

アミューズ

ANAオリジナルシナモンジンジャースティック
海老のマリネ 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

松葉刺し黒豆煮
竹の子土佐和え
梅馬铃薯チーズ寄せ
金目鯛小袖寿司

小 鉢

小鯛酢めと五色膾

小 鉢

若鶏治部煮と海老芋揚げ煮

主 菜

和牛生湯葉煮 銀鱈粕漬け焼 [454 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

- ・蜜柑と和紅茶のチーズケーキ ～“銀座レカン”監修デザート～
- ・チーズ(セミハード、ブルー、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



※写真はイメージです

L'ÉCRIN
1974

・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。

THE
CONNOISSEURS

海老芋は味わい深く、銀鱈はふっくらと。一皿一皿に冬の恵みを盛り合わせた
ANAシェフの献立です。

前菜の黒豆煮、土佐和え、チーズ寄せは松竹梅に見立てました。小袖寿司は脂ののった冬の金目鯛。小鉢の小鯛は酢めにして季節の膾と盛り合わせています。旬の海老芋は煮含めてからさっと揚げ、コクのある味わいに。主菜はほんのり生姜をきかせて甘辛く炊いた和牛肩ロースに生湯葉を合わせ、なめらかな食感に仕上げました。銀鱈は酒粕に漬けて風味豊かに焼き上げ、あしらいに茄子のじゃこ煮とお出汁のしみた相良麴を添えています。

ANA



アミューズ

ANAオリジナルシナモンジンジャースティック
海老のマリネ 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）

L'ÉCRIN
1974

アペタイザー

海の幸のタルタル 菜園仕立て
ズワイガニとカリフラワーのブランマンジェ
イベリコ豚のリエットとビーツのコンソメジュレ きのこと
ドライ無花果のマリネ

メインディッシュ

- ・牛フィレ肉のステーキ 黒トリュフの香るポテトの
ガレット マデイラ酒のソース [344 kcal]
- ・いとより鯛のヴァブール ノルマンディー風 [327 kcal]



※写真はイメージです

ブレッド*

バゲット
ハーブソフト
カイザーロール
●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。

デザート

- ・蜜柑と和紅茶のチーズケーキ ～“銀座レカン”監修デザート～
- ・チーズ(セミハード、ブルー、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*

*のついたメニューはANAオリジナルメニューです。

THE
CONNOISSEURS

『銀座レカン』料理長監修による冬料理の滋味と香り、彩りを
お楽しみください。

『銀座レカン』杉田 周人氏監修メニューです。ズワイガニはカリフラワーのピューレと合わせてまろやかに。マグロや帆立貝はアンチョビマヨネーズを加え、タルタルに仕立てて香草を飾りました。牛フィレステーキはマデイラ酒を煮つめたソースでお楽しみください。付け合わせはトリュフを加え焼き上げたポテトのガレットです。いとより鯛は柔らかく蒸し上げて海老とムール貝を添え、りんごの香りのクリームソースで冬らしい一皿に。

L'ÉCRIN
1974



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" 唐揚げ甘辛丼
～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～
- ・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 ～恵みの北海道～ 濃厚ねぎ味噌ラーメン
北海道の味噌に玉ねぎや練りごま、生姜などをブレンドしたこだわりのスープに、食べ応えのある中太麺を合わせました。北海道味噌ラーメンの濃厚で力強い一杯をお楽しみください。

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(セミハード、ブルー、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 アイスクリーム
- ・フルーツ
- ・ヨーグルト
- ・シリアル



おつまみ

- ・「もち吉」いんどりおかき
- ・米菓子(ハラール認証済)
- ・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。

和 食

小 鉢

芋サラサーモン

主 菜

銀ガレイと揚げ豆腐のトマトあんかけ
俵御飯
[433 kcal]

味噌汁、香の物

洋 食

メインディッシュ

アマトリチャーナ リングイネ [361 kcal]

ブレッド

セサミハード バターロール

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。

Amuse

ANA Original Cinnamon Ginger Stick
Marinated Shrimp, Olive & Cheese

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

Zensai (A Selection of Morsels)

Simmered Black Soybeans with Pine Needles
Dressed Bamboo Shoot with Dried Bonito Powder
Pickled Plum Paste, Potato & Cheese
Alfonsino Sushi



*Images are for illustrative purposes.

