# I TO V TOOM SAFAN

## アミューズ ----

鴨のテリーヌ ミカンコンポート添え スモークサーモン フェンネルサラダ

## 和 食 (和食または洋食をお選びください) ————

## 前菜

焼きアスパラガス黄身酢掛け ロブスター酒蒸し 田楽味噌 鶏柚子胡椒焼き 大根蟹あん掛け

## お造り

炙りサーモン

## 小 鉢

牛肉ロースト 胡麻照り焼きソース

## 主菜

白身魚西京焼き [240 kcal]

## 御飯

御飯、味噌汁、香の物

## デザート

- ・ホワイトチョコムース パッションフルーツソース
- 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。

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 ---

鴨のテリーヌ ミカンコンポート添え スモークサーモン フェンネルサラダ

## 洋 食 (和食または洋食をお選びください) ——

#### アペタイザー

ツナのハーブマヨネーズ添え 洋ネギのムースと海老とともに

## メインディッシュ

- ・牛フィレ肉のステーキ ケッパーソース [388 kcal]
- ・白身魚のソテー レンズ豆の煮込みとハーブクリームソース [257 kcal]

## ブレッド

ミニフレンチバゲット ブリオッシュ

●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。

#### デザート

- ・ホワイトチョコムース パッションフルーツソース
- 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

<sup>・</sup>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。

<sup>・</sup>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。

<sup>・</sup>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。

<sup>・</sup>お食事やお飲み物は機内でお召し上がりください。

<sup>・</sup>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。

<sup>・</sup>ご出発前にご希望のお食事をご予約いただけます。また、「アレルゲン対応食」もご用意しております。

# 1回目のお食事終了後、お好きな時に ————

## 軽いお食事

- ・海老とカプレーゼのクロワッサンサンドイッチ
- ・牛焼肉丼

## 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

ほうれん草と茸のお浸し

## 主菜

豚しゃぶ 赤おろしポン酢 白御飯 [450 kcal]

## 味噌汁、香の物

# 洋 食 -

## メインディッシュ

チーズ入りオムレツとチキントマトライス キノコクリームソース [477 kcal]

## ブレッド

クロワッサン ライロール

## フルーツ

<sup>・</sup>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。

<sup>・</sup>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。

<sup>・</sup> 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。

## Amuse

Duck Terrine with Mandarin Orange Compote Smoked Salmon with Fennel Salad

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

## Zensai (A Selection of Morsels)

Grilled Asparagus with Egg Yolk Vinegar Sake-steamed Lobster with Miso Grilled Chicken with Yuzu Chili Pepper Simmered Daikon Radish with Crab Meat Sauce

## Otsukuri (A Selection of Sashimi)

Seared Salmon

## Kobachi (Tasty Tidbits)

Roasted Beef with Sesame Teriyaki Sauce

#### Shusai (Main Dish)

Grilled Whitefish with Saikyo Miso [240 kcal]

## Steamed Rice

Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

#### Dessert

- · White Chocolate Mousse with Passion Fruit Sauce
- · 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

Duck Terrine with Mandarin Orange Compote Smoked Salmon with Fennel Salad

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

## **Appetizer**

Tuna with Herb Mayonnaise, Leek Mousse & Shrimp

#### Main Dish

- · Beef Fillet Steak with Caper Sauce [388 kcal]
- · Sautéed Whitefish with Braised Lentils & Herb Cream Sauce [257 kcal]

#### Bread

Mini French Baguette Brioche

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

#### Dessert

- · White Chocolate Mousse with Passion Fruit Sauce
- 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

- · Shrimp & Caprese Croissant Sandwich
- · Rice Bowl with Grilled Beef

# 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 Spinach & Mushroom in Soy-based Sauce

## Shusai (Main Dish)

Poached Pork, Grated Daikon Radish & Ponzu with Chili Pepper Steamed Rice
[450 kcal]

## Miso Soup & Japanese Pickles

# **International Cuisine**

## Main Dish

Cheese Omelet, Chicken & Tomato Rice with Mushroom Cream Sauce [477 kcal]

## Bread

Croissant Rye Bread Roll

## **Fruits**

<sup>•</sup> A cabin attendant will announce last orders before in-flight meal service ends.

<sup>•</sup> Please ask your cabin attendant for service and details of timing.

Salt and pepper are also available. Please ask a cabin attendant for them.

Prepared specially for vegans.