

アミューズ

ANAオリジナルアールグレイナッツスティック チキンとゴボウ ペストロツソマヨネーズ
サーモンコンフィ ズッキーニのスカパーチェ

和 食

先 附

(三月) 飯蛸 筍 独活 木の芽味噌
(四月) 豆乳豆腐 白魚桜葉蒸し うすい豆あん
(五月) 長芋 平貝 重湯梅肉

前 菜

桜鱒の手毬寿司 キャベツお浸し 酒盗あん 蓬麩酢浸し 若鶏うぐいす焼
伊達焼山椒玉子 じゃが芋饅頭黄味焼き 花びら百合根

温 物

(三月) めばる薯蕷蒸し
(四月・五月) 市松馬鈴薯人参蓬麩巻きと鯛の子

小 鉢

(三月・四月) 白ミル貝ともずく桜酢
(五月) 蛸烏賊 木の芽味噌かけ

主 菜

(三月・四月) 桜鱒落の臺味噌焼き [225 kcal]
(五月) のどぐろ東寺蒸し [186 kcal]

御 飯

御飯 味噌汁 香の物

甘 味

丹波みくまり 石しずく

お好みに合わせて

※ご希望の方はお知らせください。

お 椀

(三月) 煮蛤白玉包み
(四月・五月) あいなめ葛打ち椀

お造り

(三月・四月) 真鯛昆布 墨烏賊
(五月) 本鮪赤身 真鯛昆布 真蛸焼き霜

THE
CONNOISSEURS

蛤、鯛の子、桜鱒。移ろう春の旬の味を ANA の匠が選りすぐり、
腕をふるった月替わりの献立です。

前菜の新じゃが芋は裏漉しして、甘辛に炊いた穴子と牛蒡を鑄込んで蒸上げました。3月のお椀は蛤。
さっと煮て白玉と豆腐の生地で包んでいます。4月5月の蓬麩巻きは鯛の子を添えて木の芽のをせた一品。
3月4月の主菜は今が旬の桜鱒です。焼き上げてから落の臺の苦味をきかせた味噌をかけ、筍を牛肉で巻
いた香味焼きと花山葵の醤油漬けを添えました。5月ののどぐろは生湯葉とすり身を合わせて鑄込み、筒状
に蒸し上げています。あしらいに蓮根の鰻焼と姫筍煮を添えました。

ANA

アミューズ

ANAオリジナルアールグレイナッツスティック チキンとゴボウ ペストロツソマヨネーズ
サーモンコンフィ ズッキーニのスカパーチェ

洋 食

アペタイザー

・ホタルイカととり貝の燻製 ホワイトアスパラの味噌漬け キャビア添え
・牛肉の二種のタルタルパイ ウニと海苔のパウダーを添えて
・平目の昆布締めとキャベツピューレのサラダ仕立て 柚子胡椒のアクセント

メインディッシュ

・和牛フィレ肉のステーキ ワカメ、筍のスッポン餡とデミグラスソース 木の芽を添えて
[561 kcal]
・オマール海老のコンフィ イカ墨リゾットとかぶらのステーキを添えて
[209 kcal]

ブレッドセレクション*

バゲット
桜ブレッド
フォンデュ
リッチブリオッシュ

デザート*

・季節のアイス盛り合わせ
・ユズ ブランシュ
・チェリーパイ

* のついたメニューはANAオリジナルメニューです。

THE
CONNOISSEURS

米村昌泰氏

米村昌泰氏プロデュース、実山椒やスッポン餡など和の素材で生まれ変わった
春の洋食をご堪能ください。



『新門前 米村』との春のコラボレーションメニューです。前菜の国産牛ローストビーフはタルタル風に細かく刻
み、レンズ豆とアボカド2種のパイに仕立てました。燻製にしたホタルイカととり貝はグリーンアスパラのピューレ
と共に抹茶のブレッドへ、お好みでキャビアをのせながらお楽しみください。メインディッシュの和牛フィレ肉は
筍とワカメを付け合わせ、スッポンの餡とデミグラスソース、たっぷりの木の芽をあしらいました。オマール海老は
実山椒香るオイルに漬けて低温でゆっくり煮込んだ一皿。ふきのとう味噌との相性抜群です。

