

アミューズ
スモークサーモンの薔薇仕立て スモークダックの焼き洋梨巻き
クランベリーチーズボール チーズペッパーバー

和 食

先 付
ロブスターと刻み野菜の土佐酢あん

前 菜
玉子カステラ
スモークサーモンチーズ手毬
花蓮根甘酢漬け
烏賊明太ポテト焼き キャビアのせ
ローストビーフ ポン酢あん

お 椀
鶏山椒団子ときのこ椀

お 造 り
炙り鮔 炙り帆立貝 蛸

温 物
鴨葱と大根煮

小 鉢
チーズ豆腐

主 菜
鱈塩麴焼き [272 kcal]

御 飯
御飯 味噌汁 香の物
●お米は芦別市ななつぼしを使用しております。


甘 味
和菓子屋のあんみつ（抹茶みつ）

アミューズ
スモークサーモンの薔薇仕立て スモークダックの焼き洋梨巻き
クランベリーチーズボール チーズペッパーバー

洋 食

アペタイザー
・キャビアを添えたマッシュルームのムース
・雉のテリーヌ カベルネ・ソーヴィニヨンソースとともに
・ロブスターとホタテ ロメスコソース

・ガーデンサラダ
（クリーミィ野菜ドレッシング すりおろしオニオンドレッシング）
※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
・USプライム牛フィレ肉のステーキ トリュフソース
[394 kcal]
・チリアンシーバスのロースト シェリー風味のマッシュルームソース
[441 kcal]

ブレッドセレクション
バター もしくは オリーブオイルとともに

チーズプレート
（ブルーチーズ、ハードチーズ、ホワイтチーズ、シェーブルチーズ）
※種類が変更となることがございます。

デザート
・アイスクリームのアソート
・バナナチョコレートムース
・温かいベリーとリンゴのクランブルタルト バニラアイスクリーム添え
・フルーツ

プティフル
●温かいお飲み物とともに楽しみください。

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（NH107 以外の便で提供）
- ・ミックスナッツ
- ・「もち吉」いろどりおかき
- ・米菓子（ハラール認証済）
- ・「AND THE FRIET」ドライフリット プレミアムソルト

スープ

- ・コーンスープ
- ・茅乃舎 野菜スープ

麺 類

- ・ANA オリジナル ～香る福岡～ コク旨とんこつ風ラーメン
- まろやかなとんこつ風スープに、相性の良い細麺を合わせました。トッピングとして、紅生姜・香味油をご用意しております。お好みの味でお楽しみください。
- ・きつねうどん

リフレッシュメント

- ・ガーデンサラダ
- （クリーミィ野菜ドレッシング すりおろしオニオンドレッシング）
- ※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

（ブルーチーズ、ハードチーズ、ホワイチーズ、シェーブルチーズ）

※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

- ・アンガスビーフチーズハンバーガー
- ・果実とスパイス香る ヴィーガンカレー
- ・牛フィレステーキ 和風ソース丼
- ・金目鯛磯のり茶漬け

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。

精進料理



お好きな時に

和 食

小 鉢

ほうれん草としめじのお浸し ずわい蟹のせ

主 菜

鮭西京焼き [138 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 生姜のつくだ煮

洋 食

▶NH107,NH159便 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

パイに詰めたポルチーニ入りスクランブルエッグ ベーコン添え [429 kcal]

▶NH005,NH125,NH007,NH009,NH109,NH011,NH111便 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

ほうれん草のカネロニ イエロートマトクーリ [371 kcal]

ブレッド

- ・ブレッドロールをバターとともに
- （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

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に長年掲載されている老舗「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。

Amuse	
Smoked Salmon Rose	Smoked Duck & Seared Pear Roll
Cheese Ball with Cranberry	Cheese Pepper Bar
Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~	
Sakizuke (Starter; a Taste of What's to Come)	
Lobster & Vegetables with Bonito-based Vinegar Sauce	
Zensai (A Selection of Morsels)	
Japanese Omelet with Fish Paste	
Cheese Wrapped in Smoked Salmon	
Pickled Lotus Root in Sweet Vinegar	
Grilled Squid, Spicy Fish Roe & Potato with Caviar	
Roast Beef with Ponzu Sauce	
Owan (A Clear Soup with Produce)	
Chicken Meatball with Sansho Pepper & Mushrooms	
Otsukuri (A Selection of Sashimi)	
Seared Tuna, Seared Scallop, Boiled Octopus	
Atsumono (Warm Delicacies)	
Duck & Green Onion Roll with Simmered Daikon Radish	
Kobachi (Tasty Tidbits)	
Cheese Tofu	
Shusai (Main Dish)	
Grilled Spanish Mackerel with Salted Rice Malt [272 kcal]	
Steamed Rice	
Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles	
●Served with Nanatsuboshi from Ashibetsu City.	
Kanmi (Confections)	
"Wagashiya no Anmitsu (Matchamitsu)"---Agar, Cut Fruits, Adzuki Bean Paste & Matcha Syrup	



