

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 ハタの味醂干し 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。



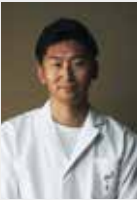
※写真はイメージです

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
●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
- 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(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
- 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.



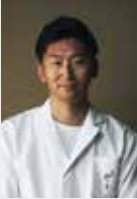
*Images are for illustrative purposes.

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
●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
- 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 (Hard, Blue, Washed Rind)
* 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)

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.