

アミューズ*

アンチョビとチーズのグジェール ホワイトチョコレートとパプリカ風味
南瓜のキッシュ ペカンナッツ

和 食（和食または洋食をお選びください）

前 菜 おかひじきお浸し 茗荷甘酢漬け 燻製酢牛蒡 小芋の唐揚げ
茄子揚げ浸し 丸十レモン煮 蛸柔らか煮

小 鉢 蓮根 利休麩 法蓮草 胡麻和え 大根 春菊 いぶりがっこ 赤蒟蒻 白和え

小 鉢 穴子の袱紗寿司 蓮根と木耳のきんぴら 赤蕪の甘酢漬け

主 菜 牛肉の白味噌と酢橘の味噌煮 ハタの味噌干し 南瓜煮 鮎煮 牛蒡煮 蕪梅酢漬け [391 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* ・マロン
・チーズ（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。



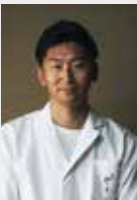
※写真はイメージです

THE
CONNOISSEURS

味噌煮は酢橘の香りで秋らしく。
一皿一鉢豊かな味わいの『鎌倉 北じま』監修メニュー。

北嶋靖憲氏監修による実りの秋の献立です。前菜の蛸はじっくりと蒸し煮に、おかひじきはしゃきつと、酢牛蒡は燻製の香りに仕立てました。小鉢の胡麻和えには蓮根の甘酢漬けと利休麩を、白和えには春菊といぶりがっこをしのばせています。袱紗寿司は煮穴子を食感のよい莖若布とともに、しつとりとした薄焼き玉子で包み込んだ一品。主菜の牛肉は白味噌で炊き、酢橘をしぼってさわやかに仕上げました。ハタのみりん干しや子持ち鮎のお煮しめもお楽しみください。

鎌倉
北
じ
ま



アミューズ

アンチョビとチーズのグジェール ホワイトチョコレートとパプリカ風味
南瓜のキッシュ ペカンナッツ

洋 食（和食または洋食をお選びください）

アペタイザー チキンのバロティーヌ シーフードムース トリュフサルサ

メインディッシュ ・牛フィレ肉のソテー ソースペリグー セロリアックとポテトのピューレ [359 kcal]
・舌平目と帆立ムースのヴァプール ソースノイリー [299 kcal]

ブレッド ・バゲット
・マロンブレッド
・ハーブクッペ
●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。

デザート ・マロン
・チーズ（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



※写真はイメージです

THE
CONNOISSEURS

黒トリュフの味わい、南仏の香り。
ANAシェフが一皿一皿に創意を凝らした秋のコース。

香ばしいチキンはコンソメゼリーと共に楽しみてください。焼き目をつけたホタテにはトリュフ香るポテトサラダを敷き、海の幸のムースは天使の海老のマリネを飾りました。メインディッシュの牛フィレ肉ソテーは、黒トリュフと赤ワインのソースで味わい深く、秋採れの根セロリとじゃがいものピューレを添えています。舌平目は帆立のムースを巻いてやわらかく蒸し上げ、トマトフォンデュと南仏のハーブ酒のソースをまとうせた一皿です。

ANA



1 回目のお食事終了後、好きな時に

- 軽いお食事

- ・ スモークチキンと味噌ジンジャーソースのサンドイッチ
 - ・ カルビクッパ丼
 - ・ 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 ノンオイル大根ドレッシング
 - ・ チーズ(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
 - ・ 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 大根絹厚煮 なめ茸あん

主 菜 銀ガレイ西京焼き
俵御飯
[385 kcal]

味噌汁、香の物

洋 食

メインディッシュ 鶏もも肉のグリルとキノコリゾット [391 kcal]

ブレッド ソフトクルミ プリオッシュ

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*

Anchovy & Cheese Gougère with White Chocolate & Paprika Powder
Pumpkin Quiche with Pecan

