラゴン風味のジュードブフ [441 kcal]
- ・ ブルターニュ産鮫鰾^{ササギ}肉のフリカッセ セモリナガレットとともに [409 kcal]

ブレッドセレクション

バゲット
パン・オ・ルージュ
オリーブフォカッチャ
バジルペッパーソフト

デザート

- ・ ハーブティーグラニテ
- ・ ショコラフィーク
- ・ クレーム ショコラ

THE
CONNOISSEURS

ANA

凝縮されたソースの旨味、希少部位の極上の食感。冬の厳選食材を駆使した ANA の匠のメニューです。



アペタイザーのスモークホタテにはご自身のお好みで乗せて頂けるようにキャビアは小瓶で添えました。グラブラックスサーモンと鯛のマリネはすりおろした人参のソースで。メインの和牛フィレ肉のグリルには、蓮根のガレットを付け合わせました。肉の旨味を凝縮した濃厚なソースでお楽しみください。魚料理はブルターニュ産鮫鰾^{ササギ}の希少な鰾^{ササギ}肉をバターでソテーし、魚の出汁とクリームに生姜を加えてまろやかに仕立てた一皿。マッシュルームやドライトマト、ほうれん草のソテー、2種類のレーズンを盛り合わせて華やかに仕立てています。

ご到着まえに


お酒のおともに

- ・ 燻製ほっけのスティック
- ・ 天日干しカツオ
- ・ 天日干しアジ
- ・ 鹿児島名物さつま揚げ
- ・ ミックスナッツ

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

ご到着まえに

軽いお食事

- ・ ビーフハンバーガー デミグラスソース
 - ・ 果実とスパイス香る ヴィーガンカレー 
 - ・ "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～
- ・ 鮭磯のり茶漬け



リフレッシュメント

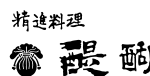
- ・ ガーデンサラダ
- （ノンオイルゆずドレッシング、サウザンドアイランドドレッシング）
- ※ドレッシングは2種類からお選びいただけます。

・ チーズプレート

- （シェーブルチーズ、ブルーチーズ、セミハードチーズ、ウォッシュチーズ）
- ※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
- ・ プティフル
- ・ シリアルをミルクとともに



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。

 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。

Amuse

ANA Signature Stick Roast Beef with Garland Chrysanthemum Sauce
Smoked Tuna with Seafood Tartar Marinated Turnip & Leek Mousse

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

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

(for December) Steamed Abalone with Garland Chrysanthemum Sauce
(for January) Grilled Sea Cucumber with Grated Apple Sauce (for February) Seared Globefish Salad Style

Zensai (A selection of morsels)

Kelp-cured Stem Lettuce (January only)
Crab Meat & Avocado in Kumquat Cup
Simmered Herring Roe & Wakame Seaweed Roll in Wasabi Sauce
Dressed Burdock Root with Sesame Vinegar Boiled Shrimp
Japanese Omelet with Fish Paste Simmered Duck in Soy-based Sauce
Simmered Black Soybeans in Syrup

Takiawase (Simmered treats)

(for December) Simmered Monkfish Liver in Arima Sansho Pepper Sauce
(for January • February) Savory Steamed Milk Custard with Sea Urchin & Yuba

Kobachi (Tasty tidbits)

(for December • January) Flounder, Japanese Omelet & Dried Nori Roll (for February) Steamed Chicken with Sesame Cream

Shusai (Main course)

(for December) Deep-fried Alfonsino, Wagyu Beef & Taro Roll with Grated Turnip Sauce [239 kcal]
(for January • February) Grilled Wagyu Beef Sirloin with Shiitake Mushroom & Miso, Deep-fried Shrimp
Sandwiched with Lotus Root [374 kcal]

Steamed Rice

Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

Kanmi (Confections)

"Wagashiya no Anmitsu (Matchamitsu)"---Agar, Cut Fruits, Adzuki Bean Paste & Matcha Syrup

If You Prefer

- Please ask a cabin attendant if you would like to try either.

