

アミューズ

ANAオリジナル抹茶アーモンドパイスティック
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 いぶりがっこクリームチーズ和え
 鯛桜葉寿司
 伊達焼山椒玉子
 合鴨コース煮
- 小 鉢 桜鱒昆布㍻ 黄身酢
- 小 鉢 鶏香味蒸し
- 主 菜 和牛有馬煮 金目鯛味噌幽庵焼き [372 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 ・ ムーステヴェール
 ・ 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ございます。
 ・ フルーツ



※写真はイメージです

THE CONNOISSEURS

桜鱒は黄身酢でまろやかに、金目鯛は白味噌でふっくらと。
ANAシェフの春の香りの献立です。

前菜の鯛寿司は桜の葉の香りと共に楽しんでください。小鉢の桜鱒は新玉ねぎと茗荷の甘酢漬けを盛り合わせ、黄身酢のヨーグルトをかけました。鶏肉の小鉢は生姜とローリエ香る蒸し煮に。主菜の和牛は有馬山椒で甘辛く炊き上げて菜の花を添えた一品です。半熟玉子をからめてお召し上がりください。金目鯛は白味噌を合わせた幽庵地に漬け込み、ふっくらと焼き上げました。じっくりと煮た結びわらび、蓬麩、桜麩甘酢漬けを添えています。



アミューズ*

ANAオリジナル抹茶アーモンドパイスティック
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）

- アペタイザー ホワイトアスパラガスのムースと海老のマリネ ポークとキノコのリエットを
 タルト仕立てに
- メインディッシュ ・ 牛フィレ肉のソテー 塩漬け生胡椒風味のグラティネ ソースジャポネーズ [396 kcal]
 ・ 鱈のポワレ 野菜のコンディメントソース ハーブの香りで [436 kcal]
- ブレッド* ・ バゲット
 ・ 桜ブレッド
 ・ マルチシリアル
 ●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。
- デザート* ・ ムーステヴェール
 ・ 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

生胡椒の香りに、若草色のバター。
レストラン リューズ監修の春メニューです。

監修はオーナーシェフの飯塚隆太氏。濃厚なクリームでムースに仕立てたホワイトアスパラガスには天使の海老のマリネを合わせました。ポークを煮込んでリエットにし、マッシュルームデュークセルと合わせてタルト仕立てに。メインディッシュの牛フィレ肉は、塩漬けの生胡椒香るグラサージュをのせて焼き上げています。醤油、みりんなどを使った和を感じるソースでお楽しみください。鱈は皮面から焼き上げてふっくらと。小さく賽の目にカットした彩り野菜のソースがハーブ色のバターとお皿の上で溶け合います。



1 回目のお食事終了後、好きな時に

- 軽いお食事
- ・スパイシーチキンのクロワッサンサンドイッチ
 - ・牛チャプチェ丼
 - ・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 ノンオイル中華ドレッシング
 - ・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
- ・キャベツと桜海老の煮浸し

- 主 菜
- ・白甘鯛山菜湯葉あんかけ
俵御飯
[408 kcal]

味噌汁、香の物

洋 食

- メインディッシュ
- ・魚介風味のクリームリゾット [375 kcal]

- ブレッド
- ・ソフトカンパーニュ 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 Matcha Almond Pie Stick
Marinated Mussel with Cheese & Olive

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

- Zensai
(A Selection of Morsels)

Dressed Smoked Pickled Daikon Radish with Cream Cheese
Sea Bream Sushi with Cherry Leaf
Japanese Omelet with Fish Paste & Sansho Pepper
Simmered Duck Breast in Soy-based Sauce
- Kobachi
(Tasty Tidbits)

Kelp-cured Masu Salmon with Egg Yolk Vinegar
- Kobachi
(Tasty Tidbits)

Steamed Chicken with Aromatic Sauce
- Shusai
(Main Dish)

Simmered Beef in Arima Sansho Pepper Sauce, Grilled Alfonsino with Miso Sauce [372 kcal]
- Steamed Rice

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

• Matcha Mousse

• Cheese (Fresh, Semi-hard, Blue)
* Type of cheese is subject to change without notice.

