

アミューズ

フォアグラとマンゴーゼリー
マグロとキヌアのサラダ

和 食（和食または洋食をお選びください）

前 菜

蛸柔らか煮
スティックブロッコリーのスモークサーモン巻き
くらげ酢
玉子焼き

小 鉢

ホワイトアスパラガス黄身酢掛け

煮 物

筑前煮

主 菜

鰯西京焼き [203 kcal]

御 飯

御飯、味噌汁、香の物

デザート

- ・ホワイトチョコレートとラズベリーのケーキ
- ・チーズ(ホワイト、シェーブル、ソフト)
※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(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)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。

アミューズ

フォアグラとマンゴーゼリー
マグロとキヌアのサラダ

洋 食（和食または洋食をお選びください）

アペタイザー

ホワイトアスパラガスのムースと生ハムのサラダ仕立て レモントルタルソース

メインディッシュ

- ・牛フィレ肉のステーキ モリーユ茸とマデイラワインソース [440 kcal]
- ・サーモンのロースト バジル風味 アメリケーヌソース [398 kcal]

ブレッド

ソルトブレッド
セサミカイザーロール
チャバタ
●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。

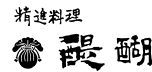
デザート

- ・ホワイトチョコレートとラズベリーのケーキ
- ・チーズ(ホワイト、シェーブル、ソフト)
※種類が変更となることがございます。
- ・フルーツ

1 回目のお食事終了後、好きな時に

軽いお食事

- ・モッツアレラチーズとトマトのパニーニ
- ・果実とスパイス香る ヴィーガンカレー
- ・おにぎりセット



スープ

- ・コーンスープ
- ・茅乃舎 野菜スープ

麺 類

- ・ANAオリジナル ～香る福岡～ コク旨とんこつ風ラーメン
まるやかなとんこつ風スープに、相性の良い細麺を合わせました。トッピングとして、紅生姜・香味油をご用意しております。お好みの味でお楽しみください。

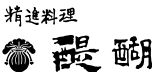
リフレッシュメント

- ・ガーデンサラダ レモンドレッシング
- ・チーズ(ホワイト、シェーブル、ソフト)
※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
- ・ヨーグルト
- ・シリアル

おつまみ

- ・ミックスナッツ
- ・黒糖風味米菓子(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。





果実とスパイス香る ヴィーガンカレー

ミシュランガイド東京に長年掲載されている老舗「精進料理 醍醐」四代目 野村 祐介 監修によるプラントベースの本格カレー。菜食主義・グルテンフリーを実践している方にも安心してお召し上がりいただけるよう、動物性食材・化学調味料・保存料・精製糖・小麦粉を一切使わずに作りました。余計な水分を加えず、国産の野菜と果実を惜しみなく使って具材が溶けきるまでじっくり煮込んだ、「ほぼ具でできている」といえるカレーです。素材から引き出した旨味と、シナモンや生姜の滋味による豊かで奥深い味わいをご堪能ください。

和 食 洋 食

小 鉢

蒸し鶏と春雨の胡麻だれ和え

主 菜

鮭柚香焼き
白御飯
[371 kcal]

味噌汁、香の物

メインディッシュ

ハーブチキンのソテーとエリンギグリル
ソテーしたレモンを添えて [407 kcal]

ブレッド

2種のブレッドをバターとともに

フルーツ

▶フランクフルト (NH204)、ミュンヘン (NH218)、ウィーン (NH206) 便は、こちらのお食事をご用意しております。

和 食 洋 食

小 鉢

蒸し鶏と春雨の胡麻だれ和え

主 菜

鮭柚香焼き
白御飯
[371 kcal]

味噌汁、香の物

メインディッシュ

オムレツとチキンソーセージ
[304 kcal]

ブレッド

2種のブレッドをバターとともに

フルーツ

コンチネンタルブレックファースト

メインディッシュ

ハムとチーズのコンビネーション [145 kcal]

ブレッド

2種のブレッドをバターとともに

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もございますので、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

