

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

・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]

ブレット*

バゲット ハーブソフト
●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。

※写真はイメージです

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、お好きな時に

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～



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

- ・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



おつまみ

- ・「もち吉」いろどりおかき
- ・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がございますので、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
- 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~



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

- Cheese (Semi-hard, Blue, Washed Rind)
* Type of cheese is subject to change without notice.
- Häagen-Dazs Ice Cream
- Fruits



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.