和 食 (和食または洋食をお選びください) ―――

前菜

アボカド豆乳豆腐 銀餡 クリームチーズ味噌焼き 金山寺味噌 林檎とフォアグラの博多寄せ 蟹寿司

主菜

金目鯛薯蕷蒸し風 琥珀餡 俵御飯 [386 kcal]

味噌汁、香の物

フルーツ

洋 食 (和食または洋食をお選びください) ―

アペタイザー

ローストビーフとレムラード サーモンムースと蟹サラダ

メインディッシュ

大山どり胸肉の低温調理 キノコのブールコンポーゼのせ スパイシーなジュドヴォライユ [334 kcal]

ブレッド

バゲット ソフトエピナ

デザート

メルティーショコラ

1回目のお食事終了後、お好きな時に ――――

軽いお食事

- ・海老とツナのサンドイッチ
- 和風酢豚丼

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(セミハード、ブルー、ウォッシュ) ※種類が変更となることがございます。
- ・ハーゲンダッツ アイスクリーム
- ・フルーツ



おつまみ

- ・ミックスナッツ ・黒糖風味米菓子(ハラール認証済) 🥏
- ・スナックミックス ・フォンダンビスキュイ

和 食

小 鉢

豆とひじきのさつま芋サラダ

主菜

メヌケ煮付け 俵御飯 [361 kcal]

味噌汁、香の物

洋 食 -

メインディッシュ

スクランブルエッグのクレープ包み [377 kcal]

ブレッド

クロワッサン オレンジブレッド

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、くるみ)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もございます。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、「アレルゲン対応食」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。

[・] グィーガン(完全菜食主義の方)もお召し上がりいただけます。

[・]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。

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

Zensai (A Selection of Morsels)

Avocado Soy Milk Tofu with Soy-based Sauce Grilled Cream Cheese Marinated in Miso with Kinzanji Miso Apple & Foie Gras Crab Meat Sushi

Shusai (Main Dish)

Steamed Alfonsino & Taro with Soy-based Sauce Steamed Rice [386 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

Fruits

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

Appetizer

Roast Beef & Rémoulade, Salmon Mousse & Crab Meat Salad

Main Dish

Low-temperature Cooked Daisendori Chicken Breast with Mushroom Beurre Composé & Spicy Jus de Volaille [334 kcal]

Bread

Baguette Soft Spinach Bread

Dessert

Melty Chocolate

• In-flight meals may contain allergens.

12

- In-flight meals are produced at facilities that also handle allergens (wheat, buckwheat, dairy products, eggs, peanuts, shrimp, crab, and walnuts) during the production process.
- Some fish dishes may have small bones. Please take care while eating.
- · For information about the production location of rice, 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).

Order any time after finishing your first meal.

Light Dishes

- · Shrimp & Tuna Sandwich
- Rice Bowl with Japanese Style Sweet & Sour Pork

Soup

- Corn Soup
- KAYANOYA Vegetable Soup

Noodles

• IPPUDO Plant-based "Pla-ton" Ramen 🥏



Refreshments

- · Cheese (Semi-hard, Blue, Washed Rind)
- * Type of cheese is subject to change without notice.
- · Häagen-Dazs Ice Cream
- Fruits

Snacks

- Mix Nuts Puffed Rice Crackers (Halal Certified)
- Snack Mix Fondant Biscuit

Japanese Cuisine ~Washoku~

Kobachi (Tasty Tidbits)

Beans, Hijiki Seaweed & Sweet Potato Salad

Shusai (Main Dish)

Simmered Ocean Perch in Soy-based Sauce Steamed Rice [361 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

International Cuisine

Main Dish

Scrambled Eggs Wrapped in Crepe [377 kcal]

Bread

Croissant Orange Bread

Fruits

- Prepared specially for vegans.
- · Salt and pepper are also available. Please ask a cabin attendant for them

13