Amuse	
Smoked Salmon Rose	Smoked Duck & Seared Pear Roll
Cheese Ball with Cranberry	Cheese Pepper Bar
International Cuisine	
Appetizer Plate	
• Mushroom Mousse with Caviar	
• Pheasant Terrine with Cabernet Sauvignon Sauce	
• Lobster & Scallop with Romesco Sauce	
• Garden Salad	
(Creamy Vegetable Dressing Grated Onion Dressing)	
* Served with a choice of dressings.	
• Corn Soup 	
Main Dish	
• US PRIME Beef Filet Steak with Truffle Sauce	
[394 kcal]	
• Roasted Chilean Sea Bass with Sherry Mushroom Sauce	
[441 kcal]	
Selection of Breads	
Served with Butter or Extra-virgin Olive Oil	
Cheese Plate	
(Blue Cheese, Hard Cheese, Bloomy Rind Cheese, Goat Milk Cheese)	
* Type of cheese is subject to change without notice.	
Dessert	
• Assorted Ice Cream	
• Banana Chocolate Mousse	
• Warm Berry & Apple Crumble Tart with Vanilla Ice Cream	
• Fruits	
Petit Four	
●A confectionery accompanied by a hot beverage.	

Light Dishes Anytime

Sake Accompaniments

- Dried Spanish Mackerel
- Dried Firefly Squid
- Dried Scallop
- Three Kinds of Kagoshima Deep-fried Fishcake (Served on all flights except NH107)
 - Mixed Nuts
- “MOCHIKICHI” Rice Crackers
- Rice Crackers (Halal Certified) 
- “AND THE FRIET” Dried Friet Premium Salt

Soup

- Corn Soup 
- KAYANOYA Vegetable Soup 

Noodles

- ANA ORIGINAL ～KAORU FUKUOKA～ Tonkotsu Style Ramen 

A mild Tonkotsu style soup paired with thin noodles that complement the soup perfectly. Toppings like Red pickled ginger and Flavored oil are available. Please enjoy it with your preferred seasoning.

- Udon Noodles Garnished with Deep-fried Tofu

Refreshments

- Garden Salad

(Creamy Vegetable Dressing Grated Onion Dressing)

* Served with a choice of dressings.

- Cheese Plate


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


* Type of cheese is subject to change without notice.

- Fruits

- Plain Yogurt with Fruit Jam

Light Dishes

- Angus Beef Cheese Hamburger
- Vegan Curry with Fruits and Spices 
- Rice Bowl with Beef Filet Steak, Japanese Style Sauce
- Rice Bowl with Grilled Alfonsino & Nori in Soup Stock

 Prepared specially for vegans.

精選料理
胡 鰻 鰻

Light Dishes Anytime

Japanese Cuisine ～和食 Washoku～

Kobachi

Marinated Spinach & Shimeji Mushroom in Soy-based Sauce with Snow Crab Meat

Shusai

Grilled Salmon with Saikyo Miso [138 kcal]

Steamed Rice

Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

- You can also choose rice porridge.

Accompaniment for Steamed Rice

Dried Nori Natto (Fermented Soybeans) Simmered Ginger in Soy-based Sauce

International Cuisine

▶The selections below are served on flight NH107, NH159.

Main Dish

Porcini Scrambled Egg Vol-au-vent with Bacon [429 kcal]

▶The selections below are served on flight NH005, NH125, NH007, NH009, NH109, NH011, NH111.

Main Dish

Spinach Cannelloni with Yellow Tomato Coulis [371 kcal]

Breads

- Bread Roll Served with Butter

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

- You can also choose cereal.

Fruits

精選料理
胡 鰻 鰻

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 appeared in the Tokyo Michelin Guide for over a decade. 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.