Kobachi (Tasty Tidbits)

Vinegar-cured Young Sea Bream & Five-color
Pickled Vegetables

Kobachi (Tasty Tidbits)

Simmered Young Chicken & Vegetables in Soy-based Sauce, Deep-fried Taro

Shusai (Main Dish)

Simmered Wagyu Beef with Yuba, Grilled Sablefish with Sake Lees [454 kcal]

Steamed Rice

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

Dessert

- Mandarin Orange & Japanese Black Tea Cheesecake ~Produced by "Ginza L'Écrin"~
- Cheese (Semi-hard, Blue, 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 (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).

THE
CONNOISSEURS

Ebi-Imo Taro and Sablefish — A Taste of Japanese Winter in Every Dish, Prepared by ANA's Master Chefs

The appetizers represent a set of traditional Japanese auspicious motifs (pine, bamboo, and plum) with its simmered black beans skewered with pine leaves, bamboo shoots dressed with dried bonito flakes, and plum-flavored cheese terrine. Rich, fatty winter splendid alfonsino is served over a bed of rice in a pressed sushi style. The small accompanying dish is vinegared sea bream paired with a seasonal vinegared daikon and carrot salad. Seasonal ebi-imo taro is first simmered, then lightly fried for an umami-rich flavor. The main course is wagyu chuck roll, simmered in a sweet and salty sauce with a touch of ginger and finished with fresh yuba tofu skin for a smooth finish. The fish is grilled sablefish marinated in sake lees, accompanied by simmered eggplant with dried baby sardines and wheat gluten steeped in dashi.



Amuse

ANA Original Cinnamon Ginger Stick
Marinated Shrimp, Olive & Cheese

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)



Appetizer

Seafood Tartare Garden Style
Snow Crab Meat & Cauliflower Blancmange
Ibérico Pork Rillettes & Beet Consommé Gelée
with Marinated Mushroom & Dried Fig



*Images are for illustrative purposes.

Main Dish

- Beef Fillet Steak & Black Truffle-scented Potato
Galette with Madeira Sauce [344 kcal]
- Steamed Golden Threadfin Bream Normandy
Style [327 kcal]

Bread*

- Baguette
- Herb Soft
- Kaiser Roll
- Steamed rice, miso soup & Japanese pickles are also available.

Dessert

- Mandarin Orange & Japanese Black Tea Cheesecake ~Produced by "Ginza L'Écrin"~
- Cheese (Semi-hard, Blue, Washed Rind)*
* Type of cheese is subject to change without notice.
- Fruits*
- * Original ANA menu items.

THE
CONNOISSEURS

Flavors, Aromas, and Colors — Winter Dishes Curated by Ginza L'Écrin's Chef

This special collaborative menu with Chef Shuto Sugita of Ginza L'Écrin features a refined selection for winter. Snow crab is paired with cauliflower purée for a smooth and mellow start. Tuna and scallops are prepared as tartare with anchovy mayonnaise and garnished with herbs. The beef is a fillet steak served with a rich Madeira wine reduction, accompanied by a potato galette baked with truffles. The fish is golden threadfin bream gently steamed and served with prawn and mussel in a cream sauce accented with apple for a winter-inspired finish.



Order any time after finishing your first meal.

Light Dishes

- Shrimp & Tuna Sandwich
- "Healthy" Rice Bowl with Karaage with Sweet & Savory Sauce
~Plant-based Karaage made of Japanese Traditional Okara & Konjac~
- Japanese Rice Ball Set



Soup

- Corn Soup
- KAYANOYA Vegetable Soup

Noodles

- ANA ORIGINAL~MEGUMINO HOKKAIDO~ Negi Miso Ramen
A special soup blending of Hokkaido miso with onions, sesame paste, and ginger, paired with hearty medium-thick noodles. Savor the rich and satisfying taste of Hokkaido miso ramen in every bite.

Refreshments

- Garden Salad, French Dressing
- Cheese (Semi-hard, Blue, Washed Rind)
* Type of cheese is subject to change without notice.
- Häagen-Dazs 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.

Japanese Cuisine ~Washoku~

Kobachi (Tasty Tidbits)

Potato Salad with Salmon

Shusai (Main Dish)

Grilled Greenland Halibut & Deep-fried Tofu with Tomato Sauce
Steamed Rice
[433 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

International Cuisine

Main Dish

Amatriciana Linguine [361 kcal]

Bread

Sesame Hard Butter 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.