Foie Gras with Mango Jelly
Tuna & Quinoa Salad

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

Zensai (A Selection of Morsels)
Simmered Octopus in Soy-based Sauce
Stick Broccoli Rolled with Smoked Salmon
Marinated Jellyfish in Vinegar
Japanese Omelet

Kobachi (Tasty Tidbits)
White Asparagus with Egg Yolk Vinegar

Nimono (Simmered Plate)
Simmered Chicken & Vegetables in Soy-based Sauce

Shusai (Main Dish)
Grilled Halibut with Saikyo Miso [203 kcal]

Steamed Rice
Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

Dessert
• White Chocolate & Raspberry Cake
• Cheese (*Bloomy Rind, Goat Milk, Soft*)
* 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 (shrimp,crab,walnuts,wheat,buckwheat,eggs,milk and peanuts) 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).

Amuse

Foie Gras with Mango Jelly
Tuna & Quinoa Salad

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

Appetizer
White Asparagus Mousse & Dry-cured Ham Salad Style with Lemon Tartar Sauce

Main Dish
• Beef Fillet Steak with Morel Mushroom & Madeira Wine Sauce [440 kcal]
• Roasted Salmon with Basil & American Sauce [398 kcal]

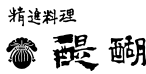
Bread
Salted Bread
Sesame Kaiser Roll
Ciabatta
●Steamed rice, miso soup & Japanese pickles are also available.

Dessert
• White Chocolate & Raspberry Cake
• Cheese (*Bloomy Rind, Goat Milk, Soft*)
* Type of cheese is subject to change without notice.
• Fruits

Order any time after finishing your first meal.

Light Dishes

- Panini with Mozzarella Cheese & Tomato
- Vegan Curry with Fruits and Spices
- Japanese Rice Ball Set



Soup

- Corn Soup
- KAYANOYA Vegetable Soup

Noodles

- ANA ORIGINAL~KAORU FUKUOKA~ Tonkotsu Style Ramen
A mild Tonkotsu style soup paired with thin noodles that complement the soup perfectly. Toppings like Red pickled ginger and Flavored oil are available. Please enjoy it with your preferred seasoning.

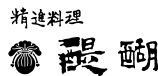
Refreshments

- Garden Salad, Lemon Dressing
- Cheese (*Bloomy Rind, Goat Milk, Soft*)
* Type of cheese is subject to change without notice.
- Ice Cream
- Fruits
- Yogurt
- Cereal

Snacks

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

• Prepared specially for vegans.







Vegan curry with fruits and spices

Authentic plant-based curry created under the direction of Yusuke Nomura, the fourth head chef of Daigo, a long-standing Tokyo restaurant specializing in Japanese vegetarian cuisine that has appeared in the Tokyo Michelin Guide for over a decade. Made to be vegan and gluten-free, the dish does not contain any animal products, chemical seasonings, preservatives, refined sugar or flour. Made with the minimum amount of water required and a healthy serving of Japanese vegetables and fruit stewed until nearly dissolved, this curry is a concentration of fresh produce. Enjoy the rich umami of the fruit and vegetables with the complex flavors of cinnamon and ginger.

Japanese Cuisine ~Washoku~ — International Cuisine —

Kobachi (Tasty Tidbits)

Dressed Steamed Chicken & Vermicelli with Sesame Sauce

Shusai (Main Dish)

Grilled Salmon with Yuzu Sauce
Steamed Rice
[371 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

Main Dish

Sautéed Herb Chicken & Grilled Eryngii
Mushroom with Sautéed Lemon [407 kcal]

Bread

Two Kinds of Bread Served with Butter

Fruits

► The selections below are served on flight NH204 (Frankfurt), flight NH218 (Munich) and flight NH206 (Vienna) routes.

Japanese Cuisine ~Washoku~ — International Cuisine —

Kobachi (Tasty Tidbits)

Dressed Steamed Chicken & Vermicelli with Sesame Sauce

Shusai (Main Dish)

Grilled Salmon with Yuzu Sauce
Steamed Rice
[371 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

Main Dish

Omelet & Chicken Sausage
[304 kcal]

Bread

Two Kinds of Bread Served with Butter

Fruits

Continental Breakfast —

Main Dish

Ham & Cheese Combination [145 kcal]

Bread

Two Kinds of Bread Served with Butter

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.