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

Zensai (A Selection of Morsels) Marinated Land Seaweed in Dashi Sauce, Pickled Myoga Ginger in Sweet Vinegar, Simmered Burdock Root in Smoked Dashi Vinegar, Deep-fried Taro, Marinated Deep-fried Eggplant in Dashi Sauce, Simmered Sweet Potato in Lemon Sauce, Simmered Octopus in Dashi Sauce

Kobachi (Tasty Tidbits) Dressed Lotus Root, Wheat Gluten & Spinach with Sesame Sauce
Dressed Daikon Radish, Garland Chrysanthemum, Smoked Pickled Daikon Radish & Red Konjac with Tofu Paste

Kobachi (Tasty Tidbits) Egg-wrapped Conger Eel Sushi, Stir-fried Lotus Root & Wood Ear Mushroom in Soy-based Sauce, Pickled Red Turnip in Sweet Vinegar

Shusai (Main Dish) Simmered Beef in White Miso Sauce with Sudachi Citrus, Grilled Mirin-dried Grouper, Simmered Pumpkin, Simmered Sweetfish, Simmered Burdock Root, Pickled Turnip in Plum Vinegar [391 kcal]

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

Dessert*

- Chestnut Cream Cake
- Cheese (Hard, Blue, Washed Rind)
* Type of cheese is subject to change without notice.
- Fruits

*Original ANA menu items.



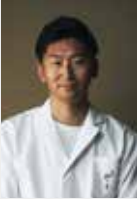
*Images are for illustrative purposes.

THE CONNOISSEURS

The fragrance of *sudachi* citrus adds a splash of autumn to miso stew. Every dish of this meal, overseen by Kamakura Kitajima, has its own unique, rich flavor.

Yasunori Kitajima produced this meal, rich with the bounty of the fall. It begins with slowly steamed octopus, crispy okahijiki land seaweed, and vinegared burdock with a smoked finish. The *kobachi* side dish combines sweet lotus root pickles and *rikyufu* wheat gluten fried in sesame oil, dressed in a sesame sauce, and served with *iburigakko* smoked daikon pickles and chrysanthemum greens dressed in a light tofu paste. In the *fukusa* sushi dish, simmered conger eel and crunchy wakame seaweed stems are enveloped in a thin, moist omelet. The main course of beef is simmered in white miso and drizzled with *sudachi* citrus for a fresh finish. Also enjoy the grouper, which is marinated in mirin before being dried, and the simmered roe-filled sweetfish.

北
し
ま



Amuse

Anchovy & Cheese Gougère with White Chocolate & Paprika Powder
Pumpkin Quiche with Pecan

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

Appetizer Chicken Ballotine with Seafood Mousse & Truffle Salsa

Main Dish

- Sautéed Fillet of Beef with Sauce Périgueux, Celeriac & Potato Purée [359 kcal]
- Steamed Sole with Scallop Mousse, Sauce Noilly Prat [299 kcal]

Bread

- Baguette
- Chestnut Bread
- Herb Bread
- Steamed rice, miso soup & Japanese pickles are also available.

Dessert

- Chestnut Cream Cake
- Cheese (Hard, Blue, Washed Rind)
* Type of cheese is subject to change without notice.
- Fruits



*Images are for illustrative purposes.

THE CONNOISSEURS

The flavor of black truffles and the fragrance of southern France. An autumn menu of imaginative dishes from the chefs at ANA.

Enjoy aromatic chicken served with consommé gelée. Browned scallops are served on a bed of potato salad with truffle notes, and seafood mousse is accompanied by marinated New Caledonia shrimp. The main dish is a richly flavored sautéed beef fillet with a black truffle and red wine sauce. It is served alongside an autumn celeriac and potato puree. Sole is rolled with scallop mousse and steamed to a fluffy finish, highlighted by tomato fondue and a sauce made with herbal liqueur from southern France.

