

アミューズ

カリフラワームースと生ハム
アンチョビとオリーブのカナッペ

和 食（和食または洋食をお選びください）

前 菜

焼き芽キャベツの白掛け
スモークサーモンチーズ手毬
エシャロット甘酢漬け
じゃが芋田楽

小 鉢

海老と野菜のマヨネーズ炒め

炊き合わせ

合鴨と蕪のべっこうあん掛け

主 菜

鮭照り煮 鶏甘辛焼き [414 kcal]

御 飯

御飯、味噌汁、香の物

デザート

- ・ クレームショコラ
- ・ チーズ(ハード、シェーブル、ホワイト)
※種類が変更となることがございます。
- ・ フルーツ

プティフル

キャラ ショコラ





MORI YOSHIDA チョコレート

ナポレオンが眠るアンヴァリッドを正面遠くに眺める閑静なパリ7区にプティックをオープンしたのは2013年。
その後、フランスの人気テレビグルメ番組「Le Meilleur Pâtissier」で2018年、2019年と2年連続で優勝するという快挙を成し遂げました。
フランスの魅力的な食材をふんだんに用いながら日本人のアイデアとクオリティがぎゅっと凝縮された彼のパティスリーを求めて今日も朝からパリジャンは並びます。そんなMORI YOSHIDAが自信を持って空の旅にお届けする最高のチョコレートです。

アミューズ

カリフラワームースと生ハム
アンチョビとオリーブのカナッペ

洋 食（和食または洋食をお選びください）

アペタイザー

スモークサーモンと蟹のサラダ

メインディッシュ

- ・ 牛フィレ肉のステーキ ポートワインソース [421 kcal]
- ・ タラの香草パン粉焼き オニオンクリームソース [266 kcal]

ブレッド

ホールウィートブレッド
クルミブレッド
ミニカンパーニュ
●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。

デザート

- ・ クレームショコラ
- ・ チーズ(ハード、シェーブル、ホワイト)
※種類が変更となることがございます。
- ・ フルーツ

プティフル

キャラ ショコラ

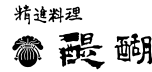


・機内食には、アレルギー物質を含む、または原材料として使用されている可能性があります。
・機内食の製造ラインでは、特定原材料(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)を含む製品を製造しています。
・魚介類には取り切れない小骨や鱗、殻がついている場合がございます。
・米トレーサビリティ法に基づく米原材料の産地情報については、ANAウェブサイト(www.ana.co.jp)をご覧ください。
・お食事やお飲み物は機内でお召し上がりください。
・数に限りがあるため、ご希望に沿えない場合もございます。ご了承ください。
・ご出発前にご希望のお食事をご予約いただけます。また、「アレルギー対応食」もご用意しております。
詳しくはANAウェブサイト(www.ana.co.jp)をご覧ください。

1 回目のお食事終了後、好きな時に

軽いお食事

- ・ ツナとトマトのブリオッシュサンドイッチ
- ・ 果実とスパイス香る ヴィーガンカレー
- ・ 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

- ・ 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。

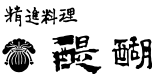
リフレッシュメント

- ・ ガーデンサラダ クリーミィ野菜ドレッシング
- ・ チーズ(ハード、シェーブル、ホワイト)
※種類が変更となることがございます。
- ・ アイスcream
- ・ フルーツ
- ・ ヨーグルト
- ・ シリアル

おつまみ

- ・ 「もち吉」いろいろおかき
- ・ 米菓子(ハラル認証済)
- ・ ミックスナッツ
- ・ 「AND THE FRIET」ドライフリット プレミアムソルト
- ・ 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。





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。

和 食

小 鉢

風呂吹き大根の海老そぼろあん掛け

主 菜

白身魚生姜煮
白御飯
[277 kcal]

味噌汁、香の物

洋 食

メインディッシュ

キッシュ・ロレーヌ [348 kcal]

ブレッド

2種のブレッドをバターとともに

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

Cauliflower Mousse & Dry-cured Pork Ham
Anchovy & Olive Canapé

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

Zensai (A Selection of Morsels)
Grilled Brussels Sprouts with Tofu Paste
Cheese Wrapped in Smoked Salmon
Pickled Shallot in Sweet Vinegar
Steamed Potato with Miso