Appetithäppchen

Foie gras mit Mango-Gelee
Thunfisch & Quinoa-Salat

Japanisches Menü ～Washoku～ (Wählen Sie nach Belieben das japanische oder das internationale Menü.)

Zensai (Auswahl an Gaumenfreuden)

Weichgegarter Oktopus
Stängel-Broccoli umwickelt mit Räucherlachs
Marinierte Quallen in Essig
Omelett

Kobachi (Eine kleine Kreation des Chefkochs)

Weißer Spargeln mit Eigelbessig

Nimono (Gegarter Teller)

Geschmortes Hühnerfleisch & Gemüse in gesüßter Sojasoße

Shusai (Hauptgericht)

Plattfisch geröstet nach Kyoto-Art [203 kcal]

Gedämpfter Reis

Gedämpfter Reis, Miso-Suppe und japanische Pickles

Dessert

- Kuchen aus weißer Schokolade mit Himbeeren
- Käse (*Weißschimmelkäse, Ziegenkäse, Weichkäse*)
* Bitte beachten Sie, dass die Käsesorte ohne Vorankündigung geändert werden kann.
- Obst

• In den Flugmahlzeiten besteht die Möglichkeit, dass allergische Substanzen enthalten sind oder diese als Zutaten verwendet wurden.
• In den Catering-Einrichtungen für ANA-Flugmahlzeiten werden auch Speisen mit potentiell allergisch wirkenden Ingredienzen zubereitet (Garnelen, Krebse, Walnüsse, Weizen, Buchweizen, Eier, Milch und Erdnüsse).
• Bitte beachten Sie, dass Meeresprodukte nicht vollständig entfernbare kleine Gräten, Schuppen oder Schalen enthalten können.
• Informationen über die Produktionsgebiete für Vollreisprodukte gemäß dem Lebensmittelgesetz zum Herkunftsnachweis von Reis finden Sie auf der ANA-Website (www.ana.co.jp).
• Bitte verzehren Sie die Speisen und Getränke während Ihres Aufenthalts an Bord.
• Aufgrund von begrenzter Verfügbarkeit kann es vorkommen, dass wir Ihren Wünschen nicht entsprechen können. Wir bitten um Ihr Verständnis!
• **Fluggäste können Mahlzeiten schon im Voraus bestellen. Ferner stehen auch allergenfreie Speisen zur Verfügung.**
Näheres hierzu auf der ANA-Website (www.ana.co.jp).

Appetithäppchen

Foie gras mit Mango-Gelee
Thunfisch & Quinoa-Salat

Internationales Menü (Wählen Sie nach Belieben das japanische oder das internationale Menü.)

Vorspeise

Salat mit Mousse aus weißen Spargeln & Rohschinken mit Zitronen-Remouladensoße

Hauptgericht

- Rinderfilet-Steak mit Morchel an Madeiraweinsoße [440 kcal]
- Gerösteter Lachs mit Basilikum gewürzt an amerikanischer Soße [398 kcal]

Brot

Salzbrot
Sesam-Kaisersemmel
Ciabatta
●Auf Wunsch reichen wir Ihnen auch gedämpften Reis, Miso-Suppe und japanische Pickles.

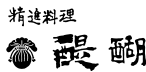
Dessert

- Kuchen aus weißer Schokolade mit Himbeeren
- Käse (*Weißschimmelkäse, Ziegenkäse, Weichkäse*)
* Bitte beachten Sie, dass die Käsesorte ohne Vorankündigung geändert werden kann.
- Obst

Nach der ersten Mahlzeit, zu jeder Zeit

Leichte Gerichte

- Panini mit Mozzarella & Tomaten
- Veganer Curry mit Früchten und Gewürzen
- Reisbällchen-Set



Suppe

- Maissuppe
- KAYANOYA-Gemüsesuppe

Nudeln

- ANA ORIGINAL~KAORU FUKUOKA~Ramen mit Brühe aus ausgekochten Schweineknöcheln
Eine milde Suppe mit einer Brühe aus ausgekochten Schweineknöcheln, gepaart mit dünnen Nudeln, welche die Suppe passend ergänzen. Als Beilagen stehen ferner eingelegter roter Ingwer sowie aromatisiertes Öl zur Verfügung. Würzen und genießen Sie dieses Gericht nach ihrem ganz eigenen Geschmack.