Amuse-Bouches

Bâtonnet Original ANA à la Cannelle & au Gingembre
Crevettes Marinées, Olives & Fromage

Cuisine Japonaise ~ Washoku ~

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

Zensai (Sélection de Spécialités Saisonnnières)

- Haricots Noirs Mijotés Piqués d'une Aiguille de Pin
- Pousses de Bambou Enrobées de Copeaux de Bonite Séchée
- Fromage en Gelée à la Prune & aux Pommes de Terre
- Petits Sushis de Bérrix Long



* Les photos sont fournies à titre indicatif.

Kobachi (Petite Sélection des Créations du Chef)

- Petite Daurade Marinée au Vinaigre & Salade
- Namasu aux Cinq Légumes

Kobachi (Petite Sélection des Créations du Chef)

- Jeune Poulet Mijoté façon Jibuni & Taro Ebiimo Frit et Mijoté

Shusai (Plat Principal)

- Bœuf Wagyu Mijoté au Yuba Frais & Charbonnier Grillé et Mariné à la Lie de Saké [454 kcal]

Riz Cuit à la Vapeur

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

- Servi avec du Koshihikari.

Dessert

- Cheesecake à la Mandarine et au Thé Noir Japonais – Un dessert supervisé par « Ginza L'écrin » –



- Fromage (à Pâte Mi-Dure, à Pâte Persillée, à Pâte Molle)*

* Les sortes proposées peuvent varier.

- Fruits

- 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.

THE CONNOISSEURS

Le taro ebiimo, riche en saveurs, et le charbonnier, à la chair tendre.
Les trésors de l'hiver dans chaque plat : une création des chefs d'ANA.



En entrée, les haricots noirs mijotés, les pousses de bambou enrobées de copeaux de bonite séchée et le fromage en gelée sont présentés à la manière du shôchikubai (pin, bambou et prunier), symboles de bon augure. Les petits sushis mettent à l'honneur le bérrix long, poisson d'hiver à la chair généreuse et savoureuse. Dans un bol, la petite daurade marinée au vinaigre est servie avec une salade namasu de saison. Le taro ebiimo, particulièrement savoureux en cette période, est d'abord mijoté pour s'imprégner des saveurs, puis rapidement frit, lui conférant un goût riche et profond. Le plat principal est composé d'un paleron de bœuf wagyu mijoté dans une sauce sucrée-salée délicatement relevée au gingembre, et de yuba (peau de tofu) frais pour une texture soyeuse. Le charbonnier, mariné dans de la lie de saké puis grillé pour exalter ses arômes, est servi avec des aubergines mijotées aux petits poissons séchés et du gluten de blé Sagara-fu imprégné de bouillon dashi.



Amuse-Bouches

Bâtonnet Original ANA à la Cannelle & au Gingembre
Crevettes Marinées, Olives & Fromage

Cuisine Internationale

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



Hors-d'Œuvre

- Tartare de Fruits de Mer, Façon Jardinière
- Blanc-Manger de Chou-fleur au Crabe des Neiges
- Rillettes de Porc Ibérique, Gelée de Consommé à la Betterave, Champignons & Figues Sèches Marinés

Plat Principal

- Filet de Bœuf, Galette de Pommes de Terre Parfumée à la Truffe Noire & Sauce Madère [344 kcal]
- Cohana Doré Vapeur à la Normande [327 kcal]



* Les photos sont fournies à titre indicatif.

Pain*

- Baguette
- Pain Moelleux aux Herbes
- Petit Pain Kaiser

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

Dessert

- Cheesecake à la Mandarine et au Thé Noir Japonais – Un dessert supervisé par « Ginza L'écrin » –

- Fromage (à Pâte Mi-Dure, à Pâte Persillée, à Pâte Molle)*

* Les sortes proposées peuvent varier.

- Fruits*

* Des plats originaux du menu d'ANA.

THE CONNOISSEURS

Appréciez les saveurs, les arômes et les couleurs de cette cuisine d'hiver, imaginée par le chef du restaurant « Ginza L'écrin ».



Ce menu est élaboré sous la supervision de M. Shuto Sugita du restaurant « Ginza L'écrin ». La chair de crabe des neiges, associée à une purée de chou-fleur, offre une saveur douce et délicate. Le thon et la coquille Saint-Jacques sont préparés en tartare avec une mayonnaise aux anchois, le tout agrémenté d'herbes aromatiques. Le filet de bœuf est à déguster avec une sauce madère, longuement réduite. En accompagnement, une galette de pommes de terre à la truffe, parfaitement dorée. Le cohana doré, délicatement cuit à la vapeur, est servi avec des crevettes et des moules, nappé d'une sauce crémeuse au parfum de pomme pour une touche hivernale.



