

## 和 食 (和食または洋食をお選びください)

### 前 菜

豚肉と彩り野菜の盛り合わせ

### 小 鉢

鹿児島県産キビナゴ南蛮漬け

### 主 菜

鯛おろし餡掛け

白御飯

[323 kcal]

味噌汁、香の物

### 甘 味

最中

## 洋 食 (和食または洋食をお選びください)

### アペタイザー

生ハムとグリルした桃 帆立貝のソテー サルサベルデ添え

### メインディッシュ

牛フィレ肉のステーキ デミグラスオニオンソース [339 kcal]

### ブレッド

パンプキンブレッド プティバゲット

### デザート

レモンケーキ

・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がございます。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。

## お好きな時に (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。)

### 軽いお食事

・ポークハムとチーズのカイザーブレッドサンドイッチ

### 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

・チキン、レンズ豆と大麦を添えたグリーンサラダ クルミドレッシング

・チーズプレート (カマンベール、ヴィンテージチェダーチーズ、プティルージュ)

・ハーゲンダッツ

・フルーツ

・プティフル

### おつまみ

・ミックスマッツ

・ミックスマられ

・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)

## 和 食

### 小 鉢

ほうれん草のお浸し

### 主 菜

赤魚煮付け

白御飯

[457 kcal]

味噌汁、香の物

## 洋 食

### メインディッシュ

チェダーチーズオムレツ ポークソーセージ添え [493 kcal]

### ブレッド

2種のブレッドをバターとともに

### ヨーグルト

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

Zensai (A selection of morsels)

Poached sliced pork and vegetables

Kobachi (Tasty tidbits)

Deep-fried Kagoshima silver-stripe round herring in vinegar sauce

Shusai (Main course)

Deep-fried sea bream with grated daikon radish sauce

Steamed rice

[323 kcal]

Miso soup and Japanese pickles

Kanmi (Confections)

Bean jam filled wafers

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

Appetizer

Uncured pork ham, grilled peach and sautéed scallop with salsa verde

Main plate

Fillet of beef steak with demi-glace onion sauce [339 kcal]

Bread

Pumpkin bread Petite baguette

Dessert

Lemon cake

-  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](http://www.ana.co.jp)).
- **Passengers can reserve meals in advance.**  
Please visit the ANA website for details ([www.ana.co.jp](http://www.ana.co.jp)).

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

Light dishes

- Pork ham and cheese kaiser bread sandwich

Soup

 Corn soup

 KAYANOYA vegetable dashi soup

Noodle

- IPPUDO rich-tasting miso "DAICHI" ramen 

Refreshments

- Green salad with chicken, lentil and barley, walnut dressing
- Cheese plate (*Camembert, Vintage Cheddar cheese, Petite Rouge*)
- Häagen-Dazs
- Fruits
- Petit four

Snacks

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

## Japanese Cuisine ~ Washoku ~

Kobachi (Tasty tidbits)

Marinated spinach in soy-based sauce

Shusai (Main course)

Simmered red rockfish in soy-based sauce

Steamed rice

[457 kcal]

Miso soup and Japanese pickles

## International Cuisine

Main plate

Cheddar cheese omelet with pork sausage [493 kcal]

Bread

Two kinds of bread served with butter

Yoghurt