

アミューズ

シュリンプカクテルのトマトサルサ添え
豚肉とマカダミアナッツのテリーヌ

和 食（和食または洋食をお選びください）

前 菜 烏賊と葱の辛子酢味噌掛け
カステラ玉子
蟹煮こごり
帆立柚子胡椒焼き

小 鉢 鱈の南蛮漬け

小 鉢 冬瓜と海老 茄子の牛そぼろあん掛け

主 菜 鱈の焼き浸し [195 kcal]

御 飯 御飯、味噌汁、香の物

デザート ・ココナッツドームムース マンゴーソース
・チーズ(ブルー、セミハード、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

アミューズ

シュリンプカクテルのトマトサルサ添え
豚肉とマカダミアナッツのテリーヌ

洋 食（和食または洋食をお選びください）

アペタイザー ビーツで漬け込んだサーモンとホタテのソテー、コチュジャンマヨネーズ添え

メインディッシュ ・牛フィレ肉のステーキ ポルチーニソース [311 kcal]
・白身魚のソテー トマトヴェルジュソース [444 kcal]

ブレッド バゲット ライサワードウロール
●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。

デザート ・ココナッツドームムース マンゴーソース
・チーズ(ブルー、セミハード、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

1 回目のお食事終了後、好きな時に

- 軽いお食事

- ・クロックマダム
 - ・鰻井
- 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 ～香る福岡～ コク旨とんこつ風ラーメン 
まろやかなとんこつ風スープに、相性の良い細麺を合わせました。トッピングとして、紅生姜・香味油をご用意しております。お好みの味でお楽しみください。
- リフレッシュメント

- ・チーズ(ブルー、セミハード、ウォッシュ)
※種類が変更となることがございます。
 - ・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

冷やし茶碗蒸し
- 主菜

ハタ塩こうじ焼き
白御飯
[273 kcal]
- 味噌汁、香の物

洋 食

- メインディッシュ

海老とモッツアレラのリガトーニ トマトソース [224 kcal]
- ブレッド

クロワッサン サワードウロール
- 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

Shrimp Cocktail with Tomato Salsa
Pork & Macadamia Nut Terrine

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

- Zensai
(A Selection of Morsels)

Squid & Green Onion with Mustard Vinegar Miso
Japanese Omelet with Fish Paste
Jellied Crab Meat
Grilled Scallops with Yuzu Chili Pepper
- Kobachi
(Tasty Tidbits)

Deep-fried Sillago in Dashi Vinegar
- Kobachi
(Tasty Tidbits)

Winter Melon, Shrimp & Eggplant with Minced Beef Sauce
- Shusai
(Main Dish)

Marinated Grilled Spanish Mackerel in Dashi Sauce [195 kcal]
- Steamed Rice

Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles
- Dessert

• Coconut Dome Mousse with Mango Sauce

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

• Fruits

Amuse

Shrimp Cocktail with Tomato Salsa
Pork & Macadamia Nut Terrine

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

- Appetizer

Beet-cured Salmon & Sautéed Scallops with Red Chili Paste Mayonnaise
- Main Dish

• Beef Fillet Steak with Porcini Sauce [311 kcal]

• Sautéed Whitefish with Tomato Verjus Sauce [444 kcal]
- Bread

Baguette Rye Sourdough Roll
●Steamed rice, miso soup & Japanese pickles are also available.
- Dessert

• Coconut Dome Mousse with Mango Sauce

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

• Fruits

Order any time after finishing your first meal.

- Light Dishes

 - Croque-madame
 - Rice Bowl with Eel
- Soup

 - Corn Soup
 - KAYANOYA Vegetable Soup
- Noodles

 - ANA ORIGINAL～KAORU FUKUOKA～ Tonkotsu Style Ramen
A mild Tonkotsu style soup paired with thin noodles that complement the soup perfectly. Toppings like Red pickled ginger and Flavored oil are available. Please enjoy it with your preferred seasoning.
- Refreshments

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

Chilled Savory Steamed Egg Custard
- Shusai
(Main Dish)

Grilled Grouper with Salted Rice Malt
Steamed Rice
[273 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

International Cuisine

- Main Dish

Shrimp & Mozzarella Cheese Rigatoni with Tomato Sauce [224 kcal]
- Bread

Croissant Sourdough 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.

- ・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.