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

En-cas

- Sandwich aux Crevettes & au Thon
- Bol de Riz Diététique aux Bouchées Végétales Frites, Sauce Sucrée-Salée ~Escalope Végétale à Base d'Okara & de Konjac, Deux Produits Traditionnels Japonais~ 
- Menu *Onigiri*

Soupe

- Soupe de Maïs 
- Soupe de Légumes KAYANOYA 

Nouilles

- Menu original d'ANA « Les délices d'Hokkaido » : des ramens riches en saveur au *miso* et aux poireaux 
Un bouillon raffiné qui mélange du *miso* d'Hokkaido avec de l'oignon, de la pâte de sésame, du gingembre et d'autres ingrédients, accompagné de nouilles épaisses consistantes. Savourez ce bol de ramen au *miso* d'Hokkaido, riche et intense.

Collations

- Salade du Jardin à la Vinaigrette Française
- Fromage (à Pâte Mi-Dure, à Pâte Persillée, à Pâte Molle)
* Les sortes proposées peuvent varier.
- Glace Häagen-Dazs 
- 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.

Cuisine Japonaise ~Washoku~ —

Kobachi (Petite Sélection des Créations du Chef)
Salade de Pommes de Terre au Saumon

Shusai (Plat Principal)
Flétan Noir & *Tofu* Frit, Sauce Épaisse à la Tomate
Riz Cuit à la Vapeur
[433 kcal]

Soupe *Miso* & Légumes Saumurés Japonais

Cuisine Internationale —

Plat Principal
Linguine à la Sauce Amatriciana [361 kcal]

Pain
Pain au Sésame, Petit Pain au 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.

Appetithäppchen

ANA-Original-Zimt-Ingwer-Riegel
Marinierte Garnelen mit Oliven & Käse

Japanisches Menü ~Washoku~

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

Zensai (Auswahl an Gaumenfreuden)

Mit Kiefernadeln aufgepießte, gekochte schwarze Sojabohnen
Angemachte Bambussprossen mit getrocknetem Bonitopulver
Eingelegte Pflaumenpaste, Kartoffeln & Käse
Meerbrassen-Sushi



*Abbildung ähnlich

Kobachi (Eine kleine Kreation des Chefkochs)

In Essig eingelegte, junge Meerbrasse & fünffarbiger Salat aus angemachtem Frischgemüse

Kobachi (Eine kleine Kreation des Chefkochs)

In Sojasoße geschmortes Hähnchen & Gemüse mit frittierten Taro-Kartoffeln

Shusai (Hauptgericht)

Geschmortes Wagyu-Rindfleisch mit Yuba & in Sake-Hefe eingemachter, gegrillter Kohlenfisch [454 kcal]

Gedämpfter Reis

Gedämpfter Reis, Miso-Suppe und japanische Pickles

●Beim verwendeten Reis handelt es sich um die Marke Koshihikari.

Dessert

• Käsekuchen mit Madarinen & japanischem Schwarztee ~vom „Ginza L'écritin“ produziertes Dessert~



• Käse (Halbhartkäse, Blauschimmelkäse, 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 (Garnelen, Krebse, Walnüsse, Weizen, Buchweizen, Eier, Milch und Erdnüsse).
- 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

Geschmackvolle Taro-Kartoffeln und weich gegrillter Kohlenfisch. Ein Menü der ANA-Köche, bei dem Teller für Teller der Segen des Winters zusammengestellt wurde.



Das Zensai besteht aus gekochten schwarzen Sojabohnen, mit getrocknetem Bonitopulver Angemachtem sowie Käse, bei denen die glückverheißenden Pflanzen Kiefer, Bambus und Pflaume stilisiert werden. Dazu gibt es Sushi mit winterlicher, fettreicher Meerbrasse. Als Kobachi gibt es in Essig eingelegte, junge Meerbrasse mit angemachtem Frischgemüse-Salat. Die saisonalen Taro-Kartoffeln werden nach dem Kochen kurz frittiert und kommen mit einem kräftigen Geschmack auf den Teller. Für das Shusai servieren wir Ihnen zart zubereiteten, süß und salzig geschmorten Wagyu-Rindfleischnackten mit einer leichten Ingwernote sowie Yuba-Tofuhaut für eine glatte Konsistenz. Den Kohlenfisch legen wir in Sake-Hefe ein und grillen ihn geschmackreich. Als Beilage dazu garnieren wir Auberginen mit kleinen Fischen sowie mit Fischbouillon angemachter Weizenkleie.



