

アミューズ

黒胡麻ナッツスティック
 フォアグラのムースとクランベリーージュレ
 ミニポワヴロンとチーズ ハーブオイル

和 食 (和食または洋食をお選びください)

前 菜
 焼き栗、蓮根煎餅、牛蒡金平利休和え、公孫樹丸十
 かます小袖寿司
 鶏生ハム難波巻き
 南瓜むかご真丈

小 鉢
 鯉叩き オクラとろろ掛け

小 鉢
 茄子 無花果 合鴨 胡麻味噌掛け

主 菜
 牛すき焼き [443 kcal]

御 飯
 御飯、味噌汁、香の物
 ●石川県奥能登産コシヒカリ（金芽米）を使用しております。

デザート

- ・エモーション・デパイズ PIERRE HERMÉ PARIS
 (ライムとショウガ風味のアズキ、グレープフルーツとハチミツとレモンのージュレ、抹茶のクリーム、グリーンピース、ビスキュイを使用したグラスデザート)
- ・ANAオリジナルデザート
- 9月 タルトポワール
- 10月 クレームドマロン
- 11月 ガトーフレーズ
- ・チーズ
- ・フルーツ

アミューズ

黒胡麻ナッツスティック
 フォアグラのムースとクランベリーージュレ
 ミニポワヴロンとチーズ ハーブオイル

洋 食 (和食または洋食をお選びください)

アペタイザー
 椎茸のタルト 真鯛の酢メを長茄子と野菜のコンディメントにのせて

スープ
 ●コーンスープ

メインディッシュ
 ・牛フィレ肉のパネ グラッサージュのせ マデラソースで [550 kcal]
 ・マナガツオ コラトゥーラのソースで ポロ葱のコンディメント [252 kcal]
 ●ポテト セロリアック 玉葱のガトー 3種チーズのアンサンブル [259 kcal]

ブレッド
 バゲット かぼちゃ クルミ味噌ブレッド
 ●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。
 ●コーンスープ・ブレッドはANAオリジナルメニューです。

デザート

- ・エモーション・デパイズ PIERRE HERMÉ PARIS
 (ライムとショウガ風味のアズキ、グレープフルーツとハチミツとレモンのージュレ、抹茶のクリーム、グリーンピース、ビスキュイを使用したグラスデザート)
- ・ANAオリジナルデザート
- 9月 タルトポワール
- 10月 クレームドマロン
- 11月 ガトーフレーズ
- ・チーズ
- ・フルーツ



THE CONNOISSEURS



PIERRE HERMÉ PARIS 常に革新を続けるパティシエ、ピエール・エルメ氏による、旬の素材と精緻な技術が織り成すデザートをどうぞ。

ピエール・エルメ氏のデザートをどうぞお楽しみください。また、日本の旗艦店であるピエール・エルメ・パリ 青山(東京都渋谷区神宮前5-51-8 ラ・ポルト青山1F・2F Tel: 03-5485-7766)の2F「Heaven」では、パティシエが目の前で作り上げるデザートを味わえ、エルメ氏の「味覚・感性・歓喜の世界」を体験できます。



RESTAURANT Ryuzu ジョエル・ロブション氏のもとで研鑽を積んだ俊英のシェフ、飯塚隆太氏が腕をふるう「Restaurant Ryuzu」。

フレンチの銘店「Restaurant Ryuzu」とのコラボレーションメニューです。アペタイザーは、椎茸のタルトに、真鯛と野菜の風味を生かしたひと品をあわせました。メインディッシュの肉料理は、牛フィレ肉をカツレツ風に揚げてチーズのグラッサージュをのせて。どの料理も随所に和のテイストが盛り込まれ、奥深い味わいに仕上がっています。

●ベジタリアンの方もお召し上がりいただけます。(卵、乳製品を使用している場合がございます。)
 ・ふりかけもご用意しています。・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。
 ・お食事やお飲み物は機内でお召し上がりください。
 ・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。
 ・魚料理には小骨がございます。ご注意ください。
 ・安全性に配慮した食材を使用しております。
 ・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。

●ご出発前にお食事をご予約いただけます。
 詳しくはANAウェブサイト(www.ana.co.jp)をご覧ください。

好きな時に (1回目のお食事終了後、ご希望の時間にお知らせください。)

軽なお食事

🌱ポテト セロリアック 玉葱のガトー 3種チーズのアンサンブル RESTAURANT Ryuzu

・築地銀だこ たこ焼 

スープ

🌱コーンスープ

🌱茅乃舎 野菜だしスープ

麺

・一風堂ラーメン コク極まる味噌「大地」 

リフレッシュメント

・ガーデンサラダ クルミドレッシング

・チーズプレート (ブルースティルトン、フロマジェダフィノワ カンパニエ、パルミジャーノレッジャーノ D.O.P. クラヴェロ熟成)

・Ben & Jerry's アイスクリーム

・フルーツ

おつまみ

・ミックスナッツ

・ミックスあられ

・フォンダンビスキュイ

・あられ (ベジタリアン・ハラール認証済)

🌱ベジタリアンの方もお召し上がりいただけます。(卵、乳製品を使用している場合がございます。)

和 食

小 鉢

ずわい蟹のきのご浸し

主 菜

金目鯛白味噌煮

俵御飯

[371 kcal]

味噌汁、香の物

洋 食

メインディッシュ

鶏もも肉のソテーとたつぷりきのこのリゾット [407 kcal]

