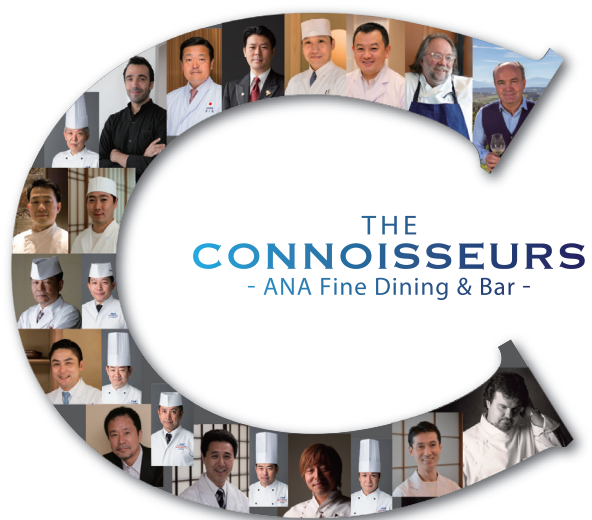




CONNOISSEUR（コノシェアー）とは、
「その道を極めた目利き」をあらわすことばです。
常に新たな食の世界を切り開き、
お酒などの嗜好品を芸術のごとく高める世界の匠たちと、
高度1万メートルの特別な一皿を知る
ANAシェフチームとの共演が実現しました。
ANAだから出会うことができた食文化の粋を、ぜひご堪能ください。

To ANA,“CONNOISSEUR”is the embodiment of the ultimate host,
someone with great knowledge in entertaining your palate.
With the professional expertise of master chefs,
beverage specialists and ANA chefs,
we open new frontiers in the art of dining 30,000 feet in the sky.
Welcome to the finest dining experience, only available on ANA.

ANA Inspiration of JAPAN | A STAR ALLIANCE MEMBER

日本各地の多様な魅力を国内外のお客様に発信する
「Tastes of JAPAN by ANA」。
昨年12月から「Explore the regions」の思いを込め、
プロジェクト内容をさらに進化させています。
6月からは「九州」各地の魅力を国内外へ発信していきます。
地域とともにまだ知らない日本の魅力を発見し、
国内外に広くお届けします。
今後の展開にぜひご期待ください。

Tastes of JAPAN by ANA showcases appealing
Japanese values to passengers across Japan and overseas.
Since Dec.2017, the content has evolved to explore regions
and introduce unique, unknown aspects of each to our passengers.
From Jun. to Nov.2018, we feature various regions of Kyushu.
We hope you continue to follow and enjoy these ongoing forays.



- Explore the regions -

D I N I N G
h

ANA SUITE LOUNGE

J U N E J U L Y A U G U S T



和牛もも肉のステーキ
Wagyu Beef Round Steak



新潟県産モッツアレラチーズ
をのせたトマトハンバーグ
ステーキ
Tomato Hamburger
Steak with Niigata
Mozzarella Cheese



牛肉八丁味噌煮込み
温泉卵を添えて
Braised Beef in
Hatcho Miso with
Soft-boiled Egg



酸辣湯麺
Hot and Sour
Noodle Soup



福井県産黒龍吟醸豚2種の調理法で
オリーブのコンディメンツと共に
Fukui Kokuryu Ginjoton
Pork with Olive
Condiment



アブラカレイのフライ 豆鼓と香味山椒ソース
Deep-fried Kamchatka Flounder with Chinese
Fermented Black Bean and Flavor Sansho
Pepper Sauce



メカジキの煮つけ
Simmered Sword Fish

✈
前 菜
Appetizer

ブッフェコーナーからお好みでお召し上がり下さい。
Choose the appetizer from the buffet corner.

✈
メインディッシュ
Main dish

ご用意の数に限りがあるため、ご希望に添えない場合がございます。
限定メニューについては、おひとり様1つまでとさせていただきます。
Quantities are limited and available on a first come,first served basis.
Choose one of the special dishes,or other main dishes from below.

