和 食 (和食または洋食をお選びください) ――

前菜

揚げ茄子胡麻クリーム掛け 玉子焼き あんずオレンジ煮チーズ最中 帆立貝照り煮

小 鉢

ほうれん草と蟹の生姜酢和え

主菜

鰻蒲焼き

白御飯

[407 kcal]

味噌汁、香の物

甘味

抹茶の焼き菓子

洋 食 (和食または洋食をお選びください) ――

アペタイザー

海老とブルグルタブレサラダ スモーク鴨添え

メインディッシュ

牛フィレ肉のステーキ タイムソース [427 kcal]

ブレッド

ミニフレンチバゲット ブリオッシュ

デザート

ブラックチョコレートとホワイトチョコレートのムース

1回目のお食事終了後、お好きな時に ――――

軽いお食事

- ・クロックムッシュ
- ・鶏つくね照り焼き丼

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(ホワイト、シェーブル、ハード)※種類が変更となることがございます。
- ・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

蒸し鶏と野菜のもろこしあん

主菜

サーモンと大根の味噌煮

白御飯

[402 kcal]

味噌汁、香の物

洋 食 -

メインディッシュ

クレープで包んだスクランブルエッグ ペペロナータソース [409 kcal]

ブレッド

クロワッサン ライロール

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。

^{・ 🖉} 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。

[・]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)

Deep-fried Eggplant with Sesame Cream Japanese Omelet Cheese & Simmered Apricot in Orange Simmered Scallop in Soy-based Sauce

Kobachi (Tasty Tidbits)

Dressed Spinach & Crab Meat with Ginger Vinegar

Shusai (Main Dish)

Grilled Eel with Soy-based Sauce Steamed Rice [407 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

Kanmi (Confections)

Baked Matcha Confectionery

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

Appetizer

Prawn & Bulgur Tabbouleh Salad with Smoked Duck

Main Dish

Beef Fillet Steak with Thyme Sauce [427 kcal]

Bread

Mini French Baguette Brioche

Dessert

Black & White Chocolate Mousse

- 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).

Order any time after finishing your first meal. -

Light Dishes

- Croque-monsieur
- Rice Bowl with Chicken Meatball Teriyaki

Soup

- Corn Soup
- KAYANOYA Vegetable Soup

Noodles

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



Refreshments

- · Cheese (Bloomy Rind, Goat Milk, Hard)
- * Type of cheese is subject to change without notice.
- · Ice Cream
- Fruits

Snacks

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

Japanese Cuisine ~Washoku~

Kobachi (Tasty Tidbits)

Steamed Chicken & Vegetables with Corn Sauce

Shusai (Main Dish)

Simmered Salmon & Daikon Radish in Miso Sauce Steamed Rice [402 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

International Cuisine

Main Dish

Scrambled Eggs Wrapped in Crêpe with Peperonata Sauce [409 kcal]

Bread

Croissant Rye Bread Roll

Fruits

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