Owan

(for December) Scallop Fishcake Stuffed with Yuzu Peel (for January) Traditional Japanese Soup
with Chicken, Rice Cake & Vegetables (for February) Grilled Sea Bream & Vegetables

Otsukuri

(for December • January) Pacific Bluefin Tuna & Red Sea Bream (for February) Pacific Bluefin Tuna, Flounder & Spear Squid

THE
CONNOISSEURS

Experience the rich flavors of deepening winter in the aromatic, colorful monthly menus prepared by ANA's world-class chefs.



The menu begins with a crab and avocado salad served inside a kumquat. January's appetizer is stem lettuce served in the style of the traditional Japanese New Year's decoration kadomatsu. December features an ankimo anglerfish liver dish slow-cooked with Japanese Arima sansho pepper and served with burdock, Japanese leek, and other winter vegetables. January and February offer the light flavors of chawanmushi, steamed savory egg white custard, with steamed sea urchin, thin yuba tofu, and a thick sauce nestled inside. December have crispy fried splendid alfonsino and deliciously flavorful seasonal Kyoto taro wrapped in beef. The January and February Japanese wagyu beef is a sirloin grilled with miso and chopped shiitake mushrooms. Plump shrimp-filled fried crunchy lotus roots provide a delightful accompaniment.

Amuse

ANA Signature Stick Roast Beef with Garland Chrysanthemum Sauce
Smoked Tuna with Seafood Tartar Marinated Turnip & Leek Mousse

International Cuisine

Appetizer Plate

- Smoked Scallop, Millet & Komatsuna Purée with Cauliflower Sauce & Caviar
• Braised Sangenton Pork Salad Style
- Gravlax Salmon & Marinated Sea Bream Terrine with Carrot Vinaigrette

Main Plate

- Grilled Fillet of Wagyu Beef with Jus de Bœuf Tarragon Flavor
[441 kcal]
- Bretagne Monkfish Cheek Fricassée with Semolina Galette
[409 kcal]

Selection of Breads

Baguette
Pain aux Rouge
Olive Focaccia
Basil & Pepper Soft

Dessert

- Herbal Tea Granité
- Chocolate Feuille
- Crème au Chocolat

A master-class in cuisine by ANA's chefs, this menu makes full use of carefully selected winter ingredients, offers mouthwatering concentrated sauces and premium parts with superb textures.



The appetizer of smoked scallops is served with a small jar of caviar to enjoy as you please. Marinated gravlax salmon and sea bream served with a grated carrot sauce. The grilled Japanese wagyu beef tenderloin main is served with lotus root galette and a rich sauce with the concentrated umami of the meat. Accompanied by lotus root galette. The fish is a rare Brittany anglerfish cheek sautéed in butter and balanced with fish stock, cream, and ginger for a beautifully light flavor. The dish is gorgeously arranged with mushrooms, dried tomatoes, sautéed spinach, and two kinds of raisins.

Before Arrival

Sake Accompaniments

- Smoked Arabesque Greenling Stick
 - Dried Bonito
 - Dried Horse Mackerel
- 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

Prepared specially for vegans.

Before Arrival

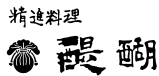
Light Dishes

- Beef Hamburger with Demi-glace Sauce
 - Vegan Curry with Fruits and Spices
 - "Healthy" Rice Bowl with Cutlet & Curry
- ~Plant-based Cutlet made of Japanese Traditional Okara & Konjac~
- Rice Bowl with Grilled Salmon & Nori in Soup Stock

Refreshments

- Garden Salad
- (Non Oil Yuzu Dressing, Thousand Island Dressing)
- * Served with a choice of dressings,
- Cheese Plate
- (Goat Milk Cheese, Blue Cheese, Semi-hard Cheese, Washed Rind Cheese)
- * Type of cheese is subject to change without notice.

- Fruits
- Plain Yogurt with Fruit Jam
- Petits Fours
- Cereal with Milk



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.