

アミューズ スモークサーモンの薔薇仕立て
チキンレバームースのリンゴンベリーソース
クランベリーチーズボール

和 食

先 付 ロブスターと刻み野菜の胡麻酢掛け

前 菜 ローストビーフ 玉葱ソース
南瓜寄せ
揚げ巻き真丈
鮪竜田揚げ 山葵塩
巻きさつまいも

お 椀 鶏山椒団子と湯葉きのこ椀

お造り ハマチ湯霜 しゃぶしゃぶ仕立て

温 物 鴨葱と大根煮

小 鉢 チーズ豆腐

主 菜 鰯藻塩焼き 蟹卵白あん掛け [250 kcal]

御 飯 御飯 味噌汁 香の物
●お米は鹿児島県産 特選 あきほなみ 吟地米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 スモークサーモンの薔薇仕立て
チキンレバームースのリンゴンベリーソース
クランベリーチーズボール

洋 食

アペタイザー ・キャビア クラシックスタイル
・仔牛フィレ肉のロースト カルパッチョ仕立て
・ロブスターのマリネとマンゴー トマトムース

・ガーデンサラダ
(クリーミィ野菜ドレッシング すりおろしオニオンドレッシング)
※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 ・USプライム牛フィレ肉のステーキ ベアルネーズソース [355 kcal]
・チリアンシーバスのロースト デイルブール・ブランソース [360 kcal]

ブレッド セレクション バター もしくは オリーブオイルとともに

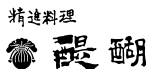
チーズプレート (ブルーチーズ、ハードチーズ、ホワイトチーズ、シェーブルチーズ)
※種類が変更となることがございます。

デザート ・アイスクリームのアソート
・バナナチョコレートムース
・温かいアップルクランベリータルト バニラアイスクリーム添え
・フルーツ

プティフル ●温かいお飲み物とともに楽しみください。

好きな時に

お酒のおともに	・天日干しサゴシ
	・寒干しほたるいか
	・焼き干しほたて
	・鹿児島名物さつま揚げ (NH107以外の便で提供)
	・ミックスナッツ
	・「もち吉」いろどりおかき
	・米菓子 (ハラル認証済) 
	・「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 ～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。
	・きつねうどん
リフレッシュメント	・ガーデンサラダ (クリーミィ野菜ドレッシング すりおろしオニオンドレッシング) ※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 (ブルーチーズ、ハードチーズ、ホワイトチーズ、シェーブルチーズ) ※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
軽いお食事	・アングスビーフチーズハンバーガー
	・果実とスパイス香る ヴィーガンカレー 
	・USプライム牛フィレステーキ 和風ソース丼
	・金目鯛磯のり茶漬け



 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	ほうれん草としめじのお浸し ずわい蟹のせ
主菜	鯖梅煮 [284kcal]
御飯	御飯 味噌汁 香の物 ●お粥もお選びいただけます。
御飯のおともに	海苔 納豆 生姜のつくだ煮

洋食

▶NH107,NH159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 トルティーヤカップのキッシュ・ロレーヌ 仔牛のチポラータ添え [443 kcal]

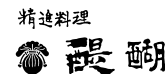
▶NH005,NH125,NH007,NH009,NH109,NH011,NH111便 はこちらのお食事をご用意しております。

メインディッシュ トマトソースペンネ プルドビーフ添え [381 kcal]

ブレッド

- ・ブレッドロールをバターとともに
(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



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

Smoked Salmon Rose
Chicken Liver Mousse & Lingonberry Sauce
Cranberry Cheese Ball

Amuse

Smoked Salmon Rose
Chicken Liver Mousse & Lingonberry Sauce
Cranberry Cheese Ball

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Sakizuke (Starter; a Taste of What's to Come)	Lobster & Vegetables with Sesame Vinegar
Zensai (A Selection of Morsels)	Roast Beef with Onion Sauce Pumpkin Cake Deep-fried Tofu & Fishcake Roll Deep-fried Tuna with Wasabi Salt Rolled Sweet Potato
Owan (A Clear Soup with Produce)	Chicken & Sansho Pepper Meatball, Yuba & Mushrooms
Otsukuri (A Selection of Sashimi)	Poached Young Yellowtail
Atsumono (Warm Delicacies)	Simmered Duck, Green Onion & Daikon Radish
Kobachi (Tasty Tidbits)	Cheese Tofu
Shusai (Main Dish)	Grilled Yellowtail with Seaweed Salt, Crab Meat & Egg White Sauce [250 kcal]
Steamed Rice	Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles •Served with specially selected "Akihonami Ginjimai" rice from Kagoshima.
Kanmi (Confections)	"Wagashiya no Anmitsu (Matchamitsu)"---Agar, Cut Fruits, Adzuki Bean Paste & Matcha Syrup

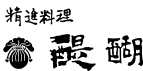
International Cuisine

Appetizer Plate	• Caviar Classic Style • Roasted Veal Tenderloin Carpaccio Style • Marinated Lobster & Mango with Tomato Mousse • Garden Salad (Creamy Vegetable Dressing Grated Onion Dressing) * Served with a choice of dressings. • Corn Soup 
Main Dish	• US PRIME Beef Fillet Steak with Béarnaise Sauce [355 kcal] • Roasted Chilean Sea Bass with Dill Beurre Blanc [360 kcal]
Selection of Breads	Served with Butter or Extra-virgin Olive Oil
Cheese Plate	(Blue Cheese, Hard Cheese, Bloomy Rind Cheese, Goat Cheese) * Type of cheese is subject to change without notice.
Dessert	• Assorted Ice Cream • Banana Chocolate Mousse • Warm Apple Cranberry Tart with Vanilla Ice Cream • Fruits
Petit Four	•A confectionery accompanied by a hot beverage.