ANA



Order any time after finishing your first meal.

- Light Dishes

 - Smoked Chicken Sandwich with Miso Ginger Sauce
 - Rice Bowl with Spicy Beef Gukbap
 - 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 Daikon Radish Dressing
 - Cheese (Hard, Blue, Washed Rind)
* 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 Daikon Radish & Thick Fried Tofu with Enokitake Mushroom Sauce
- Shusai
(Main Dish)

Grilled Greenland Halibut with Saikyo Miso Steamed Rice
[385 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

International Cuisine

- Main Dish

Grilled Chicken Thigh & Mushroom Risotto [391 kcal]
- Bread

Soft Walnut Bread Brioche
- 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.

Amuse-Bouches*

Gougères aux Anchois & au Fromage, Saveur Chocolat Blanc & Paprika
Quiche au Potiron et aux Noix de Pécan

Cuisine Japonaise ~ Washoku ~

(Veuillez faire votre choix dans le menu japonais ou dans le menu international.)

- Zensai**
(Sélection de Spécialités
Saisonnnières)

Salicorne Japonaise Marinée, Gingembre Japonais *Myoga* au Vinaigre Doux, Bardane Fumée au Vinaigre, Petits Taros Frits, Aubergine Frite & Marinée, Patate Douce Mijotée au Citron, Poulpe Tendre Mijoté
- Kobachi**
(Petite Sélection des
Créations du Chef)

Racine de Lotus, Gluten de Blé *Rikyu-fu* & Épinards au Sésame
Radis *Daikon*, Feuilles de Chrysanthème, Radis Fumé *Iburigakko* & Konjac Rouge au Tofu Crémeux
- Kobachi**
(Petite Sélection des
Créations du Chef)

Sushis de Congre Enveloppés d'Omelette, *Kinpira* de Racine de Lotus & Champignons Noirs, Navet Rouge Mariné au Vinaigre Doux
- Shusai**
(Plat Principal)

Bœuf Mijoté au *Miso* Blanc & Agrume *Sudachi*, Mérou Séché au *Mirin*, Potiron Mijoté, Poisson *Ayu* Mijoté, Bardane Mijotée, Navet Mariné au Vinaigre de Prune [391 kcal]
- Riz Cuit à la Vapeur***

Riz Cuit à la Vapeur, Soupe *Miso* & Légumes Saumurés Japonais
●Servi avec du Koshihikari.

- Dessert***

 - Gâteau à la Crème de Marrons
 - Fromage (à Pâte Dure, à Pâte Persillée, à Croûte Lavée)
* Les sortes proposées peuvent varier.
 - Fruits

* Des plats originaux du menu d'ANA.



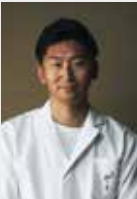
* Les photos sont fournies à titre indicatif.

THE
CONNOISSEURS

Le *miso-ni* se pare de notes automnales grâce au parfum du *sudachi*.
Un menu supervisé par le restaurant « Kamakura Kitajima », où chaque mets déploie une riche palette de saveurs.

Ce menu conçu par le chef Yasunori Kitajima propose de célébrer les richesses de l'automne. En entrée, le poulpe est longuement cuit à l'étuvée, la salicorne japonaise *okahijiki* conserve tout son croquant et la bardane vinaigrée se teinte d'une délicate note fumée. Dans les petits bols, le *goma-ae* au sésame recèle de la racine de lotus au vinaigre doux et du gluten de blé *rikyu-fu*, tandis que le *shira-ae* au tofu crémeux dissimule des feuilles de chrysanthème et du radis fumé *iburigakko*. Le *fukusa-zushi* associe du congre mijoté à des tiges de wakamé agréablement croquantes, le tout enveloppé dans une fine omelette moelleuse. En plat principal, le bœuf est mijoté au *miso* blanc, puis relevé d'un trait de *sudachi* pour une touche de fraîcheur. Savourez également le mérou séché au *mirin* ainsi que le poisson *ayu* œuvé longuement mijoté.

