

アミューズ ANAオリジナルナッツチリパイスティック フォアグラのムース パインのグラッサージュ
エスカリバーダのタルト ムール貝のショーフロワ

和 食

先 付 (六月・七月)才巻海老と野菜の胡麻クリーム
(八月)玉蜀黍豆腐

前 菜 穴子寿司
鮎酒盗焼
トマト釜 帆立オクラジュレ和え
合鴨ロース蓮芋巻き
万願寺じゃこ煮

お 椀 (六月・七月)鱧葛打ち 白芋茎 蓴菜
(八月)焼鱧にゅう麺

お 造 り 本鮪赤身 太刀魚 白烏賊

炊き合わせ (六月・七月)和牛角煮 馬鈴薯あん
(八月)にしん茄子

小 鉢 (六月)玉葱すり流し 吸酢ゼリー
(七月・八月)鰯の酢〆 玉葱ソース

主 菜 (六月・七月)穴子二種巻き 本葛の出汁巻き玉子 [200 kcal]
(八月)マナガツオ味噌幽庵焼 和牛時雨煮 [189 kcal]

御 飯 御飯 味噌汁 香の物
●旬の素材を活かした、「京つけもの西利」の香の物をご用意しております。
●お米は北海道洞爺湖町財田産 ゆめぴりか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 ANAオリジナルナッツチリパイスティック フォアグラのムース パインのグラッサージュ
エスカリバーダのタルト ムール貝のショーフロワ

洋 食

アペタイザー ・サーモンと甘エビのタルタル 塩麹レモンの発酵ソース キャビアとともに
・鴨胸肉の燻製 生姜とレーズン ピスタチオのチャツネ レンズ豆のソース
・穴子と茄子のテリーヌ たまり醤油とバルサミコのヴィネグレット

・ガーデンサラダ
(ノンオイル紫蘇ドレッシング、サウザンアイランドドレッシング)
※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 ・和牛フィレ肉のグリル ソースピッツアイオーラ ポテトとチョリソーの
ヴィエノワーズ添え [406 kcal]
・太刀魚のルーラード 焼きブロッコリーのピューレ添え ルビーポートと
甲殻類風味のソース [283 kcal]

ブレッド
セレクション ・バゲット
・レッドパプリカフォカッチャ
・ソフトナッツ
・長時間発酵カンパーニュ

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

デザート ・メロンのグラニテ
・ライチパンプルムース
・トラペジエンヌ
・フルーツ

プティフール ●温かいお飲み物とともに楽しみください。

THE
CONNOISSEURS

鮎に酒盗、鱧に白芋茎、鰾に茄子。出会いが生み出す味わいを愉しむ、
ANA の匠の夏料理です。

前菜の鮎は、酒で煮溶かした酒盗の地に漬け込んで焼き上げました。帆立はオクラと鰹出汁のジュレで和えた一品。トマト釜ごとお召し上がりください。6月7月の鱧のお椀は白芋茎を盛り合わせて夏らしく。8月の炊合せは甘辛いにしんと茄子の出会いを楽しむ京のおばんざいです。6月7月の主菜は穴子。牛蒡と真菰茸をそれぞれ手綱巻にして焼き上げ、あご出汁風味の餡をとろり。8月の主菜は旬のマナガツオをふっくらと焼き上げて、和牛のしぐれ煮とエシャレットの白扇揚げを添えました。

ANA



夏の素材を駆使して旨味豊かに、香ばしく。
ANAの匠が一皿一皿彩りよく盛り合わせたコースです。

サーモンと甘エビはタルタル仕立てにし、塩麹のソースを添えて、キャビアに合う濃厚なクリームをのせました。穴子はたまり醤油で焼き色をつけ、揚げた茄子と共にバルサミコ香るテリーヌに仕立てています。和牛フィレ肉のグリルはビザ職人風。トマトの旨味をきかせた夏を感じるフォンドボーソースでお楽しみください。ポテトとチョリソーの香ばしいピエノワーズを付け合わせました。太刀魚は帆立のムースを塗ってから巻きこみ、香り油をかけながらローストした一皿。ワインをきかせた濃厚な甲殻類風味のソースが良く合います。

ANA



好きな時に

お酒のおともに

- ・わかめせんべい
- ・天日干しカツオ
- ・天日干しアジ
- ・鹿児島名物さつま揚げ
- ・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 ～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。
- ・かしわうどん

リフレッシュメント

- ・ガーデンサラダ
（ノンオイル紫蘇ドレッシング、サウザンアイランドドレッシング）
※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
（シェーブルチーズ、ブルーチーズ、フレッシュチーズ、ハードチーズ）
※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

軽なお食事

- ・ビーフハンバーガー トマトソース
- ・阿波尾鶏とマッシュルームのカレー（ロンドン路線）
- ・果実とスパイス香る ヴィーガンカレー（アメリカ路線）
- ・海鮮釜めし風丼
- ・鮭磯のり茶漬け

