

アミューズ

ANAオリジナルスティック  
砂肝とチーズオリーブ

和食 (和食または洋食をお選びください)

前菜

- 煮鮑と生湯葉
- 鰻伊達巻寿司
- もろこし真丈
- 合鴨ロースと焼葱の串打ち

小鉢

- 鮪のお造り 土佐醤油

小鉢

- 茄子東寺揚げと煮帆立

主菜

- 豚角煮と銀鯉幽庵焼き [497 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

- ・ムース オ ペーシュ
- ・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。
- ・フルーツ

・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。

THE CONNOISSEURS

豚角煮とまろやかな馬鈴薯餡は相性抜群。ANAシェフが一皿一鉢に創意を凝らした夏の献立です。

前菜の煮鮑はべっこう餡で涼やかに。刻んだ鰻をまぜこんだ寿司は錦糸玉子で巻きました。真丈は夏のとうもろこしの粒の食感と甘みをお楽しみください。小鉢の東寺揚げは皮をむいた茄子に海老そぼろをのせて湯葉で巻いた一品。主菜の豚の角煮は甘辛く炊いて、隠し味の梅干しですっきりと仕上げ、まろやかな馬鈴薯の餡をのせました。脂ののった銀鯉は幽庵地に漬けて焼き上げ、九条葱の入った玉子焼き、夏野菜と共に彩り豊かに盛り合わせています。



アミューズ

ANAオリジナルスティック  
砂肝とチーズオリーブ

洋食 (和食または洋食をお選びください)

アペタイザー

- スモークホタテとマンゴーラビゴット
- カポナータとソラマメのムース

メインディッシュ

- ・牛フィレ肉のソテー プラムソース ポレンタ添え [350 kcal]
- ・太刀魚のハーブパン粉焼き サフランソース [367 kcal]

ブレッド

- バゲット ケールフォカッチャ\*
- 御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。

デザート

- ・ムース オ ペーシュ
- ・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。
- ・フルーツ



※写真はイメージです



\* 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。

THE CONNOISSEURS

海山の幸に、果実とハーブの香り。夏の旅の食欲をそそるANAシェフ自慢のメニューです。

イベリコ豚の生ハムは濃厚な夏野菜のカポナータと共に。空豆のムースとじっくり仕上げたスモークホタテを盛り合わせ、大葉のさわやかなソースをあしらいました。牛フィレ肉のソテーはプラムのコンポートをのせ、とうもろこしの粉を練り上げたポレンタと焼き野菜を添えています。魚料理は帆立貝の貝柱で作ったムースを太刀魚の身ではさんだ夏の一品。軽く塗ったマスタードにイタリアンパセリやバジルを合わせたパン粉を乗せ、直火焼きし香りを出しています。





## 1回目のお食事終了後、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

 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

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

ラビオリ レモンクリームソース [330 kcal]

## ブレッド

バジルペッパーブール クッペカンパーニュ

## 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

ANA Signature Stick  
Gizzard, Cheese & Olive

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

### Zensai (A Selection of Morsels)

- Simmered Abalone & Yuba
- Egg Wrapped Eel Sushi Roll
- Corn Fishcake
- Simmered Duck & Grilled Japanese Leek Skewer



\*Images are for illustrative purposes.

### Kobachi (Tasty Tidbits)

- Tuna with Bonito Soy Sauce

### Kobachi (Tasty Tidbits)

- Deep-fried Eggplant & Yuba Roll, Simmered Scallop

### Shusai (Main Dish)

- Braised Pork Belly & Grilled Greenland Halibut with Soy-based Sauce [497 kcal]

### Steamed Rice

- Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

- Served with Koshihikari.

### Dessert

- Peach Mousse
- Cheese (*Blue, Fresh, Hard*)  
\* Type of cheese is subject to change without notice.
- Fruits

- 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](http://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](http://www.ana.co.jp)).

THE  
CONNOISSEURS

Enjoy the exquisite combination of braised pork belly and creamy potato, a testament to the ANA chefs' innovation in this summer's culinary offerings.



The appetizer of simmered abalone dressed with a cool luster of soy-flavored thick sauce in light amber color. Sushi rice mixed with chopped eel is wrapped in a ribbon of paper-thin omelet. Savor the fish-and-yam dumpling with the texture and sweetness of summer sweetcorn. The side dish is Toji-age, which features peeled eggplant topped with minced prawn, that is wrapped in yuba and deep-fried. The main course features braised pork belly, cooked in a sweetened soy sauce with a hint of pickled plum for a refreshing finish, and topped with creamy potato. The fatty Greenland halibut is marinated in citrus-flavored yuan sauce before being grilled. It is served alongside an omelet filled with Kujo spring onions and a vibrant selection of summer vegetables.

## Amuse

ANA Signature Stick  
Gizzard, Cheese & Olive

## International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

### Appetizer

- Smoked Scallop & Mango Ravigote,  
Caponata & Broad Bean Mousse

### Main Dish

- Sautéed Fillet of Beef with Plum Sauce & Polenta [350 kcal]
- Baked Largehead Hairtail with Herb Breadcrumbs, Saffron Sauce [367 kcal]



\*Images are for illustrative purposes.

### Bread

- Baguette Kale Focaccia\*

- Steamed rice, miso soup & Japanese pickles are also available.



### Dessert

- Peach Mousse
- Cheese (*Blue, Fresh, Hard*)  
\* Type of cheese is subject to change without notice.
- Fruits

- \* 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.

THE  
CONNOISSEURS

Savor the bounty of the ocean and mountains, complemented by fruity and herbal aromas—ANA chef's signature summer menu is sure to stir up your appetite for a summer journey.



Enjoy Iberico ham alongside a rich summer vegetable caponata. A broad bean mousse is paired with succulently smoked scallops and enhanced with a refreshing shiso leaf sauce. The sautéed beef fillet is topped with plum compote and served with polenta blended with cornmeal and grilled vegetables. The fish is a summer dish that features scallop mousse encased in largehead hairtail fillets. Lightly brushed with mustard, the dish is topped with breadcrumbs mixed with Italian parsley and basil and then grilled over an open flame.

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

 Prepared specially for vegans.

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

Ravioli with Lemon Cream Sauce [330 kcal]

Bread

Basil & Pepper Boule Coupe Campagne

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.