北
ま



Amuse-Bouches

Gougères aux Anchois & au Fromage, Saveur Chocolat Blanc & Paprika
Quiche au Potiron et aux Noix de Pécan

Cuisine Internationale

(Veuillez faire votre choix dans le menu japonais ou dans le menu international.)

- Hors-d'Œuvre**

Ballotine de Poulet, Mousse de Fruits de Mer & Salsa à la Truffe
- Plat Principal**

 - Filet de Bœuf Sauté à la Sauce Périgueux, Purée de Céleri-rave et de Pommes de Terre [359 kcal]
 - Sole & Mousse de Saint-Jacques à la Vapeur, Sauce Noilly Prat [299 kcal]
- Pain**

 - Baguette
 - Pain aux Marrons
 - Pain aux Herbes
 - Du riz cuit à la vapeur, de la soupe *miso* et des légumes saumurés japonais sont aussi disponibles.
- Dessert**

 - Gâteau à la Crème de Marrons
 - Fromage (à Pâte Dure, à Pâte Persillée, à Croûte Lavée)
* Les sortes proposées peuvent varier.
 - Fruits



* Les photos sont fournies à titre indicatif.

THE
CONNOISSEURS

Saveurs de truffe noire, parfums du Sud de la France. Un menu d'automne où les chefs d'ANA déploient toute leur créativité dans chaque assiette.



Dégustez le poulet doré et parfumé, accompagné de sa gelée de consommé. Les noix de Saint-Jacques saisies reposent sur un lit de salade de pommes de terre parfumée à la truffe, tandis que la mousse de fruits de mer est couronnée de crevettes bleues marinées. En plat principal, le filet de bœuf sauté dévoile toute sa richesse grâce à une sauce au vin rouge et à la truffe noire. Il s'accompagne d'une purée de céleri-rave et de pommes de terre récoltées en automne. La sole, enroulée autour d'une mousse de Saint-Jacques puis délicatement cuite à la vapeur, est nappée d'une fondue de tomates et d'une sauce à la liqueur d'herbes du Sud de la France.



En-cas à tout moment après le premier service des repas. —

- En-cas

 - Sandwich au Poulet Fumé & à la Sauce au *Miso* & au Gingembre
 - Bol de Riz *Gukbap* au Bœuf Épicé
 - Menu *Onigiri*
- Soupe

 - Soupe de Maïs
 - Soupe de Légumes KAYANOYA
- Nouilles

 - Menu original d'ANA « Les délices d'Hokkaido » : des ramens riches en saveur au *miso* et aux poireaux
 - Un bouillon raffiné qui mélange du *miso* d'Hokkaido avec de l'oignon, de la pâte de sésame, du gingembre et d'autres ingrédients, accompagné de nouilles épaisses consistantes. Savourez ce bol de ramen au *miso* d'Hokkaido, riche et intense.
- Collations

 - Salade du Jardin avec une Vinaigrette au Radis *Daikon* Sans Huile
 - Fromage (à Pâte Dure, à Pâte Persillée, à Croûte Lavée)
* Les sortes proposées peuvent varier.
 - Glace Häagen-Dazs
 - Fruits
 - Yaourt
 - Céréales
- Snacks

 - Assortiment de Crackers de Riz « Mochikichi »
 - Biscuits de Riz (Certifiés Halal)
 - Assortiment de Fruits à Coque
 - Frites Séchées de « AND THE FRIET » au Sel Premium
 - Biscuits Fondants

• Préparé spécialement pour les végétaliens.