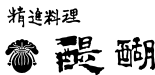
Zur Erfrischung

- Gartensalat mit Zitronen-Dressing
- Käse (Weißschimmelkäse, Ziegenkäse, Weichkäse)
* Bitte beachten Sie, dass die Käsesorte ohne Vorankündigung geändert werden kann.
- Eiscreme
- Obst
- Joghurt
- Getreideflocken

Snacks

- Nussmischung
- Reis-Cracker mit Rohrzucker-Aroma (Halal-zertifiziert)
- Snack-Mischung
- Fondant-Biskuit

• Speziell zubereitet für Veganer.





Veganer Curry mit Früchten und Gewürzen

Ein authentisches Curry auf pflanzlicher Basis, kreiert unter der Leitung von Yusuke Nomura, dem vierten Chefkoch des traditionsreichen vegetarischen Restaurants „Daigo“ in Tokyo, welches seit über einem Jahrzehnt im Guide MICHELIN von Tokio aufgelistet ist. Es enthält keine tierischen Produkte, chemischen Gewürze, Konservierungsstoffe, Raffinadezucker oder Mehl und kann somit unbedenklich von Personen verzehrt werden, die sich vegan oder glutenfrei ernähren. Dieses Curry wird mit einer minimalen Menge an Wasser sowie reichlich japanischem Gemüse und Obst zubereitet, das solange gerührt wird, bis sich die Zutaten fast aufgelöst haben, weshalb man es auch als ein Konzentrat aus frischen Produkten bezeichnen kann. Genießen Sie den reichen und tiefgründigen Geschmack, der sich aus dem Umami der Zutaten sowie den komplexen Aromen von Zimt und Ingwer ergeben.

Japanisches Menü ~Washoku~

Kobachi (Eine kleine Kreation des Chefkochs)
Gedämpftes Hähnchen & Glasnudeln mit angemachter Sesamsoße

Shusai (Hauptgericht)
Mit Yuzu-Scheiben gebratener Lachs
Gedämpfter Reis
[371 kcal]

Miso-Suppe und japanische Pickles

Internationales Menü

Hauptgericht
Sautiertes Kräuterhähnchen & gegrillte Kräuterseitlinge mit sautierter Zitrone
[407 kcal]

Brot
Zwei Arten von Brot, serviert mit Butter

Obst

► Auf Flug von Frankfurt (NH204), von München (NH218) und von Wien (NH206) stehen die folgenden Gerichte zur Verfügung.

Japanisches Menü ~Washoku~

Kobachi (Eine kleine Kreation des Chefkochs)
Gedämpftes Hähnchen & Glasnudeln mit angemachter Sesamsoße

Shusai (Hauptgericht)
Mit Yuzu-Scheiben gebratener Lachs
Gedämpfter Reis
[371 kcal]

Miso-Suppe und japanische Pickles

Internationales Menü

Hauptgericht
Omelett mit Hühnerwurst
[304 kcal]

Brot
Zwei Arten von Brot, serviert mit Butter

Obst

Kleines Frühstück

Hauptgericht
Kombination aus Schinken und Käse [145 kcal]

Brot
Zwei Arten von Brot, serviert mit Butter

Obst

- Ihre Flugbegleiter weisen Sie vor der Landung auf die letztmögliche Bordmahlzeit hin.
 - Bitte wenden Sie sich an Ihren Flugbegleiter, wenn Sie Fragen zum Service und zum Zeitplan haben.
 - Salz & Pfeffer stehen ebenfalls zur Verfügung. Wenden Sie sich bei Bedarf bitte an die Flugbegleiter.