精進料理



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。

好きな時に

和食

小鉢

小烏賊とゴーヤのツナ和え

主菜

イサキ塩麴焼 [168 kcal]

御飯

御飯 味噌汁 香の物
●旬の素材を活かした、「京つけもの西利」の香の物をご用意しております。
●お粥もお選びいただけます。



御飯のおともに

海苔 納豆 絹糸塩こんぶ

洋食

▶NH006,NH008,NH110,NH112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 オムレツ モッツアレラとパンチェッタ 冷製トマトクーリ [331 kcal]

▶NH126,NH108,NH010,NH160,NH012,NH211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 4種チーズのカルボナーラ グリルベーコン添え [454 kcal]

ブレッド

- ・2種のブレッドをバターとともに
（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

ANA Original Nut & Chili Pie Stick
Foie Gras Mousse with Pineapple Glacage
Escalivada Tart
Mussel Chaud-froid

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

- Sakizuke**
(Starter; a Taste of What's to Come)
- (for June, July) Japanese Tiger Prawn & Vegetables with Sesame Cream
(for August) Corn Tofu
- Zensai**
(A Selection of Morsels)
- Conger Eel Sushi
Grilled Sweetfish with Fermented Bonito
Dressed Scallop & Okra with Gelée in Tomato Cup
Duck Breast & Giant Taro Stem Roll
Simmered Manganji Pepper & Dried Young Sardines
- Owan**
(A Clear Soup with Produce)
- (for June, July) Pike Conger with Kudzu Starch, White Taro Stem & Water Shield
(for August) Grilled Pike Conger with Somen Noodles
- Otsukuri**
(Sashimi Plate)
- Pacific Bluefin Tuna, Cutlassfish & Squid
- Takiawase**
(Simmered Treats)
- (for June, July) Braised Wagyu Beef with Potato Sauce
(for August) Simmered Herring & Eggplant
- Kobachi**
(Tasty Tidbits)
- (for June) Creamy Onion Soup with Vinegar Jelly
(for July, August) Vinegar-cured Horse Mackerel with Onion Sauce
- Shusai**
(Main Dish)
- (for June, July) Duo of Conger Eel Rolls & Japanese Omelet with Kudzu Starch [200 kcal]
(for August) Grilled Pomfret with Miso Sauce, Simmered Wagyu Beef in Ginger Sauce [189 kcal]
- Steamed Rice**
- Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles
- We offer Japanese pickles from "Kyo-tsukemono Nishiri" that make the most of seasonal ingredients.
 - Served with Hokkaido Toyako Town Takarada Yumepirika.
- Kanmi**
(Confections)
- "Wagashiya no Anmitsu (Matchamitsu)"---Agar, Cut Fruits, Adzuki Bean Paste & Matcha Syrup



THE CONNOISSEURS

Sweetfish with salted bonito belly. Pike conger with white taro stalks. Herring with eggplant. Enjoy these flavor combinations in a summer menu created by ANA's chefs.

For the appetizer, salted bonito belly has been melted by boiling it in sake and used to marinate sweetfish, which is then grilled to perfection. Scallops are dressed with okra and a bonito broth gelée. Savor every bite with the tomato cup, which can be eaten whole. The summery pike conger soup, served in June and July, is accompanied by white taro stalks. August features a homey Kyoto-style side dish that pairs stewed sweet-and-salty herring and eggplant. The main dish in June and July is conger eel. Burdock and makomodake are rolled with a twist and grilled before being topped with a thick sauce made with flying fish dashi. In August, the main course consists of fresh pomfret, grilled to a light finish, accompanied by wagyu beef simmered in ginger sauce and young rakkyo scallions deep-fried in white batter using whipped egg white.



Amuse

ANA Original Nut & Chili Pie Stick
Foie Gras Mousse with Pineapple Glacage
Escalivada Tart
Mussel Chaud-froid

International Cuisine

- Appetizer Plate**
- Salmon & Sweet Shrimp Tartare with Salted Rice Malt & Lemon Fermented Sauce, Caviar
 - Smoked Duck Breast with Ginger, Raisin & Pistachio Chutney, Lentil Sauce
 - Conger Eel & Eggplant Terrine with Tamari Soy Sauce & Balsamic Vinaigrette
- Garden Salad
(Non-oil Shiso Dressing, Thousand Island Dressing)
* Served with a choice of dressings.
- Corn Soup 
- Main Dish**
- Grilled Fillet of Wagyu Beef with Pizzaiola Sauce, Potato & Chorizo Viennoise [406 kcal]
 - Cutlassfish Roulade with Grilled Broccoli Purée, Ruby Port & Shellfish-flavored Sauce [283 kcal]
- Selection of Breads**
- Baguette
 - Red Bell Pepper Focaccia
 - Soft Nut Bread
 - Campagne
- Cheese Plate**
- (Goat Cheese, Blue Cheese, Fresh Cheese, Hard Cheese)
* Type of cheese is subject to change without notice.
- Dessert**
- Melon Granité
 - Lychee & Pamplemousse
 - Tarte Tropézienne
 - Fruits
- Petit Four**
- A confectionery accompanied by a hot beverage.