Cuisine Japonaise ~Washoku~ —

- Kobachi

(Petite Sélection des Créations du Chef)
- Radis Blanc *Daikon* & *Tofu* Frit Mijotés, Sauce Épaisse aux Champignons *Nametake*
- Shusai

(Plat Principal)
- Flétan du Groenland Grillé au *Miso Saikyo*
Riz Cuit à la Vapeur
[385 kcal]

Soupe *Miso* & Légumes Saumurés Japonais

Cuisine Internationale —

- Plat Principal
- Cuisse de Poulet Grillée & Risotto aux Champignons [391 kcal]
- Pain
- Brioche Moelleuse aux Noix
- Fruits

• Un agent de bord annoncera les dernières commandes avant la fin du service des repas.
• Merci de vous renseigner auprès de l'agent de bord pour ce qui concerne le service et les horaires.
• Du sel et du poivre sont également à votre disposition. Veuillez en faire la demande auprès du personnel de bord.

Appetithäppchen*

Sardellen-Käse-Windbeutel mit weißer Schokolade & Paprikapulver
Kürbis-Quiche mit Pekannuss

Japanisches Menü ~Washoku~

(Wählen Sie nach Belieben das japanische oder das internationale Menü.)

- Zensai**
(Auswahl an Gaumenfreuden)

Mariniertes Japanisches Salzkraut in Dashi-Soße, eingelegter Myoga-Ingwer in süßsaurem Essig, in geräuchertem Dashi-Essig geschmorte große Klette, frittierte Taro-Kartoffel, marinierte frittierte Aubergine in Dashi-Soße, in Zitronensauce geschmorte Süßkartoffel, in Dashi-Soße geschmorter Oktopus
- Kobachi**
(Eine kleine Kreation des Chefs)

Mit Sesamsoße angemachte Lotoswurzel, Rikyu-Weizengluten & Spinat Angemachter Daikon-Rettich, Speisechrysanthemen, geräucherter eingelegter Daikon-Rettich & roter Konjak mit Tofupaste
- Kobachi**
(Eine kleine Kreation des Chefs)

In Ei gewickeltes Meeraal-Sushi, kleingeschnittene und in Sojasoße gekochte Lotoswurzel & Holunderschwamm, in süßem Essig eingelegte rote Rübe
- Shusai**
(Hauptgericht)

Geschmortes Rindfleisch in weißer Miso-Soße mit Sudachi-Zitrusfrüchten, gegrillter und in Mirin mariniert getrockneter Zackenbarsch, geschmorter Kürbis, geschmorter Ayu, geschmorte große Klette, in Pflaumenessig eingelegte Rübe [391 kcal]

Gedämpfter Reis* Gedämpfter Reis, Miso-Suppe und japanische Pickles
●Beim verwendeten Reis handelt es sich um die Marke Koshihikari.

- Dessert***
 - Kastaniencremetorte
 - Käse (Hartkäse, Blauschimmelkäse, Käse mit gewaschener Rinde)
 - * Bitte beachten Sie, dass die Käsesorte ohne Vorankündigung geändert werden kann.
 - Obst

Mit einem * versehene Gerichte sind Originalgerichte von ANA.



*Abbildung ähnlich

THE CONNOISSEURS

In einer Brühe mit Misopaste und dem Aroma von Sudachi-Zitrusfrucht herbstlich zubereitet. Ein von „Kamakura Kitajima“ produziertes Menü, bei dem jeder Teller mit einem reichhaltigen Geschmack versehen ist.

Ein von Yasunori Kitajima produziertes Menü des erntereichen Herbsts. Als Zensai gibt es vorgedämpften und lang geköchelten Oktopus mit knusprigem Japanischem Salzkraut sowie mit einer geräucherten Note zubereitete und in Dashi-Essig geschmorte große Klette. Das Kobachi besteht aus mit Sesamsoße angemachten süßen Lotoswurzel-Pickles und Rikyu-Weizengluten sowie aus Speisechrysanthemen an einer Tofupaste und geräuchertem, eingelegten Daikon-Rettich. Für das Fukusa-sushi haben wir geschmorten Meeraal und knackige Riesenblättertangstängel in ein dünnes, feuchtes Omelett gewickelt. Zum Shusai bereiten wir Ihnen in weißer Miso-Soße geschmortes Rindfleisch zu, welches mit gepresster Sudachi-Zitrusfrucht erfrischend angerichtet wird. Genießen Sie dazu auch den in Mirin marinierten und anschließend getrockneten Zackenbarsch zusammen mit dem geschmorten und mit Roggen gefüllten Ayu.



