

アミューズ*

ANAオリジナルナッツチリパイスティック
砂肝 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 海老、アオリ烏賊、鯛昆布ㇼ、つづ貝と夏野菜の胡麻酢掛け

小 鉢 蟹と炙り帆立、翡翠茄子の生姜酢ゼリー掛け

小 鉢 鰻蒲焼きと胡瓜のうざく とうもろこし豆腐 蓴菜 美味出汁

主 菜 和牛ロース煮 彩り野菜のきんぴら、鰯胡麻塩焼き、桜海老豆乳コロッケ、青唐おなか和え
[366 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*
・ ムースライチ
・ チーズ（ブルー、フレッシュ、ハード）
※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

涼やかに、なめらかに。
海山の夏の幸を五感で愉しむ『銀座 奥田』監修の献立です。

奥田透氏監修による夏料理です。前菜は海の幸をサラダ風に。ズッキーニや赤パプリカを彩りよく盛り合わせました。小鉢は鰻ざくやとうもろこし豆腐や蓴菜で涼やかに。素揚げの翡翠茄子は蟹のほぐし身と帆立をのせて贅沢に。主菜の和牛は柔らかに煮上げ、彩り野菜のきんぴらをあしらいました。鰯は白胡麻をまぶして、しっとりと焼き上げた一品。桜海老のコロッケは豆乳の生地でなめらかに味わい深く仕立て、旬の青唐の揚げ浸しを添えています。

銀座
奥田
GINZA OKUDA



アミューズ

ANAオリジナルナッツチリパイスティック
砂肝 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 ローストビーフとタブナードソース サーモンコンフィとヨーグルトソース

メインディッシュ ・ 牛フィレ肉のソテー 焦がしベーコンとケッパールのフォン・ド・ヴォーソース [410 kcal]
・ 太刀魚のハーブパン粉焼き サフランソース [369 kcal]

ブレッド バゲット レッドパプリカフォカッチャ
●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。

デザート
・ ムースライチ
・ チーズ（ブルー、フレッシュ、ハード）
※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

ひと夏の香りと味わいを一皿ごとに彩りよく盛り合わせた、
ANAシェフのメニューです。

ローストビーフはオリーブ香る濃厚なタブナードでお楽しみください。サーモンは低温でコンフィにして、さわやかなヨーグルトソースを合わせています。メインディッシュの牛フィレ肉ソテーには、ベーコンの香ばしさとケッパールの酸味が溶け合うソースをまとうせ、焼き野菜を添えました。太刀魚は帆立貝の貝柱で作ったムースをはさんで焼き上げた一皿。バジルとイタリアンパセリの香りが夏の食欲をそそります。

ANA



1 回目のお食事終了後、好きな時に

- 軽いお食事
- ・ タンドリーチキンのブリオッシュサンドイッチ
 - ・ 蟹と帆立貝柱の雑炊風丼

- 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(ブルー、フレッシュ、ハード)
※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
- ・ 茄子とオクラの独活味噌のせ

- 主 菜
- ・ 銀鯉幽庵焼
 - ・ 俵御飯
 - ・ [422 kcal]

味噌汁、香の物

洋 食

- メインディッシュ
- ・ トリュフ風味のカルボナーラ チキンソテーとポーチドエッグ添え [439 kcal]

- ブレッド
- ・ カイザー
 - ・ コーンブレッド

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 Nut & Chili Pie Stick
Gizzard, Cheese & Olive

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



- Zensai**
(A Selection of Morsels)

Shrimp, Bigfin Reef Squid, Kelp-cured Sea Bream, Whelk & Summer Vegetables with Sesame Vinegar
- Kobachi**
(Tasty Tidbits)

Crab Meat, Seared Scallop & Eggplant with Ginger Vinegar Jelly
- Kobachi**
(Tasty Tidbits)

Grilled Eel & Cucumber with Corn Tofu & Water Shield, Dashi Sauce
- Shusai**
(Main Dish)

Simmered Wagyu Beef Loin with Stir-fried Vegetables, Grilled Barracuda with Sesame & Salt, Soy Milk Croquette with Sakura Shrimp, Dressed Green Chili Pepper with Dried Bonito Flakes [366 kcal]

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

- Dessert***

- Lychee Mousse
 - Cheese (Blue, Fresh, Hard)
* Type of cheese is subject to change without notice.
 - Fruits

* Original ANA menu items.



*Images are for illustrative purposes.

THE CONNOISSEURS

Cool. Refreshing. Smooth. A menu, overseen by Ginza Okuda, that allows diners to enjoy the summer bounty of the land and sea with all of their senses. This summer menu was produced by Toru Okuda. The appetizer is a salad made with the bounty of the sea. Zucchini and red bell pepper add a splash of color. The refreshing side dish combines grilled eel and cucumber, corn tofu, and water shield. Hisui eggplant, fried without batter, is sumptuously topped with shredded crab and scallops. The main dish is wagyu beef, stewed to soft perfection and garnished with colorful shredded vegetables stir-fried and simmered in sugar and soy sauce. Barracuda is coated in white sesame and then tenderly grilled. The sakura shrimp croquette, made with soy milk, is creamy and rich, served with seasonal fresh green pepper fried and soaked in a seasoned dashi broth.



Amuse

ANA Original Nut & Chili Pie Stick
Gizzard, Cheese & Olive

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

- Appetizer**

Roast Beef with Tapenade Sauce, Salmon Confit with Yogurt Sauce
- Main Dish**

- Sautéed Fillet of Beef with Browned Bacon & Caper Fond de Veau Sauce [410 kcal]
 - Herb-crusted Cutlassfish with Saffron Sauce [369 kcal]
- Bread**

Baguette Red Bell Pepper Focaccia
●Steamed rice, miso soup & Japanese pickles are also available.
- Dessert**

- Lychee Mousse
 - Cheese (Blue, Fresh, Hard)
* Type of cheese is subject to change without notice.
 - Fruits



*Images are for illustrative purposes.

THE CONNOISSEURS

A colorful menu of dishes with the fragrances and flavors of summer, from the chefs of ANA. Enjoy the roast beef alongside a rich, fragrant olive tapenade spread. Salmon confit is cooked at a low temperature and served with a fresh yogurt sauce. The main is a sautéed beef fillet accompanied by a sauce that blends smokey charred bacon with the acidity of capers and served with grilled vegetables. The Cutlassfish is layered with scallop mousse and grilled. The aromas of basil and Italian parsley will bring out your summer appetite.



Order any time after finishing your first meal.

- Light Dishes

 - Tandoori Chicken Brioche Sandwich
 - Rice Bowl with Crab Meat, Scallop & Dashi Sauce
- 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 (Blue, Fresh, Hard)
* 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)

Eggplant & Okra with Udo Miso
- Shusai

(Main Dish)

Grilled Greenland Halibut with Soy-based Sauce
Steamed Rice
[422 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

International Cuisine

- Main Dish

Truffle-flavored Carbonara with Sautéed Chicken & Poached Egg [439 kcal]
- Bread

Kaiser Roll Corn Bread
- 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.