开胃小点

玫瑰风味熏三文鱼 熏鸭配香煎洋梨卷

蔓越莓芝士球 胡椒芝士条

日 餐

先 付

土佐醋拌龙虾和蔬菜

小 菜

鸡蛋海绵蛋糕

熏三文鱼卷芝士

糖醋藕片

烤鱿鱼配明太子马铃薯和鱼子酱

橙醋酱烤牛肉

汤 汁

山椒蘑菇鸡肉丸汤

刺 身

炙烤金枪鱼、炙烤扇贝、章鱼

温 物

鸭肉香葱卷佐炖萝卜

小 钵

芝士豆腐

主 菜

盐麴烤马鲛鱼 [272 kcal]

米 饭

米饭 味噌汤 日式酱菜

●大米使用芦别市七星米。

甜 点

和果子店的豆沙水果凉粉（抹茶糖浆）

开胃小点

玫瑰风味熏三文鱼 熏鸭配香煎洋梨卷

蔓越莓芝士球 胡椒芝士条

西 餐

开胃菜

・蘑菇慕斯配鱼子酱


・野鸡酱冻配赤霞珠红酒汁

・龙虾扇贝配罗曼斯可酱

・蔬菜沙拉

（奶油蔬菜调味汁 & 磨碎洋葱调味汁）

※我们提供2种调味汁供您选择。

・玉米汤 

主 菜

・美国高级菲力牛排配松露酱

[394 kcal]

・烤智利海鲈鱼配雪莉风味蘑菇酱

[441 kcal]

面包精选

可搭配黄油或橄榄油食用

芝士拼盘

（蓝纹芝士、硬质芝士、白霉芝士、山羊芝士）

※种类可能发生变更。

甜 点

・冰淇淋拼盘

・香蕉巧克力慕斯

・温热莓果苹果酥塔 配香草冰淇淋

・水果

餐后小点

●建议与热饮一同享用。

可随时享用

下酒菜

- 西班牙鲭鱼干
- 萤火鱿鱼干
- 烤扇贝干
- 鹿儿岛特产萨摩炸鱼饼（除 NH107 航班外均有供应）
- 混合坚果
- “MOCHIKICHI” 五彩斑斓仙贝
- 米果（清真认证）
- “AND THE FRIET” 臻选盐味干制薯条

汤

- 玉米汤
- 茅乃舍蔬菜汤

面 类

- ANA 原创 ～飘香福冈～ 浓香豚骨风味拉面
醇厚的猪骨风味面汤，搭配了相得益彰的细面。另准备了红生姜、香油作为配料。
请按自己的喜好搭配味道。
- 狐狸乌冬面

点 心

- 蔬菜沙拉
（奶油蔬菜调味汁 & 磨碎洋葱调味汁）
- ※我们提供2种调味汁供您选择。

· 芝士拼盘

（蓝纹芝士、硬质芝士、白霉芝士、山羊芝士）
※种类可能发生变更。

· 水果

- 酸奶配果酱

便 餐

- 安格斯牛肉芝士汉堡
- 水果与香料芬芳交织的素食咖喱
- 菲力牛排配日式酱盖饭
- 金目鲷海苔茶泡饭

素食主义者也可以食用。

精进料理
醍醐

可随时享用

日 餐

小 钵

焯拌菠菜和玉蕈配雪蟹

主 菜

鲑鱼西京烧 [138 kcal]

米 饭

米饭 味噌汤 日式酱菜
●另有粥品供您选择。

米饭配菜

海苔、纳豆、佃煮生姜

西 餐

▶NH107,NH159航班为您提供以下餐食。

主 菜

牛肝菌炒蛋酥配培根 [429 kcal]

▶NH005, NH125,NH007,NH009,NH109,NH011,NH111航班为您提供以下餐食。

主 菜

菠菜卷配黄番茄泥酱 [371 kcal]

面 包

- 面包卷配黄油
（备有草莓果酱、柑橘果酱或蜂蜜可供选择。）
- 您也可以选择谷物麦片。

水 果

精进料理
醍醐

水果与香料芬芳交织的素食咖喱

由“米其林指南东京”长年刊登的老字号餐厅“精进料理 醍醐”第四代野村祐介监制的以植物为主的正宗咖喱。为了让素食主义者/无麸质饮食的人士也能安心食用，我们不使用任何动物性食材、化学调味料、防腐剂、精制糖、面粉。不添加多余的水分，并大量使用国产蔬菜和水果，慢慢烹制，直到食材完全溶解，可以称得上是“基本仅由食材制成的”咖喱。敬请享用从食材中提取出来的美味，以及桂皮和生姜的滋味带来的丰富而深奥的味道。