Appetithäppchen

Sardellen-Käse-Windbeutel mit weißer Schokolade & Paprikapulver
Kürbis-Quiche mit Pekannuss

Internationales Menü

(Wählen Sie nach Belieben das japanische oder das internationale Menü.)

- Vorspeise**

Hähnchen-Ballottine, Meeresfrüchtemousse, Trüffelsalsa
- Hauptgericht**

- Sautiertes Rinderfilet mit Sauce Périgueux, Knollensellerie & Kartoffelpüree [359 kcal]
 - Gedämpfte Gemeine Seezunge mit Jakobsmuschelmousse und Noilly Prat-Soße [299 kcal]
- Brot**

- Baguette
 - Kastanienbrot
 - Kräuterbrot

●Auf Wunsch reichen wir Ihnen auch gedämpften Reis, Miso-Suppe und japanische Pickles.
- Dessert**

- Kastaniencremetorte
 - Käse (Hartkäse, Blauschimmelkäse, Käse mit gewaschener Rinde)
 - * Bitte beachten Sie, dass die Käsesorte ohne Vorankündigung geändert werden kann.
 - Obst



*Abbildung ähnlich

THE CONNOISSEURS

Der Geschmack von schwarzem Trüffel und der Duft von Südfrankreich. Ein Herbstmenü, bei dem die ANA-Köche Teller für Teller ihre Originalität einbrachten.

Genießen Sie das schmackhafte Hähnchen zusammen mit einem Consommé-Gelee. Die mit einem Grillmuster versehene Jakobsmuschel servieren wir Ihnen auf Kartoffelsalat mit Trüffelaroma sowie mit marinierter Blaue Garnele garnierte Meeresfrüchte-Mousse. Als Hauptgericht bereiten wir Ihnen ein sautiertes Rinderfilet an einer geschmackvollen Soße aus schwarzem Trüffel und Rotwein zu. Dazu gibt es im Herbst geerntete Knollensellerie sowie Kartoffelpüree. Die Jakobsmuschelmousse wird mit gedämpfter Gemeiner Seezunge umhüllt und danach sowohl zart gedämpft als auch mit Tomaten-Fondue und einer Soße aus südfranzösischem Kräuterlikör akzentuiert.



Nach der ersten Mahlzeit, zu jeder Zeit

- Leichte Gerichte

 - Sandwich mit geräuchertem Hühnerfleisch und Miso-Ingwer-Soße
 - Reisschüssel mit würzigem Rindfleisch-Gukbap
 - Reisbällchen-Set
- Suppe

 - Maissuppe
 - KAYANOYA-Gemüsesuppe
- Nudeln

 - ANA ORIGINAL~MEGUMINO HOKKAIDO~Miso-Ramen mit Lauch
Eine besondere Suppenmischung aus Miso von Hokkaido mit Zwiebeln, Sesampaste und Ingwer, gepaart mit herzhaften mitteldicken Nudeln. Lassen Sie sich diese Schale mit ihrem reichhaltigen und sättigenden Geschmack von Hokkaido-Miso-Ramen schmecken.
- Zur Erfrischung

 - Gartensalat mit ölfreiem Daikon-Rettich-Dressing
 - Käse (Hartkäse, Blauschimmelkäse, Käse mit gewaschener Rinde)
* Bitte beachten Sie, dass die Käsesorte ohne Vorankündigung geändert werden kann.
 - Häagen-Dazs-Eiscreme
 - Obst
 - Joghurt
 - Getreideflocken
- Snacks

 - „MOCHIKICHI“-Reis-Cracker
 - Reis-Cracker (Halal-zertifiziert)
 - Nussmischung
 - „AND THE FRIET“ Getrocknete Frites - Premium-Salzgeschmack
 - Fondant-Biskuit

• Speziell zubereitet für Veganer.

