

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).
- **Passengers can reserve meals in advance.**
Please visit the ANA website for details (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