Kobachi (Tasty Tidbits)
Stir-fried Shrimp & Vegetables with Mayonnaise

Takiawase (Simmered Treats)
Duck & Turnip with Soy-based Sauce

Shusai (Main Dish)
Simmered Salmon in Soy-based Sauce, Grilled Chicken with Sweet & Savory Sauce [414 kcal]

Steamed Rice
Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

Dessert
• Crème au Chocolat
• Cheese (Hard, Goat Milk, Bloomy Rind)
* Type of cheese is subject to change without notice.
• Fruits

Petit Four
Carré chocolat





MORI YOSHIDA Chocolates

Mori Yoshida became a recognized pastry chef in France after winning the Prize of Meilleur pâtissier on the M6 TV show both in 2018 and 2019. He opened his own patisserie in the 7th district of Paris in 2013. His daily quest is for gourmet delights, combining Japanese know-how and precision with delicious French ingredients.

Amuse

Cauliflower Mousse & Dry-cured Pork Ham
Anchovy & Olive Canapé

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

Appetizer
Smoked Salmon & Crab Meat Salad

Main Dish
• Beef Fillet Steak with Port Wine Sauce [421 kcal]
• Herb-crusted Cod with Onion Cream Sauce [266 kcal]

Bread
Whole Wheat Bread
Walnut Bread
Mini Campagne
●Steamed rice, miso soup & Japanese pickles are also available.

Dessert
• Crème au Chocolat
• Cheese (Hard, Goat Milk, Bloomy Rind)
* Type of cheese is subject to change without notice.
• Fruits

Petit Four
Carré chocolat

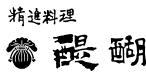


• In-flight meals may contain allergens.
• In-flight meals are produced at facilities that also handle allergens (shrimp,crab,walnuts,wheat,buckwheat,eggs,milk and peanuts) during the production process.
• Some fish dishes may have small bones. Please take care while eating.
• For information about the production location of 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).

Order any time after finishing your first meal.

Light Dishes

- Tuna & Tomato Brioche Sandwich
- Vegan Curry with Fruits and Spices
- Japanese Rice Ball Set



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.

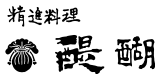
Refreshments

- Garden Salad, Creamy Vegetable Dressing
- Cheese (Hard, Goat Milk, Bloomy Rind)
* Type of cheese is subject to change without notice.
- Ice Cream
- Fruits
- Yogurt
- Cereal

Snacks

- "MOCHIKICHI" Rice Crackers
- Rice Crackers (Halal Certified)
- Mixed Nuts
- "AND THE FRIET" Dried Friet Premium Salt
- Fondant Biscuit

• Prepared specially for vegans.





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.

Japanese Cuisine ~Washoku~

Kobachi (Tasty Tidbits)

Simmered Daikon Radish with Minced Shrimp Sauce

Shusai (Main Dish)

Simmered Whitefish in Ginger Sauce
Steamed Rice
[277 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

International Cuisine

Main Dish

Quiche Lorraine [348 kcal]

Bread

Two Kinds of Bread Served with Butter

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

Mousse de Chou-fleur & Jambon Cru
Canapés aux Anchois & aux Olives

Cuisine Japonaise ~Washoku~

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

Zensai (Sélection de Spécialités Saisonnnières)

Choux de Bruxelles Grillés & Enrobés de Crème de *Tofu*
Petits Sushis au Saumon Fumé & au Fromage
Échalotes Marinées au Vinaigre Doux
Pommes de Terre à la Sauce au *Miso*

Kobachi (Petite Sélection des Créations du Chef)

Crevettes & Légumes Sautés à la Mayonnaise

Takiawase (Cuits à l'eau)

Canard & Navets à la Sauce Ambrée Nappante

Shusai (Plat Principal)

Saumon Mijoté *Terini* & Poulet Grillé à la Sauce Aigre-Douce [414 kcal]

Riz Cuit à la Vapeur

Riz Cuit à la Vapeur, Soupe *Miso* & Légumes Saumurés Japonais

Desserts

- Crème au Chocolat
- Fromage (à Pâte Dure, de Chèvre, à Croûte Fleurie)
* Les sortes proposées peuvent varier.
- Fruits

Petit Four

Carré de Chocolat



MORI YOSHIDA
PARIS



Chocolat de MORI YOSHIDA

Mori Yoshida est devenu un pâtissier reconnu en France après avoir remporté le titre de Meilleur pâtissier dans l'émission TV de M6 en 2018 et 2019. Il a ouvert son établissement dans le 7^e arrondissement de Paris en 2013 et recherche au quotidien la gourmandise, en alliant le savoir-faire et la précision japonaise aux délicieux ingrédients du terroir français.

