

和 食（和食または洋食をお選びください）

前 菜

炙り鮪サラダ仕立て 玉葱ドレッシング

小 鉢

鴨スモークとほうれん草お浸し

主 菜

鯛揚げ浸し

白御飯

[357 kcal]

味噌汁、香の物

甘 味

抹茶の焼き菓子

洋 食（和食または洋食をお選びください）

アペタイザー

生ハム 海老 ローストチキンの盛り合わせ

メインディッシュ

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み ポレンタ添え [502 kcal]

ブレッド

プティバゲット チャバタ

デザート

ウォーターメロンケーキ

・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、好きな時に


軽いお食事

・ハムとスイスチーズ トマトのクロワッサンサンドイッチ


・鶏照り焼き丼

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（ホワイト、ブルー、ハード）
※種類が変更となることがございます。

・アイスクリーム

・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

鶏と白菜のお浸し

主 菜

白身魚柚庵焼き

白御飯

[406 kcal]

味噌汁、香の物

洋 食


メインディッシュ

シーフードパエリア ポークソーセージ添え [355 kcal]

ブレッド

マッシュルームブレッド シードブレッドロール

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)
Seared Tuna Salad Style with Onion Dressing
- Kobachi** (Tasty Tidbits)
Smoked Duck & Marinated Spinach in Soy-based Sauce
- Shusai** (Main Course)
Marinated Sea Bream in Soy-based Sauce
Steamed Rice
[357 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles



- Kanmi** (Confections)
Baked Matcha Confectionery


International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

- Appetizer**
Assorted Dry-cured Pork Ham, Prawn & Roasted Chicken
- Main Plate**
Braised Beef Cheek in Red Wine with Polenta [502 kcal]
- Bread**
Petite Baguette Ciabatta
- Dessert**
Watermelon Cake

• 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**
• Ham, Swiss Cheese & Tomato Croissant Sandwich
• Rice Bowl with Grilled Chicken Teriyaki
- Soup**
• Corn Soup 
• KAYANOYA Vegetable Soup 

- Noodles**
• IPPUDO Plant-based "Pla-ton" Ramen 

- Refreshments**
• Cheese (*Bloomy Rind, Blue, Hard*)
* Type of cheese is subject to change without notice.
• Ice Cream
• Fruits

- Snacks**
• Mix Nuts • Rice Crackers
• Fondant Biscuit


Japanese Cuisine ~ Washoku ~

- Kobachi** (Tasty Tidbits)
Marinated Chicken & Chinese Cabbage in Soy-based Sauce
- Shusai** (Main Course)
Grilled Whitefish with Yuzu Sauce
Steamed Rice
[406 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

International Cuisine

- Main Plate**
Seafood Paella with Pork Sausage [355 kcal]
- Bread**
Mushroom Bread Seed Bread Roll

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