Light Dishes Anytime

Sake Accompaniments	• Dried Spanish Mackerel • Dried Firefly Squid • Dried Scallop • Three Kinds of Kagoshima Deep-fried Fishcake (Served on all flights except NH107) • 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 ～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. • Udon Noodles Garnished with Deep-fried Tofu
Refreshments	• Garden Salad (Creamy Vegetable Dressing Grated Onion Dressing) * Served with a choice of dressings. • Cheese Plate (Blue Cheese, Hard Cheese, Bloomy Rind Cheese, Goat Cheese) * Type of cheese is subject to change without notice. • Fruits • Plain Yogurt with Fruit Jam
Light Dishes	• Angus Beef Cheese Hamburger • Vegan Curry with Fruits and Spices  • Rice Bowl with US PRIME Beef Fillet Steak, Japanese-style Sauce • Rice Bowl with Grilled Alfonsino & Nori in Soup Stock

 Prepared specially for vegans.



Light Dishes Anytime

Japanese Cuisine ～和食 Washoku～

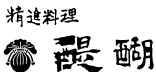
Kobachi	Marinated Spinach & Shimeji Mushroom in Dashi Sauce with Snow Crab Meat
Shusai	Simmered Mackerel & Japanese Plum in Soy-based Sauce [284 kcal]
Steamed Rice	Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles • You can also choose rice porridge.
Accompaniment for Steamed Rice	Dried Nori Natto (Fermented Soybeans) Simmered Ginger in Soy-based Sauce

International Cuisine

▶The selections below are served on flight NH107, NH159.

Main Dish	Quiche Lorraine in Tortilla Cup with Veal Chipolata [443 kcal]
▶The selections below are served on flight NH005, NH125, NH007, NH009, NH109, NH011, NH111.	
Main Dish	Penne with Tomato Sauce & Pulled Beef [381 kcal]
Breads	• Bread Roll 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
玫瑰造型熏三文鱼
鸡肝慕斯配越橘酱汁
蔓越莓芝士球

日 餐

开胃菜
龙虾与蔬菜碎佐芝麻醋

前 菜
烤牛肉配洋葱酱汁
南瓜糕
炸豆腐鱼饼卷
油炸金枪鱼佐山葵盐
红薯卷

汤 汁
豆皮蘑菇与山椒鸡肉丸汤

刺 身
涮涮锅风味幼黄尾鱼

热 菜
鸭肉香葱佐炖萝卜

小 钵
芝士豆腐

主 菜
海藻盐烤鰺鱼配蟹肉蛋白酱 [250 kcal]

米 饭
米饭 味噌汤 日式酱菜
●大米选用鹿儿岛县产特选“秋穗波”吟地米。

甜 点
日式点心店的豆沙水果凉粉（抹茶糖浆）

开胃小点
玫瑰造型熏三文鱼
鸡肝慕斯配越橘酱汁
蔓越莓芝士球

西 餐

开胃菜
· 经典风味鱼子酱
· 薄切烤小牛里脊冷盘
· 腌渍龙虾与芒果 配番茄慕斯

· 蔬菜沙拉
(奶油蔬菜调味汁 磨碎洋葱调味汁)
※我们提供2种调味汁供您选择。

· 玉米汤 

主 菜
· US特级菲力牛排配法式伯那西酱汁 [355 kcal]
· 烤智利海鲈鱼配茼萝白黄油酱汁 [360 kcal]

精品面包
可搭配黄油或橄榄油食用

芝士拼盘
(蓝纹芝士、硬质芝士、白霉芝士、山羊芝士)
※种类可能发生变更。

甜 点
· 冰淇淋拼盘
· 香蕉巧克力慕斯
· 温热苹果蔓越莓酥塔 配香草冰淇淋
· 水果

小点心
●建议与热饮一同享用。

可随时享用

下酒菜

- 日晒西班牙鲭鱼干
- 萤火鱿鱼干
- 烤扇贝干
- 鹿儿岛特产萨摩炸鱼饼（除NH107航班外均有供应）
- 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 ～飘香福冈～ 浓香豚骨风味拉面  温和的猪骨风味面汤，搭配了相得益彰的细面。另准备了红生姜、调味油作为配料。请按自己的喜好搭配味道。
- 油炸豆腐乌冬面

轻食

- 蔬菜沙拉
（奶油蔬菜调味汁 磨碎洋葱调味汁）
※我们提供2种调味汁供您选择。
- 芝士拼盘
（蓝纹芝士、硬质芝士、白霉芝士、山羊芝士）
※种类可能发生变更。
- 水果
- 酸奶配果酱

便餐

- 安格斯牛肉芝士汉堡
- 水果香料素食咖喱 
- US特级菲力牛排配日式酱盖饭
- 金目鲷海苔茶泡饭

精进料理
醍醐

 纯素食主义者也可以食用。

可随时享用

日餐

小钵

焯拌菠菜和玉蕈配雪蟹

主菜

梅煮青花鱼 [284 kcal]

米饭

米饭 味噌汤 日式酱菜
●另有粥品供您选择。

米饭配菜

海苔、纳豆、佃煮生姜

西餐

▶NH107,NH159航班为您提供以下餐食。

主菜

墨西哥薄饼杯装洛林乡村咸派配小牛直布罗陀香肠 [443 kcal]

▶NH005, NH125,NH007,NH009,NH109,NH011,NH111航班为您提供以下餐食。

主菜

番茄酱通心粉配手撕牛肉 [381 kcal]

面包

- 面包卷配黄油
（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
醍醐

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。