限定 10 食 10 meals only



【6 月】 福井県産黒龍吟醸豚 2 種の調理法で オリーブのコンディメンツと共に
【JUN】 Fukui Kokuryu Ginjoton Pork with Olive Condiment

510kcal

和牛もも肉のステーキ
Wagyu Beef Round Steak

289kcal



新潟県産モッツアレラチーズをのせたトマトハンバーグステーキ
Tomato Hamburger Steak with Niigata Mozzarella Cheese

442kcal

アブラカレイのフライ 豆鼓と香味山椒ソース
Deep-fried Kamchatka Flounder with Chinese Fermented Black Bean
and Flavor Sansho Pepper Sauce

303kcal

牛肉八丁味噌煮込み 温泉卵を添えて
Braised Beef in Hatcho Miso with Soft-boiled Egg

460kcal

メカジキの煮つけ
Simmered Sword Fish

265kcal

酸辣湯麺
Hot and Sour Noodle Soup

541kcal

ベジタリアン対応食をご希望のお客様は、スタッフまでお知らせください。
Please contact to staff : Vegetarian cuisine.

*写真はイメージです

✈
デザート・ドリンク
Dessert/Beverage

ブッフェコーナーからお好みでお召し上がり下さい。
Choose your dessert and beverage from the buffet corner.

「THE CONNOISSEURS」のパティシエがプロデュースする、
ANA オリジナルのパフェをご提供しています。

機内食で提供し、お客様よりご好評をいただいた
ANA オリジナルパフェを、季節に合わせてアレンジいたしました。
「DINING h」でお食事を召し上がった後のひと時を、
是非 ANA オリジナルパフェでお楽しみください。

限定 20 食 20 meals only

6 月
JUN



ANAオリジナル
静岡県産メロンパフェ
ANA Original
Shizuoka Melon Parfait

507kcal

1 日あたりの提供数量には限り
がございます。品切れの際には何卒
ご了承くださいますようお願い
申し上げます。





和牛もも肉のステーキ
Wagyu Beef Round Steak

新潟県産モッツアレラチーズを
のせたトマトハンバーグステーキ
Tomato Hamburger
Steak with Niigata
Mozzarella Cheese



酸辣湯麺
Hot and Sour
Noodle Soup



アブラカレイのフライ
豆鼓と香味山椒ソース
Deep-fried Kamchatka
Flounder with Chinese
Fermented Black Bean
and Flavor Sansho
Pepper Sauce



牛肉八丁味噌煮込み
温泉卵を添えて
Braised Beef in
Hatcho Miso with
Soft-boiled Egg



メカジキの煮つけ
Simmered Sword Fish

✈
前 菜
Appetizer

ブッフェコーナーからお好みでお召し上がり下さい。
Choose the appetizer from the buffet corner.

✈
メインディッシュ
Main dish

ご用意の数に限りがあるため、ご希望に添えない場合がございます。
限定メニューについては、おひとり様1つまでとさせていただきます。
Quantities are limited and available on a first come,first served basis.
Choose one of the special dishes,or other main dishes from below.

限定 10 食 10 meals only



【7 月】岐阜県産飛騨牛のカツレツと夏野菜 もろこしソース餡と共に
【JUL】Gifu Hida Beef Cutlet and Vegetables with Corn Thick Sauce

781kcal

和牛もも肉のステーキ
Wagyu Beef Round Steak

289kcal



新潟県産モッツアレラチーズをのせたトマトハンバーグステーキ
Tomato Hamburger Steak with Niigata Mozzarella Cheese

442kcal

アブラカレイのフライ 豆鼓と香味山椒ソース
Deep-fried Kamchatka Flounder with Chinese Fermented Black Bean
and Flavor Sansho Pepper Sauce

303kcal

牛肉八丁味噌煮込み 温泉卵を添えて
Braised Beef in Hatcho Miso with Soft-boiled Egg

460kcal

メカジキの煮つけ
Simmered Sword Fish

265kcal

酸辣湯麺
Hot and Sour Noodle Soup

541kcal

ベジタリアン対応食をご希望のお客様は、スタッフまでお知らせください。
Please contact to staff : Vegetarian cuisine.

*写真はイメージです

✈
デザート・ドリンク
Dessert/Beverage

ブッフェコーナーからお好みでお召し上がり下さい。
Choose your dessert and beverage from the buffet corner.