• Fruits



*Images are for illustrative purposes.

THE CONNOISSEURS

This spring, ANA chefs bring you *masu* salmon accompanied by a mellow egg yolk vinaigrette and alfonsino cooked to succulent perfection with white miso sauce.

Enjoy an appetizer of sea bream sushi with the fragrance of cherry leaf. The side dish of *masu* salmon is garnished with spring onions and *myoga* ginger pickled in sweet vinegar, topped with an egg yolk vinaigrette yogurt sauce. The steamed chicken side dish is made with aromatic ginger and bay leaves. The main is Wagyu beef simmered in a sweet and spicy Arima sansho pepper sauce and garnished with rape blossoms. Top it off with a soft-boiled egg, stir, and enjoy. Alfonsino is marinated in a white miso and yuan sauce before being grilled to perfection. It is accompanied by a small bundle of slowly-stewed bracken tied with dried gourd strip, mugwort Savory wheat gluten cake, and sakura Savory wheat gluten cake soaked in sweet vinegar.



Amuse*

ANA Original Matcha Almond Pie Stick
Marinated Mussel with Cheese & Olive

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)



- Appetizer

White Asparagus Mousse & Marinated Shrimp, Pork & Mushroom Rillettes Tart
- Main Dish

• Sautéed Fillet of Beef with Salted Peppercorn Gratin & Sauce Japonaise [396 kcal]

• Spanish Mackerel Poêlé with Vegetable Condiment Sauce & Herb [436 kcal]
- Bread*

• Baguette

• Cherry Blossom Bread

• Multigrain Bread

●Steamed rice, miso soup & Japanese pickles are also available.
- Dessert*

• Matcha Mousse

• Cheese (Fresh, Semi-hard, Blue)
* Type of cheese is subject to change without notice.

• Fruits

* Original ANA menu items.



*Images are for illustrative purposes.

THE CONNOISSEURS

A menu overseen by Restaurant Ryuzu fresh with the aroma of peppercorns and butter with the color of fresh herbs.

This menu was produced by restaurant owner and chef Ryuta Iizuka. A mousse of white asparagus, made with rich cream, is accompanied by marinated New Caledonia shrimp. A rilette of slow-cooked pork and mushroom duxelles are combined in a tart. The main, sauteed fillet of beef, is topped with Salted Peppercorn Glaze. Enjoy the sauce, which calls to mind Japan through its use of ingredients such as soy sauce and mirin. Spanish mackerel is grilled, skin-side down, to delicate perfection. Butter shaded with herbs melts into a sauce made with colorful vegetables, cut into small cubes.



Order any time after finishing your first meal.

- Light Dishes

 - Spicy Chicken Croissant Sandwich
 - Rice Bowl with Beef Japchae
 - 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, Non-oil Chinese Dressing
 - Cheese (Fresh, Semi-hard, Blue)
* 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)

Simmered Cabbage & Sakura Shrimp in Dashi Sauce
- Shusai
(Main Dish)

Tilefish, Wild Vegetables & Yuba with Dashi Sauce
Steamed Rice
[408 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

International Cuisine

- Main Dish

Seafood Cream Risotto [375 kcal]
- Bread

Soft Campagne 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.

Aperitivos

Palitos de pastel de matcha y almendra originales de ANA
Marinado de mejillones con queso y aceitunas

Cocina japonesa — Washoku — (Elija menú japonés o internacional).

- Zensai**
(selección de bocados diversos)

Rábano daikon encurtido y ahumado, con queso crema
Sushi de dorada con hojas de cerezo
Omelette japonés con pasta de pescado y pimienta japonesa
Pechuga de pato cocida a fuego lento en salsa de soya
- Kobachi**
(pequeña delicia)

Salmón japonés curado en alga marina, con vinagreta de yema de huevo
- Kobachi**
(pequeña delicia)

Pollo al vapor con salsa aromática
- Shusai**
(plato principal)

Estofado de res wagyu con salsa de pimienta de Arima, pescado alonsino con salsa de miso [372 kcal]

Arroz cocido
• Arroz cocido, sopa de miso y encurtidos japoneses
• Servido con arroz Koshihikari.

