

アミューズ

ANAオリジナルスティック
ムール貝のマリネ 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

鯛小袖寿司
鶏蓮根挟み揚げ
うすい豆腐
若草松風

小 鉢

サーモンサラダ仕立て 黄身酢かけ

小 鉢

白魚と筍の煮物

主 菜

牛肉と山菜のすき煮 鰯西京焼き [429 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

- ・ムース オ フレーズ
 - ・チーズ(フレッシュ、セミハード、ブルー)
- ※種類が変更となることがあります。
- ・フルーツ



※写真はイメージです

アミューズ

ANAオリジナルスティック
ムール貝のマリネ 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)

RESTAURANT
Ryuzu

アペタイザー

柑橘香る海老と帆立貝のマリネ 玉葱のムース、
桜が香る根菜サラダを梅酢ソースで、
椎茸と鶏肉のハーブジュレ寄せ



※写真はイメージです

メインディッシュ

- ・牛フィレ肉のステーキ マデイラソースとポテトピューレ
シャリアピン風コンディメントを添えて [335 kcal]
- ・イトヨリ鯛のスチーム トマトコンフィソースと
ハーブバター 2種の味わいで [284 kcal]

ブレッド*

バゲット
桜ブレッド
ひよこ豆のパン
●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。

デザート*

- ・ムース オ フレーズ
 - ・チーズ(フレッシュ、セミハード、ブルー)
※種類が変更となることがあります。
 - ・フルーツ
- * のついたメニューはANAオリジナルメニューです。

・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

蓬の香りに、筍の歯ごたえ。お肉にもお魚にも春の旬菜をちりばめた、
ANAシェフ自慢の献立です。

ANA



前菜の鯛小袖寿司は竹紙昆布の香りを合わせ、今が旬のうすい豆は吉野葛で練って彩りよく豆腐仕立てに。いくらと花びら百合根をのせました。筍の小鉢には昆布だしでさっと炊いた白魚を盛り合わせ、揚げた南瓜麩とわけぎを添えています。サーモンは軽く酢じめして焼き霜に。キャベツ、玉葱、わかめと共に黄身酢でサラダ風にお楽しみください。牛肉のすき煮は牛蒡の笹がき、筍、蕨を合わせて春らしく。鰯西京焼きには菜の花と豆腐ちくわを添えました。

監修・飯塚隆太シェフ。食材と静かに対話する
フレンチの匠とのコラボメニューは、春の香りの競演です。

THE
CONNOISSEURS

RESTAURANT
Ryuzu



レストラン リューズとの春の新作コラボレーションメニューです。海老と帆立のマリネは、ほんのりオレンジの香り。椎茸と鶏胸肉のゼリー寄せはほのかな鴨油とハーブもお楽しみください。牛フィレ肉ステーキはマデラワインの香るソースをかけ、春野菜の焼き筍、ホワイトアスパラ、スナップピースを添えた一皿。蒸したイトヨリ鯛は2種のソースで。トマトの風味を凝縮したコンフィを下に敷き、鯛の上には木の芽と実山椒で香りをきかせたハーブバターをかけています。

1回目のお食事終了後、お好きな時に

軽いお食事

- ・スパイシーチキンのサンドイッチ
- ・"ヘルシー"かつ丼
～肉不使用、日本伝統のおからこんにゃくで美味しい健康に～
- ・おにぎりセット

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 ~プラトン(Pla-Ton)~

リフレッシュメント

- ・ガーデンサラダ フレンチドレッシング
- ・チーズ(フレッシュ、セミハード、ブルー)
※種類が変更となることがあります。
- ・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



和 食

小 鉢

塩麹金平

主 菜

赤魚の竜田揚げ 銀あん掛け
俵御飯
[342 kcal]

味噌汁、香の物

洋 食

メインディッシュ

フリッタータトマトソース
[309 kcal]

ブレッド

クロワッサン フレーズロール

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 フレーズロール

フルーツ

▶羽田 (NH118) は、こちらのお食事をご用意しております。

和 食

小 鉢

塩麹金平

主 菜

赤魚の竜田揚げ 銀あん掛け
俵御飯
[342 kcal]

味噌汁、香の物

洋 食

メインディッシュ

魚介とズッキーニのコンキリエ
[268 kcal]

ブレッド

よもぎブレッド フレーズロール

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。

・ 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
Marinated Mussel, Cheese & Olive

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

Zensai (A Selection of Morsels)

- Sea Bream Sushi
- Deep-fried Stuffed Lotus Root with Chicken
- Green Pea Tofu
- Grilled Chicken Pâté with Spinach & Poppy Seeds



*Images are for illustrative purposes.