ANA's chefs bring together a rich and colorful selection of dishes in this savory, fragrant meal made with summer ingredients.

A tartare of salmon and sweet shrimp is accompanied by a salted rice malt sauce and topped with rich cream, which goes perfectly with caviar. Conger eel, basted with tamari soy sauce and grilled, is combined with fried eggplant in a terrine with the aroma of balsamic vinegar. A filet of wagyu beef is grilled in the style of a pizza chef. Enjoy it with a fond de veau sauce that has the delicious flavor of tomatoes for a summery feel. The meal is accompanied by a fragrant viennoise of potatoes and chorizo. Cutlassfish is covered with scallop mousse before being rolled up and roasted while being drizzled with aromatic oil. It goes wonderfully with rich shellfish sauce accented with wine.



THE CONNOISSEURS

Light Dishes Anytime

Sake Accompaniments	• Dried Wakame Seaweed • Dried Bonito • Dried Horse Mackerel • Three Kinds of Kagoshima Deep-fried Fishcake • 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 ～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. • Udon Noodles Garnished with Chicken
Refreshments	• Garden Salad (Non-oil Shiso Dressing, Thousand Island Dressing) * Served with a choice of dressings. • Cheese Plate (Goat Cheese, Blue Cheese, Fresh Cheese, Hard Cheese) * Type of cheese is subject to change without notice. • Fruits • Plain Yogurt with Fruit Jam
Light Dishes	• Beef Hamburger with Tomato Sauce • Awaodori Chicken & Mushroom Curry with Steamed Rice (London Route) • Vegan Curry with Fruits and Spices (United States Routes)  • Rice Bowl with Seafood Kamameshi Style • Rice Bowl with Grilled Salmon & Nori in Soup Stock 精選料理  醍醐

 Prepared specially for vegans.

Light Dishes Anytime

Japanese Cuisine ～和食 Washoku～

Kobachi	Dressed Squid & Bitter Melon with Tuna
Shusai	Grilled Threeline Grunt with Salted Rice Malt [168 kcal]
Steamed Rice	Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles •We offer Japanese pickles from “Kyo-tsukemono Nishiri” that make the most of seasonal ingredients. •You can also choose rice porridge.
Accompaniment for Steamed Rice	Dried Nori Natto (Fermented Soybeans) Salted Kelp



International Cuisine

▶The selections below are served on flight NH006, NH008, NH110, NH112.

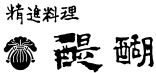
Main Dish	Mozzarella Cheese & Pancetta Omelet with Cold Tomato Coulis [331 kcal]
-----------	--

▶The selections below are served on flight NH126, NH108, NH010, NH160, NH012, NH211.

Main Dish	Quartet of Cheese Carbonara with Grilled Bacon [454 kcal]
-----------	---

Breads	• Two Kinds of Bread Served with Butter (Accompanied with a choice of strawberry jam, marmalade or honey.) • You can also choose cereal.
--------	---

Fruits



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 ANA独创坚果辣味派棒 鹅肝慕斯配淋面菠萝
烤蔬菜挞 冻汁贻贝

日 餐

开胃菜 (六月・七月)日式虎虾配蔬菜佐芝麻酱
(八月)玉米豆腐

前 菜 星鳎寿司
酒盗烤香鱼
番茄盅配扇贝秋葵冻
杂交鸭胸肉卷芋头茎
慢炖万愿寺辣椒与银鱼干

汤 汁 (六月・七月)滑煮海鳎、白芋茎、莼菜
(八月)烤海鳎配素面

刺 身 蓝鳍金枪鱼赤身、带鱼、鲑鱼

煮物拼盘 (六月・七月)日式红烧和牛配土豆泥
(八月)炖鲱鱼配茄子

小 钵 (六月)奶油洋葱汤配醋冻
(七月・八月)醋腌竹荚鱼配洋葱酱汁

主 菜 (六月・七月)双拼星鳎卷配葛粉日式蛋卷 [200 kcal]
(八月)柚香味噌烤鲷鱼配和牛时雨煮 [189 kcal]