- Postres
- Mousse de té matcha
 - Quesos (fresco, semiduro, azul)
* Las variedades podrían sufrir modificaciones.
 - Frutas



*Las imágenes son meramente ilustrativas.

THE CONNOISSEURS

Salmón japonés suavizado con vinagreta y yema de huevo, y un tierno pescado alonsino cocinado en miso blanco. Un menú de aroma primaveral preparado por el chef de ANA.

Disfrute del aperitivo de sushi de dorada con el aroma de hojas de cerezo. El salmón japonés del kobachi (pequeña delicia) se adorna con cebolla nueva y jengibre myoga en vinagre dulce, cubierto con yogur y vinagreta de yema de huevo. El kobachi de pollo se prepara al vapor, aromatizado con jengibre y laurel. El plato principal es res wagyu cocida con una salsa dulce y ligeramente picante pimienta de Arima, adornada con flores de colza. Disfrútela combinada con un huevo a medio cocer. Marinado en una salsa de miso blanco y adobo yuan, el pescado alonsino se asa hasta quedar tierno. Se acompaña con un lazo de brotes de helecho, pastel salado de gluten con artemisa y sakura encurtido en vinagre dulce.



Aperitivos*

Palitos de pastel de matcha y almendra originales de ANA
Marinado de mejillones con queso y aceitunas

Cocina internacional (Elija menú japonés o internacional).



- Aperitivo**

Tarta con mousse de espárragos blancos, marinado de camarones y rillette de cerdo con champiñones
- Plato principal**

- Filete de res salteado, gratinado en pimienta verde tierna en salazón, con salsa japonesa [396 kcal]
 - Pescado sawara (carite oriental) salteado, con salsa condimentada con verduras y hierbas aromáticas [436 kcal]
- Pan***

- Baguette
 - Pan de cerezo sakura
 - Multicereal
 - También ofrecemos arroz cocido, sopa de miso y encurtidos japoneses.
- Postres***

- Mousse de té matcha
 - Quesos (fresco, semiduro, azul)
* Las variedades podrían sufrir modificaciones.
 - Frutas

* Artículos originales del menú de ANA.



*Las imágenes son meramente ilustrativas.

THE CONNOISSEURS

El aroma de la pimienta verde tierna y mantequilla con hierbas frescas. Este es un menú de primavera supervisado por el restaurante Ryuzu.

Supervisado por su propietario, el chef Ryuta Iizuka. Un mousse de espárrago blanco preparado con crema espesa, acompañado de camarón de Nueva Caledonia marinado. Tartaleta de rillette de cerdo cocido a fuego lento con duxelles de setas. El filete de res a la plancha del plato principal lleva un glaseado de pimienta verde tierna en salazón. Disfrútela con una salsa de soya y mirin, que le harán evocar Japón. El pescado sawara (carite oriental) se cocina a la parrilla por el lado de la piel, para que quede tierno. Una salsa de coloridas verduras cortadas en dados se funde junto a una mantequilla color hierbas.



En todo momento después del primer servicio de comida

- Platos livianos

 - Sándwich de croissant con pollo picante
 - Bol de arroz con japchae de res
 - Bolas de arroz onigiri
- Sopas

 - Sopa de maíz
 - Sopa de verduras KAYANOYA
- Fideos

 - Original de ANA —La riqueza de Hokkaido—
Ramen espeso de miso y cebollín
Sopa elaborada especialmente con miso de Hokkaido y una mezcla de cebolla, pasta de sésamo y jengibre, combinada con sustanciosos fideos de grosor medio. Disfrute de un vigoroso y espeso bol de ramen con miso de Hokkaido.
- Refrigerios

 - Ensalada de la huerta con aderezo chino sin aceite
 - Quesos (fresco, semiduro, azul)
* Las variedades podrán sufrir modificaciones.
 - Helado Häagen-Dazs
 - Frutas
 - Yogur
 - Cereal
- Tentempiés

 - Surtido de galletas de arroz, marca Mochikichi
 - Galletas de arroz (con certificación Halal)
 - Frutos secos variados
 - Papas Dry Friet sabor sal premium “AND THE FRIET”
 - Galletas fondant

Preparado especialmente para veganos.