Japanisches Menü ~Washoku~

- Kobachi

(Eine kleine Kreation des Chefkochs)

Geschmorter Daikon-Rettich und dick frittierte Tofu an Enokitake-Pilzsoße
- Shusai

(Hauptgericht)

In weißem Miso eingelegter, gegrillter Schwarzer Heilbutt
Gedämpfter Reis
[385 kcal]

Miso-Suppe und japanische Pickles

Internationales Menü

- Hauptgericht

Gegrillte Hähnchenschenkel & Pilzrisotto [391 kcal]
- Brot

Weiches Walnussbrot Brioche
- Obst

• Ihre Flugbegleiter weisen Sie vor der Landung auf die letztmögliche Bordmahlzeit hin.
• Bitte wenden Sie sich an Ihren Flugbegleiter, wenn Sie Fragen zum Service und zu den Zubereitungszeiten haben.
• Salz & Pfeffer stehen ebenfalls zur Verfügung. Wenden Sie sich bei Bedarf bitte an die Flugbegleiter.

- ・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がございます。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.

- Les repas servis à bord peuvent contenir des allergènes.
- Les repas à bord des vols ANA sont préparés dans des établissements utilisant également des produits allergènes (crevettes, crabe, noix, blé, sarrasin, oeufs, produits laitiers et cacahuètes) lors du processus de production.
- Les poissons et fruits de mer peuvent contenir des petites arêtes, des écailles ou des coquilles n'ayant pas pu être retirées.
- Pour toute information concernant la région de production du riz en vertu de la loi sur la traçabilité du riz, veuillez consulter le site Web d'ANA (www.ana.co.jp).
- Nous vous prions de bien vouloir consommer les repas et les boissons uniquement à bord de l'appareil.
- Les quantités étant limitées, il se peut que nous ne soyons pas en mesure de répondre à votre demande en matière de repas ou de boissons et vous remercions de votre compréhension.
- **Vous pouvez demander votre repas avant le départ. Nous proposons également des options sans allergènes.**
- Veuillez consulter le site Web d'ANA (www.ana.co.jp) pour plus d'informations.
- 🌱 Préparé spécialement pour les végétaliens.

- In den Flugmahlzeiten besteht die Möglichkeit, dass allergische Substanzen enthalten sind oder diese als Zutaten verwendet wurden.
- In den Catering-Einrichtungen für ANA-Flugmahlzeiten werden auch Speisen mit potentiell allergisch wirkenden Ingredienzen zubereitet (Garnelen, Krebse, Walnüsse, Weizen, Buchweizen, Eier, Milch und Erdnüsse).
- Bitte beachten Sie, dass Meeresprodukte nicht vollständig entfernbare kleine Gräten, Schuppen oder Schalen enthalten können.
- Informationen über die Produktionsgebiete für Vollreisprodukte gemäß dem Lebensmittelgesetz zum Herkunftsnachweis von Reis finden Sie auf der ANA-Website (www.ana.co.jp).
- Bitte verzehren Sie die Speisen und Getränke während Ihres Aufenthalts an Bord.
- Aufgrund von begrenzter Verfügbarkeit kann es vorkommen, dass wir Ihren Wünschen nicht entsprechen können. Wir bitten um Ihr Verständnis!
- **Fluggäste können Mahlzeiten schon im Voraus bestellen. Ferner stehen auch allergenfreie Speisen zur Verfügung.**
- Näheres hierzu auf der ANA-Website (www.ana.co.jp).
- 🌱 Speziell zubereitet für Veganer.