

和 食 (和食または洋食をお選びください)

前 菜

- とうもろこし豆腐 もろこし餡
- 海老蓮根揚げ
- シシリアンルージュ甘酢漬け
- 酒粕チーズカステラ

主 菜

- 鯖と米茄子の煮卸し 柚子胡椒餡
- 俵御飯
- [430 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

- サーモンのタルタルと鴨のロースト オレンジ香るソースとともに

メインディッシュ

- イタリアンハンバーグ [485 kcal]

ブレッド

- バゲット ケールフォカッチャ*

デザート

- ムース オ ペーシュ



* 機内食製造時の調理時残渣由来の堆肥で育ったソフトケールを使用しています。
ANAは調理時残渣の循環型の仕組みを有効活用し、SDGsの達成に向け貢献して参ります。

・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)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)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

- ・タンドリーチキンのサンドイッチ
- ・鶏親子丼

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、フレッシュ、ハード)
※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

- ぜんまいの旨煮

主 菜

- 牛玉葱豆腐煮
- 俵御飯
- [381 kcal]

味噌汁、香の物

洋 食

メインディッシュ

- スクランブルエッグのクレープ包み [414 kcal]

ブレッド

- クロワッサン クッペカンパーニュ

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)

- Corn Tofu with Corn Sauce
- Deep-fried Stuffed Lotus Root with Shrimp
- Pickled Sicilian Rouge in Sweet Vinegar
- Japanese Omelet with Fish Paste, Sake Lees & Cheese

Shusai (Main Dish)

- Deep-fried Spanish Mackerel & Eggplant with Grated Daikon Radish & Yuzu Chili Pepper Sauce
- Steamed Rice
- [430 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

Fruits

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

Appetizer

- Salmon Tartare & Roasted Duck with Orange Sauce

Main Dish

- Italian Style Hamburger Steak [485 kcal]

Bread

- Baguette Kale Focaccia*

Dessert

- Peach Mousse



* Made of kale that has been grown using compost derived from the food waste during the preparation of in-flight meals. ANA will contribute to the achievement of the SDGs by making effective use of the recycling system for food waste.

- 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

- Tandoori Chicken Sandwich
- Rice Bowl with Simmered Chicken & Eggs

Soup

- Corn Soup
- KAYANOYA Vegetable Soup

Noodles

- IPPUDO Plant-based "Pla-ton" Ramen

Refreshments

- Cheese (*Blue, Fresh, Hard*)
* 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 Wild Fiddlehead in Soy-based Sauce

Shusai (Main Dish)

- Simmered Beef, Onion & Tofu in Soy-based Sauce
- Steamed Rice
- [381 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

International Cuisine

Main Dish

- Scrambled Eggs Wrapped in Crêpe [414 kcal]

Bread

- Croissant Coupe Campagne

Fruits

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