Cocina japonesa —Washoku—

- Kobachi*
(pequeña delicia)

Col y camarón sakura en salsa de soya
- Shusai*
(plato principal)

Pescado shiroamadaï (blanquillo), con plantas silvestres y láminas de soya cuajada en salsa de soya
Arroz cocido
[408 kcal]

Sopa de miso y encurtidos japoneses

Cocina internacional

- Plato principal

Risotto con crema de mariscos [375 kcal]
- Pan

Pan de campo suave, bollo de fresa
- Frutas

Un auxiliar de cabina anunciará la recepción de los últimos pedidos antes de finalizar el servicio de comida durante el vuelo.
Diríjase a su auxiliar de cabina si tiene dudas sobre el servicio o la recepción de los últimos pedidos.
Hay disponible sal y pimienta. Diríjase a un auxiliar de cabina si desea cualquiera de estos condimentos.

开胃小点

ANA独创抹茶杏仁派棒
腌貽贝配芝士&橄榄

日 餐（请选择日餐或西餐）

- 前菜

奶油芝士拌烟熏腌萝卜
鲷鱼樱花叶寿司
日式鱼糕山椒煎蛋卷
酱油炖杂交鸭胸肉
- 小钵

昆布腌制马苏大麻哈鱼配蛋黄醋
- 小钵

香蒸鸡肉
- 主菜

有马山椒煮和牛 柚香味噌烤金目鲷 [372 kcal]
- 米饭

米饭、味噌汤、日式酱菜
●大米使用越光米。
- 甜点

・抹茶慕斯

・芝士（新鲜芝士、中硬芝士、蓝纹芝士）
※种类可能发生变更。

・水果



※图片仅供参考

THE
CONNOISSEURS

樱鳶以蛋黄醋调味，口感醇厚柔和；金目鲷佐以白味噌，肉质饱满松软。这是 ANA 主厨精心打造的春日风味菜单。

前菜的鲷鱼寿司请搭配清香樱花叶一同享用。佐餐小钵的樱鳶佐以新洋葱与甜醋腌蕺苳，并淋上蛋黄醋酸奶酱。小钵鸡肉则用生姜与月桂叶蒸煮入香。主菜的和牛搭配有马山椒用甜辣酱汁炖煮，并佐以油菜花点缀。请与溏心蛋汁搅拌享用。金目鲷鱼腌渍于白味噌和幽庵酱汁中，经慢火烘烤至肉质饱满。搭配用干葫芦条捆扎的慢炖蕨菜卷、佐以甜醋腌艾草面筋及粉色面筋。

ANA



开胃小点*

ANA独创抹茶杏仁派棒
腌貽贝配芝士&橄榄

西 餐（请选择日餐或西餐）

RESTAURANT
Ryuzu

- 开胃菜

白芦笋慕斯佐腌制鲜虾 猪肉蘑菇酱挞
- 主菜

・嫩煎牛里脊用盐渍生胡椒焗烤 搭配日式酱汁 [396 kcal]

・嫩煎马鲛鱼配蔬菜调味酱 草本风味 [436 kcal]
- 面包*

・法式长棍面包

・樱花面包

・谷物面包

●还可以为您提供米饭、味噌汤、日式酱菜。
- 甜点*

・抹茶慕斯

・芝士（新鲜芝士、中硬芝士、蓝纹芝士）
※种类可能发生变更。

・水果

标有*的菜品为ANA独创菜品。



※图片仅供参考

THE
CONNOISSEURS

生胡椒的香气，配以嫩绿色的黄油。这是由餐厅 Ryuze 监制的春季菜单。

监制者是餐厅老板兼主厨的饭塚隆太先生。白芦笋慕斯以浓郁奶油制成，搭配醋腌天使虾。慢炖法式猪肉酱与法式蘑菇酱混合制成馅料，置于酥皮中烘烤。主菜的牛里脊肉，表面浇上香气四溢的盐渍生胡椒淋面烘烤而成。请搭配用酱油、味醂等调制的日式风味酱汁享用。马鲛鱼从鱼皮面开始烘烤，肉质松软。用切成小方块的缤纷蔬菜制成的酱汁与香草黄油在盘中融为一体。