Appetithäppchen

ANA-Original-Zimt-Ingwer-Riegel
Marinierte Garnelen mit Oliven & Käse

Internationales Menü

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



Vorspeise

Meeresfrüchte-Tartar nach Gemüsegartenart
Blancmanger mit Schneekrabbenfleisch & Blumenkohl
Ibérico-Schweinefleisch-Rillettes & Rüben-Consommé-Gelée mit marinierten Pilzen & getrockneten Feigen



*Abbildung ähnlich

Hauptgericht

- Rinderfilet-Steak & Kartoffelgalette mit schwarzem Trüffelaroma an Madeirasoße [344 kcal]
- Gedämpfter Goldener Scheinschnapper nach normannischer Art [327 kcal]

Brot*

Baguette
Kräuter-Weichbrot
Kaisersemmel

●Auf Wunsch reichen wir Ihnen auch gedämpften Reis, Miso-Suppe und japanische Pickles.

Dessert

• Käsekuchen mit Madarinen & japanischem Schwarztee ~vom „Ginza L'écritin“ produziertes Dessert~

• Käse (Halbhartkäse, Blauschimmelkäse, Käse mit gewaschener Rinde)*

* Bitte beachten Sie, dass die Käsesorte ohne Vorankündigung geändert werden kann.

• Obst*

* Menübeiträge aus dem Hause ANA.

THE CONNOISSEURS

Genießen Sie das vom Chefkoch des „Ginza L'écritin“ produzierte wohlschmeckende, duftende und farbenfrohe Wintermenü.



Ein unter der Leitung von Shuto Sugita des Restaurants „Ginza L'écritin“ zusammengestelltes Menü. Das Schneekrabbenfleisch wird mit einem Püree aus Blumenkohl zusammen mild hergerichtet. Den Thunfisch und die Kammuscheln gibt es mit einem Tartar aus Sardellen-Mayonnaise und einer Garnitur aus aromatischen Kräutern. Genießen Sie das Rinderfilet-Steak mit einer Soße aus dick eingekochtem Madeira-Wein. Als Beilage dazu bieten wir Ihnen eine Galette aus gebratenen Kartoffeln mit einer Trüffelnote. Den Goldenen Scheinschnapper bereiten wir weich gedämpft und mit Garnelen sowie Miesmuscheln an einer Cremesoße mit Apfelaroma zu einem winterlichen Gericht zu.



Nach der ersten Mahlzeit, zu jeder Zeit

Leichte Gerichte

- Sandwich mit Garnelen und Thunfisch
- „Gesunde“ Reisschale mit Karaage & einer süßsalzigen Soße
~Karaage aus pflanzlicher Herkunft ohne Fleisch, hergestellt aus traditionellem Okara & Konnyaku~
- Reisbällchen-Set



Suppe

- Maissuppe
- KAYANOYA-Gemüsesuppe

Nudeln

- ANA ORIGINAL~MEGUMINO HOKKAIDO~Miso-Ramen mit Lauch
Eine besondere Suppenmischung aus Miso von Hokkaido mit Zwiebeln, Sesampaste und Ingwer, gepaart mit herzhaften mitteldicken Nudeln. Lassen Sie sich diese Schale mit ihrem reichhaltigen und sättigenden Geschmack von Hokkaido-Miso-Ramen schmecken.

Zur Erfrischung

- Gartensalat mit französischem Dressing
- Käse (Halbhartkäse, Blauschimmelkäse, Käse mit gewaschener Rinde)
* Bitte beachten Sie, dass die Käsesorte ohne Vorankündigung geändert werden kann.
- Häagen-Dazs-Eiscreme
- Obst
- Joghurt
- Getreideflocken



Snacks

- „MOCHIKICHI“-Reis-Cracker
- Reis-Cracker (Halal-zertifiziert)
- Nussmischung
- „AND THE FRIET“ Getrocknete Frites - Premium-Salzgeschmack
- Fondant-Biskuit

• Speziell zubereitet für Veganer.

Japanisches Menü ~Washoku~

Kobachi (Eine kleine Kreation des Chefkochs)
Kartoffelsalat mit Lachs

Shusai (Hauptgericht)
Gegrillter Schwarzer Heilbutt & frittierter Tofu an Tomatensoße
Gedämpfter Reis
[433 kcal]

Miso-Suppe und japanische Pickles

Internationales Menü

Hauptgericht
Amatriciana Linguine [361 kcal]

Brot
Sesam-Hartbrot Butterbrötchen

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.