

和 食（和食または洋食をお選びください）

前 菜

甘海老子宝盛り  
湯葉テリーヌ  
紫芋茶巾  
衣かつぎ雲丹掛け

主 菜

寒鱈蕪卸し揚げ煮 柚子胡椒風味  
俵御飯  
[435 kcal]

味噌汁、香の物

フルーツ

洋 食（和食または洋食をお選びください）

アペタイザー

ローストビーフとスモークソース イカ墨ピラフのいかめし

メインディッシュ

チキンジャンバラヤ [488 kcal]

ブレッド

バゲット バジルペッパーソフト

デザート

ショコラブランアブリコ

・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（小麦、蕎麦、乳製品、卵、落花生、えび、かに）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](http://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](http://www.ana.co.jp)）をご覧ください。



1回目のお食事終了後、お好きな時に

軽いお食事


- ・海老とツナのサンドイッチ
- ・"ヘルシー" かつカレー丼  
～肉不使用、日本伝統のおからこんにゃくで美味しく健康に～



スープ

- ・コーンスープ 
- ・茅乃舎 野菜スープ 

麺 類

- ・一風堂 プラントベース ラーメン ～プラとん(Pla-Ton)～ 

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。
- ・ハーゲンダッツ
- ・フルーツ



おつまみ

- ・ミックスナッツ
- ・米菓子
- ・フォンダンビスキュイ

和 食

小 鉢

野菜の煮しめ

主 菜

白甘鯛ちり蒸し  
俵御飯  
[400 kcal]

味噌汁、香の物

洋 食


メインディッシュ

鶏モモ肉のグラッセとキノコのリゾット [554 kcal]

ブレッド

クロワッサン レーズンルヴァン

フルーツ

・ 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。  
・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。

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

Zensai (A Selection of Morsels)

- Marinated Sweet Shrimp in Rice Malt with Daikon Radish & Flying Fish Roe
- Yuba Terrine
- Purple Sweet Potato Paste
- Taro with Sea Urchin Sauce

Shusai (Main Course)

- Simmered Spanish Mackerel in Grated Turnip Sauce with Yuzu Chili Pepper
- Steamed Rice
- [435 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

Fruits

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

Appetizer

- Roast Beef with Smoked Sauce & Squid Ink Pilaf Stuffed Squid

Main Plate

- Chicken Jambalaya [488 kcal]

Bread

- Baguette Basil & Pepper Soft

Dessert

- Chocolat Blanc Abricot---White Chocolate Cake with Apricot Sauce

• In-flight meals may contain allergens.  
• In-flight meals are produced at facilities that also handle allergens (wheat, buckwheat, dairy products, eggs, peanuts, shrimp and crab) during the production process.  
• Some fish dishes may have small bones. Please take care while eating.  
• For information about the production area for raw 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).

Order any time after finishing your first meal.

Light Dishes

- Shrimp & Tuna Sandwich
- "Healthy" Rice Bowl with Cutlet & Curry  
~Plant-based Cutlet made of Japanese Traditional Okara & Konjac~



Soup

- Corn Soup
- KAYANOYA Vegetable Soup

Noodles

- IPPUDO Plant-based "Pla-ton" Ramen



Refreshments

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



Snacks

- Mix Nuts
- Rice Crackers
- Fondant Biscuit

Japanese Cuisine ~ Washoku ~

Kobachi (Tasty Tidbits)

- Simmered Vegetables in Soy-based Sauce

Shusai (Main Course)

- Steamed Tilefish, Tofu & Vegetables
- Steamed Rice
- [400 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

International Cuisine

Main Plate

- Chicken Glacé & Mushroom Risotto [554 kcal]

Bread

- Croissant Raisin Levain

Fruits

• Prepared specially for vegans.  
• Salt and pepper are also available. Please ask a cabin attendant for them.