ブレッド

レーズン チャバッタ

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。

Amuse

Black sesame and nut bread stick
Foie-gras mousse and cranberry gelée
Pickled small red pimiento and cheese with herb oil

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

Zensai (A selection of morsels)

Grilled chestnut, lotus root cracker, deep-fried burdock root with sesame seeds and simmered ginkgo leaf-shaped sweet potato in lemon sauce
Barracuda sushi
Green onion sprouts rolled with uncured chicken ham
Pumpkin and propagule fishcake

Kobachi (Tasty tidbits)

Seared bonito with chopped okra

Kobachi (Tasty tidbits)

Eggplant, fig and duck with sesame miso sauce

Shusai (Main course)

Braised beef sukiyaki style [443 kcal]

Steamed rice

Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

●Served with "Koshihikari" (KINMEMAI rice) produced in the Okunoto district of Ishikawa.

Desserts

- Emotion Depaysé PIERRE HERMÉ
PARIS
(Red beans seasoned with lime and ginger zest, Biscuit, Pink grapefruit with acacia honey jelly and lemon, Smooth matcha green tea cream, sweet peas)
- ANA original dessert
September Tart poire
October Crème de marrons
November Gâteau fraise
- Cheese
- Fruits



PIERRE HERMÉ
PARIS

THE CONNOISSEURS
Master of Innovative pastry Pierre Hermé presents an interwoven dessert experience prepared with the finest components of rich flavors and delicate techniques to follow.

The luscious selection of menu is guaranteed to provide a blissful moment in the skies. At Heaven which is located on the second floor of flagship boutique Pierre Hermé Paris Aoyama, you can experience Pierre Hermé's universe of flavours, sensations, and pleasures through desserts that are created in front of you by patissier. Pierre Hermé Paris Aoyama La Porte Aoyama 1F 2F 5-51-8 Jingumae Shibuya-ku Tokyo Tel: 03-5485-7766

• **Passengers can reserve meals in advance.**
Please visit the ANA website for details (www.ana.co.jp).

Amuse

Black sesame and nut bread stick
Foie-gras mousse and cranberry gelée
Pickled small red pimiento and cheese with herb oil

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

RESTAURANT
Ryuzu

Appetizer

Shiitake mushroom tart Marinated red sea bream on the eggplant and vegetable condiment

Soup

🌿 Corn soup

Main plate

- Glaçage on fillet of beef panée with Madeira wine sauce [550 kcal]
- Butterfish meunière with colatura sauce, leek condiment [252 kcal]

🌿 Potato, celeriac and onion gâteau style, ensemble of three cheese [259 kcal]

Bread

Baguette Pumpkin bread Walnut and miso bread

- Steamed rice, miso soup and Japanese pickles are also available.
- The corn soup and bread are original ANA menu items.

Desserts

- Emotion Depaysé PIERRE HERMÉ
PARIS
(Red beans seasoned with lime and ginger zest, Biscuit, Pink grapefruit with acacia honey jelly and lemon, Smooth matcha green tea cream, sweet peas)
- ANA original dessert
September Tart poire
October Crème de marrons
November Gâteau fraise
- Cheese
- Fruits



RESTAURANT
Ryuzu

THE CONNOISSEURS
The flourishing "Restaurant Ryuzu" by Ryuta Izuka, a food luminary fostered under Joël Robuchon.

A menu co-created with the French establishment "Restaurant Ryuzu." The meal begins with a shiitake mushroom tart served with red sea bream dressed with a vegetable condiment. On the main plate comes beef-fillet cutlet coated with cheese glaçage. Every dish is layered with the subtle flavors of traditional Japanese delicacies.

🌿Prepared specially for our vegetarian passengers (some dishes contain egg or dairy products).

- Furikake seasoning is also available.
- 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.
- Please enjoy your food and drink during the flight only.
- In-flight meals are produced at facilities which also handle specified allergic ingredients (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. •The produce used in our meals is selected with consideration to safety.
- For information about the production area for raw rice materials according to the rice traceability law, please visit the ANA website (www.ana.co.jp).

Light Dishes Anytime (The following dishes are available at anytime after the first meal service.)

Light dishes

 Potato, celeriac and onion gâteau style, ensemble of three cheese 

- Tsukiji Gindaco Takoyaki 

Soup

-  Corn soup
-  KAYANOYA vegetable dashi soup

Noodle

- IPPUDO rich-tasting miso "DAICHI" ramen 

Refreshments

- Garden salad, walnut dressing
- Cheese plate (*BLUE STILTON, FROMAGER D’AFFINOIS CAMPAGNIER, PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. G.CRAVERO*)
- Ben & Jerry’s ice cream
- Fruits

Snacks

- Mix nuts
- Mix rice crackers
- Fondant Biscuit
- Rice crackers (suitable for vegetarians and Halal certified)

 Prepared specially for our vegetarian passengers (some dishes contain egg or dairy products).

Japanese Cuisine ~ Washoku ~

Kobachi (Tasty tidbits)

Marinated snow crab meat and mushroom in soy-based sauce

Shusai (Main course)

Simmered alfonsino with white miso sauce
Steamed rice
[371 kcal]

Miso soup and Japanese pickles

International Cuisine

Main plate

Sautéed chicken thigh with mushroom risotto [407 kcal]

Bread

Raisin Ciabatta

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.