

アミューズ

スモークサーモン エシャロット添え  
ドライトマトとアプリコットのカナッペ

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

小 鉢

鰻ざく 土佐酢ジュレ掛け

主 菜

鯛揚げ浸し [170 kcal]

御 飯

御飯、味噌汁、香の物

デザート

- ・ウォーターメロンケーキ
- ・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。
- ・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がございます。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。

アミューズ

スモークサーモン エシャロット添え  
ドライトマトとアプリコットのカナッペ

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]
- ・白身魚のソテー 柚子風味のディルクリームソース [318 kcal]

ブレッド

ブティバゲット  
チャバタ  
●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。

デザート



- ・ウォーターメロンケーキ
- ・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。
- ・フルーツ

1 回目のお食事終了後、お好きな時に


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



 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

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

・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

Smoked Salmon with Shallot  
Dried Tomato & Apricot Canapé

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

**Kobachi** (Tasty Tidbits)  
Grilled Eel & Cucumber with Bonito Vinegar Gelée

**Shusai** (Main Course)  
Marinated Sea Bream in Soy-based Sauce [170 kcal]

**Steamed Rice**  
Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

**Dessert**

- Watermelon Cake
- Cheese (*Bloomy Rind, Blue, 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).  
• 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).

Amuse

Smoked Salmon with Shallot  
Dried Tomato & Apricot Canapé

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]
- Sautéed Whitefish with Yuzu Dill Cream Sauce [318 kcal]

**Bread**  
Petite Baguette  
Ciabatta  
●Steamed rice, miso soup & Japanese pickles are also available.

**Dessert**

- Watermelon Cake
- Cheese (*Bloomy Rind, Blue, Hard*)  
\* Type of cheese is subject to change without notice.
- Fruits

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

• Prepared specially for vegans.

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

• 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.