「THE CONNOISSEURS」のパティシエがプロデュースする、
ANA オリジナルのパフェをご提供しています。

機内食で提供し、お客様よりご好評をいただいた
ANA オリジナルパフェを、季節に合わせてアレンジいたしました。
「DINING h」でお食事を召し上がった後のひと時を、
是非 ANA オリジナルパフェでお楽しみください。

限定 20 食 20 meals only

7 月
JUL



ANAオリジナル
岐阜県産たかやまもちと
黒胡麻アイスのパフェ
ANA Original
Gifu Glutinous Rice Flour and
Black Sesame Seed Ice Parfait

407kcal

1日あたりの提供数量には限りがございます。品切れの際には何卒
ご了承くださいますようお願い
申し上げます。





和牛もも肉のステーキ
Wagyu Beef Round Steak



新潟県産モッツアレラチーズ
をのせたトマトハンバーグ
ステーキ
Tomato Hamburger
Steak with Niigata
Mozzarella Cheese



牛肉八丁味噌煮込み
温泉卵を添えて
Braised Beef in
Hatcho Miso with
Soft-boiled Egg



メカジキの煮つけ
Simmered Sword Fish



富山県産いみずサクラマスと仔牛ムースの
パネアングレーズ 明日葉香るバターソース
Toyama Masu Salmon and Lamb Mousse Paner
a l'anglaise with Ashitaba-flavored Sauce



アブラカレイのフライ
豆鼓と香味山椒ソース
Deep-fried Kamchatka Flounder
with Chinese Fermented Black Bean
and Flavor Sansho Pepper Sauce



酸辣湯麺
Hot and Sour
Noodle Soup



前菜 Appetizer

ブッフェコーナーからお好みでお召し上がり下さい。
Choose the appetizer from the buffet corner.



メインディッシュ Main dish

ご用意の数に限りがあるため、ご希望に添えない場合がございます。
限定メニューについては、おひとり様1つまでとさせていただきます。
Quantities are limited and available on a first come,first served basis.
Choose one of the special dishes,or other main dishes from below.

限定 10 食 10 meals only



【8 月】富山県産いみずサクラマスと仔牛ムースのパネアングレーズ
明日葉香るバターソース
【AUG】Toyama Masu Salmon and Lamb Mousse Paner a l'anglaise
with Ashitaba-flavored Sauce

457kcal

和牛もも肉のステーキ
Wagyu Beef Round Steak

289kcal



新潟県産モッツアレラチーズをのせたトマトハンバーグステーキ
Tomato Hamburger Steak with Niigata Mozzarella Cheese

442kcal

アブラカレイのフライ 豆鼓と香味山椒ソース
Deep-fried Kamchatka Flounder with Chinese Fermented Black Bean
and Flavor Sansho Pepper Sauce

303kcal

牛肉八丁味噌煮込み 温泉卵を添えて
Braised Beef in Hatcho Miso with Soft-boiled Egg

460kcal

メカジキの煮つけ
Simmered Sword Fish

265kcal

酸辣湯麺
Hot and Sour Noodle Soup

541kcal

ベジタリアン対応食をご希望のお客様は、スタッフまでお知らせください。
Please contact to staff : Vegetarian cuisine.



デザート・ドリンク Dessert/Beverage

ブッフェコーナーからお好みでお召し上がり下さい。
Choose your dessert and beverage from the buffet corner.

「THE CONNOISSEURS」のパティシエがプロデュースする、
ANA オリジナルのパフェをご提供しています。

機内食で提供し、お客様よりご好評をいただいた
ANA オリジナルパフェを、季節に合わせてアレンジいたしました。
「DINING h」でお食事を召し上がった後のひと時を、
是非 ANA オリジナルパフェでお楽しみください。

限定 20 食 20 meals only

8 月
AUG



ANAオリジナル
新潟県産かんずりアイスのパフェ
ANA Original
Niigata Kanzuri Ice Parfait

487kcal

※風味づけにアルコールを使用しています。
※This menu contains alcohol.

1 日あたりの提供数量には限りがございます。品切れの際には何卒
ご了承くださいますようお願い
申し上げます。

