

アミューズ

ANAオリジナルスティック  
パストラミチキン オリーブとチーズ

和 食（和食または洋食をお選びください）

前 菜

松竹梅盛り（松笠烏賊焼き、竹紙巻き鯛小袖寿司、梅花人参梅煮、鶏松風）

小 鉢

北寄貝と菊花五色膾

小 鉢

野菜と煮豚の胡麻クリームかけ

主 菜

焼蓮根豆腐と和牛煮 金目鯛味噌幽庵焼き [360 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

- ・ ショコラブランアブリコ
- ・ 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。
- ・ 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。

THE  
CONNOISSEURS



蓮根豆腐は香ばしく、金目鯛はしつとり。ANAシェフが冬の素材を丁寧に焼き上げました。

前菜は松竹梅の名をあしらった料理を盛り合わせました。小鉢の五色膾は今が旬の北寄貝と共に。グレープフルーツの果肉をほぐして散らし、いくらを載せています。煮豚は炊いた蓮根や椎茸と盛り合わせて、まろやかな胡麻ポン酢をとろり。主菜の蓮根豆腐は葛粉で練り上げてから香ばしく焼き、さっと炊いた黒毛和牛と合わせた一品。山葵風味の餡でお楽しみください。金目鯛は白味噌と醤油の風味でしつとりと焼き上げ、里芋の唐揚げと出汁巻き玉子を盛り合わせました。

アミューズ

ANAオリジナルスティック  
パストラミチキン オリーブとチーズ

洋 食（和食または洋食をお選びください）

アペタイザー

パテ・ド・カンパーニュと野菜のマリネ マグロのスモークとシーフードの味噌タルタル

メインディッシュ

- ・ 牛フィレ肉のソテー グランヴヌール風ソース 根セロリのドフィノワーズ [326 kcal]
- ・ 鮫鰯と帆立、海老のアンサンブル スパイス香る白ワインソース [293 kcal]

ブレッド

バゲット  
バジルペッパーソフト  
●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。

デザート

- ・ ショコラブランアブリコ
- ・ 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。
- ・ 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。

THE  
CONNOISSEURS



柚子味噌、根セロリ、赤スグリ。ANAシェフが一皿一皿に創意工夫をこらした冬限定のメニューです。

アペタイザーの田舎風パテには蓮根のマリネとりんごのコンフィを添えました。マグロのスモークは海老や小柱を刻んだ柚子味噌風味のタルタル仕立てと共にお楽しみください。メインの牛フィレ肉ソテーは赤スグリの実のビュールに胡椒をきかせたソースをまわせ、じゃがいもと根セロリを焼き上げたドフィノワーズを付け合わせた一皿です。冬の魚料理は鮫鰯、帆立、海老の盛り合わせ。ティムットペッパーをきかせたソースで華やかな香りに仕立てています。



## 1 回目のお食事終了後、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

 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

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

青のりハードロール レーズンルヴァン

### 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もございますので、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  
Pastrami Chicken, Olive & Cheese

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

**Zensai** (A Selection of Morsels)  
Grilled Squid, Sea Bream Sushi Rolled with Kelp, Simmered Carrot in Japanese Plum Vinegar, Grilled Chicken Pâté with Poppy Seeds

**Kobachi** (Tasty Tidbits)  
Marinated Chrysanthemum & Vegetables in Apple Cider Vinegar with Surf Clam



**Kobachi** (Tasty Tidbits)  
Vegetables & Braised Pork with Sesame Cream

**Shusai** (Main Course)  
Grilled Lotus Root Tofu & Simmered Wagyu Beef in Soy-based Sauce, Grilled Alfonsino with Miso Sauce [360 kcal]

**Steamed Rice**  
Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles  
●Served with Koshihikari.

- Dessert**
- Chocolat Blanc Abricot---White Chocolate Cake with Apricot Sauce
  - Cheese (*Blue, Semi-hard, Washed Rind*)  
\* 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).  
• 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).



Featuring carefully grilled winter ingredients, this menu by ANA's world-class chefs features fragrant lotus root tofu and moist splendid alfonsino.

The appetizer is an assortment of dishes named after pines, bamboo, and plum. A small bowl of vinegared Japanese salad is served with seasonal sakhalin surf clams topped with grapefruit pulp and salmon roe. Braised pork is arranged with simmered lotus root and shiitake mushrooms and drizzled with mild sesame ponzu sauce. The main dish, a lotus root tofu, is kneaded with kudzu starch, grilled and served with lightly cooked Japanese Black wagyu beef. Enjoy with a thick wasabi-flavored sauce. A white miso and soy sauce moist grilled splendid alfonsino is then served with fried taro and rolled dashimaki tamago omelet.

Amuse

ANA Signature Stick  
Pastrami Chicken, Olive & Cheese

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

**Appetizer**  
Pâté de Campagne & Marinated Vegetables, Smoked Tuna with Seafood & Miso Tartar

**Main Plate**

- Sautéed Fillet of Beef with Grand Veneur Style Sauce & Celeriac Dauphinoise [326 kcal]
- Monkfish, Scallop & Shrimp Ensemble with Spicy White Wine Sauce [293 kcal]

**Bread**  
Baguette  
Basil & Pepper Soft  
●Steamed rice, miso soup & Japanese pickles are also available.

**Dessert**

- Chocolat Blanc Abricot---White Chocolate Cake with Apricot Sauce
- Cheese (*Blue, Semi-hard, Washed Rind*)  
\* Type of cheese is subject to change without notice.
- Fruits



Yuzu miso, celeriac, and redcurrant. Each dish in this winter menu contains the ideas and ingenuity of ANA's world-class chefs.

The appetizer is a pate inspired by the Japanese countryside with marinated lotus root and apple confit. Smoked tuna is served with a tartare of shrimp and surf clam adductors chopped and flavored with yuzu miso. The main dish of sautéed beef filet is served with redcurrant puree and a peppery sauce. The dish is accompanied by a baked celeriac and potato dauphinoise. The winter fish is an assortment of anglerfish, scallops, and shrimp served with a beautifully fragrant sauce with timut pepper.

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

• Prepared specially for vegans.

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**  
Seaweed Hard Roll Raisin Levain

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.