RESTAURANT
Ryuzu



第一餐结束后可随时享用

便餐	・ 香辣鸡肉羊角面包三明治 ・ 韩式牛肉炒粉丝盖浇饭 ・ 饭团套餐
汤	・ 玉米汤  ・ 茅乃舍蔬菜汤 
面类	・ ANA独创～恩惠的北海道～浓郁葱香味噌拉面  以北海道味噌制作的味道考究的面汤，加入洋葱、芝麻酱、生姜等食材，再搭配有嚼劲的中粗面。敬请享用口味浓郁、筋道的北海道味噌拉面。
轻食	・ 蔬菜沙拉配无油中式调味汁 ・ 芝士（新鲜芝士、中硬芝士、蓝纹芝士） ※种类可能发生变更。 ・ 哈根达斯冰淇淋  ・ 水果 ・ 酸奶 ・ 麦片
小吃	・ “MOCHIKICHI”五彩斑斓仙贝 ・ 米果（清真认证）  ・ 什锦坚果 ・ “AND THE FRIET”臻选盐味干制薯条 ・ 软芯饼干

・  素食主义者也可以食用。

日 餐

小鉢	柴鱼高汤煮卷心菜佐樱花虾
主菜	白甘鲷鱼配山菜豆皮浇汁 俵形饭团 [408 kcal]

味噌汤、日式酱菜

西 餐

主菜	海鲜奶油烩饭 [375 kcal]
面包	软乡村面包 草莓面包
水果	

・ 在用餐服务结束前，机舱乘务员会再次拜访您。
・ 有些菜品可能需要较长的时间，详情请咨询机舱乘务员。
・ 可提供盐和胡椒粉。如果您需要，请告知机舱乘务员。

- ・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。
- ・🌱 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。

-
- ・ 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).
 - ・ 🌱 Prepared specially for vegans.

-
- ・ Las comidas servidas durante el vuelo podrían contener alérgenos o utilizarlos como ingredientes.
 - ・ Las comidas servidas durante el vuelo se producen en instalaciones donde también se manipulan ingredientes especificados como alérgenos (camarones o langostinos, cangrejos, nueces, trigo, trigo sarraceno o alforfón, huevos, productos lácteos, cacahuates o maníes) durante el proceso de producción.
 - ・ Algunos platos de pescado y mariscos pueden contener espinas, escamas y cáscaras que no se hayan podido quitar.
 - ・ Para informarse sobre la zona de producción de materiales de arroz crudo de acuerdo con la Ley de Rastreadilidad del Arroz, visite el sitio web de ANA (www.ana.co.jp).
 - ・ Deguste a bordo del avión las comidas y bebidas servidas durante el vuelo.
 - ・ Debido a las existencias limitadas, es posible que no podamos servirle algún artículo que figure en el menú. Le agradecemos su comprensión.
 - ・ **Puede reservar su menú de preferencia antes del despegue del vuelo. También hay disponibles menús para personas alérgicas.**
 - Para más información, visite el sitio web de ANA (www.ana.co.jp).
 - ・ 🌱 Preparado especialmente para veganos.

-
- ・ 航空食品中可能含有过敏原物质，或者将过敏原物质作为原材料使用。
 - ・ 航空食品生产线制造含有特定原材料（虾、蟹、核桃、小麦、荞麦、鸡蛋、牛奶、花生）的产品。
 - ・ 海鲜中可能有未剔除干净的小鱼刺、鱼鳞或壳。
 - ・ 关于基于大米安全追溯法的大米原产地信息，请访问 ANA 官网（www.ana.co.jp）。
 - ・ 机上的食品和饮料请在机内食用。
 - ・ 因数量有限，若有无法满足乘客需求之处，敬请谅解。
 - ・ **可以在出发前预订心仪的餐食。**此外，机上还准备了“无过敏原的餐食”。
 - 有关详细信息，请访问 ANA 官网（www.ana.co.jp）
 - ・ 🌱 素食主义者也可以食用。