米 饭 米饭 味噌汤 日式酱菜
●为您准备了使用时令食材制作的日式酱菜“京渍物西利”。

●大米选用北海道洞爷湖町财田产的梦美人米。



甜 点 日式点心店的豆沙水果凉粉（抹茶糖浆）

THE
CONNOISSEURS

香鱼配鲣鱼酒盗、海鳎配白芋茎、鲱鱼配茄子。这是由ANA的匠人精心烹任的夏日料理，带您品味不同食材碰撞出的独特风味。

作为前菜，先将盐渍鲣鱼脯放入清酒中煮至融化，以此腌制香鱼，再烘烤而成。扇贝则搭配秋葵及鲣鱼高汤冻。请连同整颗番茄盅一起享用。6月和7月供应的海鳎汤汁中搭配了白芋茎，尽显夏日风情。8月推出充满京都风情的家常菜，将咸甜炖鲱鱼与茄子绝妙搭配。6月和7月的主菜是星鳎。牛蒡和茭白分别卷成螺旋状烤制，淋上飞鱼高汤风味的浓稠酱汁。8月的主菜是当季的鲷鱼，烤至肉质松软，配以和牛时雨煮以及用打发蛋白制成的白面糊炸制的火葱。



开胃小点 ANA独创坚果辣味派棒 鹅肝慕斯配淋面菠萝
烤蔬菜挞 冻汁贻贝

西 餐

开胃菜 · 三文鱼甜虾鞑靼佐盐麹柠檬发酵酱汁配鱼子酱
· 熏鸭胸肉配生姜、葡萄干、开心果酸辣酱佐小扁豆酱汁
· 星鳎茄子冻配溜酱油与巴萨米克油醋酱汁

· 蔬菜沙拉
(无油紫苏调味汁、千岛酱调味汁)
※我们提供2种调味汁供您选择。

· 玉米汤 

主 菜 · 和牛菲力牛排配披萨酱、面包屑烤土豆与西班牙香肠 [406 kcal]
· 太刀鱼卷配烤西蓝花蓉 佐路比波特酒与甲壳类食材酱汁 [283 kcal]

精品面包 · 法式长棍面包
· 红甜椒佛卡夏面包
· 软坚果面包
· 长时间发酵法式乡村面包

芝士拼盘 (山羊芝士、蓝纹芝士、新鲜芝士、硬质芝士)
※种类可能发生变更。

甜 点 · 哈密瓜冰沙
· 荔枝&西柚慕斯
· 圣特罗佩塔
· 水果

小点心 ●建议与热饮一同享用。

THE
CONNOISSEURS

巧妙运用夏季食材，呈现丰盈鲜味与香气。
这是由ANA的匠人精心制作的套餐、每道菜品都色泽缤纷。

将三文鱼和甜虾制成鞑靼，佐以盐麹酱汁，并配上与鱼子酱相契合的浓郁奶油。星鳎以溜酱油烤制上色，与炸茄子一同制成散发巴萨米克醋香气肉冻。和牛菲力则以披萨师傅风格烤制而成。请搭配突显番茄鲜味、充满夏日气息的小牛高汤酱汁享用。佐以用面包屑包裹烤制而成的土豆与西班牙香肠，香气扑鼻。带鱼先涂抹扇贝慕斯后卷起，淋上香气四溢的油汁烘烤而成。这道菜与以葡萄酒提味的浓郁甲壳类风味酱汁堪称绝配。



可随时享用

下酒菜

- 裙带菜仙贝
- 日晒鲣鱼干
- 日晒竹荚鱼干
- 鹿儿岛特产萨摩炸鱼饼
- 什锦坚果
- “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。
- 鸡肉乌冬面

轻 食

- 蔬菜沙拉
（无油紫苏调味汁、千岛酱调味汁）
※我们提供2种调味汁供您选择。
- 芝士拼盘
（山羊芝士、蓝纹芝士、新鲜芝士、硬质芝士）
※种类可能发生变更。
- 水果
- 酸奶配果酱

便 餐

- 牛肉汉堡配番茄酱
- 阿波尾鸡蘑菇咖喱配米饭（伦敦路线）
- 水果香料素食咖喱（美国路线） 
- 海鲜釜风味盖饭
- 鲑鱼海苔茶泡饭

 素食主义者也可以食用。

可随时享用

日 餐

小 钵

鱿鱼苦瓜拌金枪鱼

主 菜

盐麴烤三线矶鲈 [168 kcal]

米 饭

米饭 味噌汤 日式酱菜
●为您准备了使用时令食材制作的日式酱菜“京渍物西利”
●另有粥品供您选择。



米饭配菜

海苔、纳豆、盐渍昆布丝

西 餐

▶NH006,NH008,NH110,NH112航班为您提供以下餐食。

主 菜

马苏里拉芝士与意式培根煎蛋卷配冷番茄泥酱 [331 kcal]

▶NH126,NH108,NH010,NH160,NH012,NH211航班为您提供以下餐食。

主 菜

四种芝士蛋酱意面配烤培根 [454 kcal]

面 包

- 2种面包配黄油
（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



水果香料素食咖喱

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。