Amuse-Bouches

Mousse de Chou-fleur & Jambon Cru
Canapés aux Anchois & aux Olives

Cuisine Internationale

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

Hors-d'Œuvre

Salade au Saumon Fumé & au Crabe

Plat Principal

- Filet de Bœuf avec une Sauce au Porto [421 kcal]
- Morue en Croûte d'Herbes & Chapelure, Sauce Crème à l'Oignon [266 kcal]

Pain

Pain Complet
Pain aux Noix
Petit Pain de Campagne

●Du riz cuit à la vapeur, de la soupe *miso* et des légumes saumurés japonais sont aussi disponibles.

Desserts

- Crème au Chocolat
- Fromage (à Pâte Dure, de Chèvre, à Croûte Fleurie)
* Les sortes proposées peuvent varier.
- Fruits

Petit Four

Carré de Chocolat

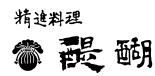


- Les repas servis à bord peuvent contenir des allergènes.
- Les repas à bord des vols ANA sont préparés dans des établissements utilisant également des produits allergènes (crevettes, crabe, noix, blé, sarrasin, oeufs, produits laitiers et cacahuètes) lors du processus de production.
- Les poissons 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.

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

En-cas

- Sandwich Brioché au Thon & aux Tomates
- Curry Végétalien aux Fruits & Épices Savoureux
- Menu *Onigiri*



Soupe

- Soupe de Maïs
- Soupe de Légumes KAYANOYA

Nouilles

- Menu original d'ANA « Les arômes de Fukuoka » : des ramens façon *tonkotsu* riches et savoureux
- Nous avons accompagné un bouillon onctueux façon *tonkotsu* de fines nouilles qui se marient parfaitement avec celui-ci. Nous vous proposons en garniture du gingembre rouge mariné et de l'huile aromatisée. Savourez ce plat selon vos préférences.

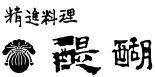
Collations

- Salade du Jardin à la Vinaigrette Crémeuse aux Légumes
- Fromage (à Pâte Dure, de Chèvre, à Croûte Fleurie)
- * Les sortes proposées peuvent varier.
- Glace
- Fruits
- Yaourt
- Céréales

Encas

- Assortiment de crackers de riz « Mochikichi »
- Biscuits de Riz (Certifiés Halal)
- Assortiment de Fruits à Coque
- Frites Séchées « DRIED FRIET » de « AND THE FRIET » au Sel Premium
- Biscuits Fondants

• Préparé spécialement pour les végétaliens.





Curry végétalien aux fruits et épices savoureux

Ce curry authentique à base de plantes est supervisé par Yusuke Nomura, chef de la quatrième génération du prestigieux restaurant « Shōjin Ryori Daigo » classé au Guide Michelin de Tokyo depuis de nombreuses années. Pour que les végétariens et les personnes suivant un régime sans gluten puissent le savourer en toute tranquillité, il est préparé sans aucun ingrédient d'origine animale, assaisonnement chimique, conservateur, sucre raffiné ou farine de blé. C'est un curry véritablement riche en ingrédients naturels de qualité, car il est mijoté lentement jusqu'à ce que les légumes et les fruits japonais qu'il contient en quantité généreuse soient complètement fondus, sans ajouter d'eau superflue. Dégustez la riche saveur et la profondeur tirées des ingrédients, ainsi que les touches épicées et raffinées de la cannelle et du gingembre.

Cuisine Japonaise ~Washoku~ —

Kobachi (Petite Sélection des Créations du Chef)

Radis *Daikon* Cuit à la Sauce Onctueuse aux Crevettes Hachées

Shusai (Plat Principal)

Poisson Blanc Mijoté au Gingembre
Riz Cuit à la Vapeur
[277 kcal]

Soupe *Miso* & Légumes Saumurés Japonais

Cuisine Internationale —

Plat Principal

Quiche lorraine [348 kcal]

Pain

Deux Sortes de Pains Servis avec du Beurre

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.