

アミューズ

ANAオリジナルシナモンジンジャースティック
海老のマリネ オリーブとチーズ

和食 (和食または洋食をお選びください)

前菜

- 松笠烏賊雲丹焼
- 竹紙昆布巻鯛小袖寿司
- 梅花人参梅煮
- 鶏松風

小鉢

鰯のお造り 胡麻醤油仕立て

小鉢

鮭南蛮漬け

主菜

牛肉ちり蒸し 銀鱈西京焼き [449 kcal]

御飯

御飯、味噌汁、香の物

- お米はコシヒカリを使用しております。

デザート

- ・メルティーショコラ
- ・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。
- ・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、「アレルギー対応食」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。

THE CONNOISSEURS

和牛はしゃぶしゃぶ風のちり蒸しに。ANAシェフが冬の味覚を彩り良く盛り合わせた献立です。



前菜は松笠烏賊と竹紙昆布と梅花人参を松竹梅に見立て、数の子や海老の養老煮を盛り合わせました。鰯のお造りは刻んだ長葱とフリーズドライの胡麻醤油をかけて食感良く仕立てた一品です。小鉢は鮭の南蛮漬けに旬の海老芋と栗麩を盛り合わせています。主菜の和牛肩ロース肉はしゃぶしゃぶ風のちり蒸しに。白菜や絹厚揚げ、椎茸、春菊と共にポン酢でお楽しみください。銀鱈の西京焼きは近江の赤菊蒟と甘辛に炊いた筍田舎煮を添えました。

アミューズ

ANAオリジナルシナモンジンジャースティック
海老のマリネ オリーブとチーズ

洋食 (和食または洋食をお選びください)



アペタイザー

カリフラワーのムースとズワイガニ 人参サラダをのせて
フォアグラ 焼き葱 きのこのジュレ寄せ コールドチキン
とともに

メインディッシュ

- ・牛フィレ肉のソテーを牛蒡とソースジャポネーズとともにクラッシュポテトを添えて [403 kcal]
- ・鯖のポワレにハーブの香る合わせバターを纏わせトマトフォンデュソースで [358 kcal]



※写真はイメージです

ブレッド*

- バゲット
- ソフトエピナ
- 御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。

デザート*

- ・メルティーショコラ
- ・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。
- ・フルーツ

*のついたメニューはANAオリジナルメニューです。

THE CONNOISSEURS

冬野菜と海の幸の美味なる競演。フレンチの匠・飯塚隆太氏監修による冬メニューです。



『レストラン リューズ』とのコラボレーションメニューです。カリフラワーのムースはズワイガニ、オレンジ風味の人参をのせ、フォアグラのテリーヌには焼き葱の香りのするゼリーで寄せています。メインディッシュの牛フィレ肉ソテーは、細切りにした牛蒡と共に和風仕立ての特製ソースをからめながらお楽しみください。魚料理は脂ののった冬の鯖のポワレ。香ばしく焼いた皮目にアンチョビとマッシュルーム香るバターを塗り、トマトの濃厚な味わいを凝縮したソースをあしらっています。

1回目のお食事終了後、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(ハラル認証済) 
- ・スナックミックス
- ・フォンダンビスキュイ

 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。

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

チキンのソテーとキノコのリゾット トリュフ風味のフォン・ド・ヴォーソース [404 kcal]

ブレッド

プティロール オレンジブレッド

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がございますので、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。

Amuse

ANA Original Cinnamon Ginger Stick
Marinated Shrimp, Olive & Cheese

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

Zensai (A Selection of Morsels)

- Grilled Squid with Sea Urchin
- Kelp Wrapped Sea Bream Sushi Roll
- Simmered Carrot in Japanese Plum Sauce
- Grilled Chicken Pâté with Poppy Seeds



*Images are for illustrative purposes.

Kobachi (Tasty Tidbits)

Yellowtail with Sesame Soy Sauce

Kobachi (Tasty Tidbits)

Deep-fried Salmon in Sweet Vinegar

Shusai (Main Dish)

Steamed Beef & Vegetables with Ponzu, Grilled Sablefish with Saikyo Miso [449 kcal]

Steamed Rice

Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

●Served with Koshihikari.

Dessert

- Melty Chocolate
- Cheese (*Semi-hard, Blue, Washed Rind*)
* 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, 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).

THE CONNOISSEURS

Enjoy a colorful assortment of winter dishes in this menu by ANA's chefs, featuring Wagyu beef thinly sliced and steamed in kelp broth.



The appetizer represents auspicious pine, bamboo, and plum trees with slices of squid intricately cut into a crisscross pattern, paper-thin sliced kelp, and carrots cut into blossoms, served with herring roe and boiled shrimp that symbolize prosperity and longevity. Yellowtail sashimi is served with chopped leeks and freeze-dried sesame soy sauce for added texture. The side dish is an assortment of seasonal shrimp-shaped taro and millet wheat gluten with deep-fried and vinegar-marinated salmon. The main is sliced Wagyu beef shoulder loin steamed in kelp broth. Enjoy with napa cabbage, thick deep-fried tofu, shiitake mushrooms, and crown daisies in a citrus ponzu sauce. Miso-marinated and grilled sablefish is served with red konnyaku, Shiga prefecture's specialty, and bamboo shoots cooked in soy sauce and sugar.

Amuse

ANA Original Cinnamon Ginger Stick
Marinated Shrimp, Olive & Cheese

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)



Appetizer

- Cauliflower Mousse & Snow Crab Meat with Carrot Salad
- Jellied Foie Gras, Grilled Green Onion & Mushroom with Cold Chicken



*Images are for illustrative purposes.

Main Dish

- Sautéed Fillet of Beef with Burdock Root & Sauce Japonaise, Crushed Potato [403 kcal]
- Spanish Mackerel Poêlé with Herb Butter, Tomato Fondue Sauce [358 kcal]

Bread*

- Baguette
- Soft Spinach Bread
- Steamed rice, miso soup & Japanese pickles are also available.

Dessert*

- Melty Chocolate
- Cheese (*Semi-hard, Blue, Washed Rind*)
* Type of cheese is subject to change without notice.
- Fruits
- * Original ANA menu items.

THE CONNOISSEURS

The flavors of winter vegetables and seafood compete in this seasonal menu overseen by French master chef Ryuta Iizuka.



Enjoy this menu created in collaboration with Restaurant Ryuzu. Cauliflower mousse is topped with snow crab and orange-flavored carrots. Pieces of foie gras terrine are enclosed within grilled leek-scented jelly. The main is a sautéed beef fillet served with shredded burdock root and special Japanese sauce. The fish is a pan-fried fatty winter Japanese Spanish mackerel. The crispy fish skin is basted with anchovy and mushroom butter and garnished with a rich tomato sauce.

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

 Prepared specially for vegans.

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

Sautéed Chicken & Mushroom Risotto with Truffle Fond de Veau Sauce [404 kcal]

Bread

Petit Roll Orange Bread

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