Kobachi (Tasty Tidbits)

- Salmon Salad Style with Egg Yolk Vinegar

Kobachi (Tasty Tidbits)

- Simmered Icefish & Bamboo Shoot in Soy-based Sauce

Shusai (Main Dish)

- Simmered Beef & Wild Vegetables in Soy-based Sauce, Grilled Spanish Mackerel with Saikyo Miso [429 kcal]

Steamed Rice

- Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

• Served with Koshihikari.

Dessert

- Strawberry Mousse
- Cheese (Fresh, Semi-hard, Blue)
- 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 rice 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

The aroma of mugwort and the crunch of bamboo shoots meet dishes of **ANA** meat, fish and seasonal spring vegetables in this menu by ANA's chefs.



The appetizer of snapper kosode sushi is flavored with paper-thin kelp. It is accompanied by colorful tofu made of seasonal green beans and Yoshino kudzu, garnished with salmon roe and petal-like lily bulbs. The small bowl of seasonal ingredients is served with bamboo shoots and icefish briefly sautéed in kombu dashi and garnished with deep-fried pumpkin wheat gluten and tree onions. Accompanying is salmon sashimi, vinegared and only its skin seared. Enjoy it in a salad-like style with cabbage, onion, and wakame seaweed in an egg yolk vinaigrette dressing. Braised beef sukiyaki with burdock root, bamboo shoots, and fiddleheads of bracken are combined in a sincerely spring dish. Spanish mackerel, Saikyo Miso-marinated and grilled, is accompanied by rape blossoms and a tofu chikuwa fish cake.

Amuse

ANA Signature Stick
Marinated Mussel, Cheese & Olive

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

RESTAURANT
Ryuzu

Appetizer

- Citrus-marinated Shrimp & Scallop with Onion Mousse, Cherry Blossom-flavored Root Vegetable Salad with Japanese Plum Vinegar Sauce, Jellied Shiitake Mushroom & Chicken with Herbs



*Images are for illustrative purposes.

Main Dish

- Beef Fillet Steak with Madeira Sauce, Potato Purée & Chaliapin Style Condiment [335 kcal]
- Steamed Golden Threadfin Bream with Tomato Confit Sauce & Herb Butter [284 kcal]

*Images are for illustrative purposes.

Bread*

- Baguette
- Cherry Blossom Bread
- Chickpea Bread
- Steamed rice, miso soup & Japanese pickles are also available.

Dessert*

- Strawberry Mousse
- Cheese (Fresh, Semi-hard, Blue)
- Fruits

* Type of cheese is subject to change without notice.

* Original ANA menu items.

THE
CONNOISSEURS

This menu of competing spring aromas and flavors is a collaboration with French master, Chef Ryuta Iizuka, known to quietly converse with his ingredients.



Enjoy the spring menu created in collaboration with Restaurant Ryuzu. The first dish is marinated shrimp and scallops garnished with a subtle aroma of orange. Accompanying is a dish of shiitake mushrooms and chicken breast in jelly with a hint of duck oil and herbs. Beef fillet steak with aromatic Madeira wine sauce served with spring vegetables of grilled bamboo shoots, white asparagus, and snap peas. The steamed golden threadfin bream is served with two sauces: A base of tomato concentrate confit and a herb and butter dressing with aromatic Japanese prickly ash peppers and leaves.

Order any time after finishing your first meal. —————

Light Dishes

- Spicy Chicken Sandwich
- "Healthy" Rice Bowl with Cutlet
~Plant-based Cutlet made of Japanese Traditional Okara & Konjac~
- Japanese Rice Ball Set

Soup

- Corn Soup
- KAYANOYA Vegetable Soup

Noodles

- IPPUDO Plant-based "Pla-ton" Ramen

Refreshments

- Garden Salad, French Dressing
 - Cheese (Fresh, Semi-hard, Blue)
- * 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~ —————

Kobachi (Tasty Tidbits)

Stir-fried Vegetables with Salted Rice
Malt

Shusai (Main Dish)

Deep-fried Red Rockfish with
Soy-based Sauce
Steamed Rice
[342 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

International Cuisine —————

Main Dish

Frittata with Tomato Sauce
[309 kcal]

Bread

Croissant Fraise Roll

Fruits**Continental Breakfast** —————**Main Dish**

Pork Ham & Cheese Combination [196 kcal]

Bread

Croissant Fraise Roll

Fruits

► The selections below are served on flight NH118 (Haneda).

Japanese Cuisine ~Washoku~ —————

International Cuisine —————

Kobachi (Tasty Tidbits)

Stir-fried Vegetables with Salted Rice
Malt

Shusai (Main Dish)

Deep-fried Red Rockfish with
Soy-based Sauce
Steamed Rice
[342 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles**Main Dish**

Seafood & Zucchini Conchiglie
[268 kcal]

Bread

Mugwort Bread Fraise Roll

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.