ご到着まえに


お酒のおともに

- ・天日干しサゴシ
- ・寒干しほたるいか
- ・焼き干しほたて
- ・鹿児島名物さつま揚げ
- ・ミックスナッツ

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 ～恵みの北海道～ 濃厚ねぎ味噌ラーメン 

北海道の味噌に玉ねぎや練りごま、生姜などをブレンドしたこだわりのスープに、食べ応えのある中太麺を合わせました。北海道味噌ラーメンの濃厚で力強い一杯をお楽しみください。

- ・かしわうどん

ご到着まえに

軽いお食事

- ・ビーフハンバーガー 黒胡椒ソース
- ・果実とスパイス香る ヴィーガンカレー 
- ・ちらし寿司
- ・鮭磯のり茶漬け

リフレッシュメント

- ・ガーデンサラダ
- (ノンオイル中華ドレッシング、フレンチドレッシング)
- ※ドレッシングは2種類からお選びいただけます。

- ・チーズプレート

(シェーブルチーズ、フレッシュチーズ、セミハードチーズ、ブルーチーズ)

※種類が変更となることがございます。

- ・フルーツ
- ・ヨーグルトにフルーツジャムを添えて
- ・プティフル
- ・シリアルをミルクとともに

精進料理


醍醐

精進料理

醍醐

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。

 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。

Amuse

ANA Original Earl Grey Nut Stick Chicken & Burdock Root with Pesto Rosso Mayonnaise
Salmon Confit Zucchini Scapece

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Sakizuke (Starter; a Taste of What's to Come)

(for March) Ocellated Octopus, Bamboo Shoot & Udo with Kinome Leaf Miso
(for April) Soy Milk Tofu, Steamed Icefish with Cherry Leaf, Green Pea Sauce
(for May) Yam & Razor Clam with Rice Porridge & Japanese Plum Paste

Zensai (A Selection of Morsels)

Masu Salmon Sushi Marinated Cabbage with Fermented Bonito Sauce
Pickled Mugwort Wheat Gluten in Vinegar Sauce
Grilled Chicken with Broad Bean, Green Pea Paste & Miso
Japanese Omelet with Fish Paste & Sansho Pepper Grilled Potato with Egg Yolk Lily Bulb

Atsumono (Warm delicacies)

(for March) Steamed Black Rockfish with Grated Yam
(for April, May) Potato, Carrot & Mugwort Wheat Gluten Roll with Sea Bream Roe

Kobachi (Tasty Tidbits)

(for March, April) Geoduck Clam & Mozuku Seaweed with Cherry Blossom-flavored Vinegar
(for May) Firefly Squid with Kinome Leaf Miso

Shusai (Main Dish)

(for March, April) Grilled Masu Salmon with Butterbur Miso [225 kcal]
(for May) Steamed Blackthroat Seaperch with Yuba [186 kcal]

Steamed Rice

Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

Kanmi (Confections)

“Tanbamikumari Iwashizuku”---Brown Sugar Adzuki Bean Agar

If You Prefer

- Please ask a cabin attendant if you would like to try either.

Owan (A Clear Soup with Produce)

(for March) Simmered Common Orient Clam Wrapped in Glutinous Rice Flour
(for April, May) Fat Greenling with Kudzu Starch

Otsukuri (A Selection of Sashimi)

(for March, April) Kelp-cured Red Sea Bream Japanese Spineless Cuttlefish
(for May) Pacific Bluefin Tuna Kelp-cured Red Sea Bream Seared Octopus

THE
CONNOISSEURS

Clam, sea bream roe, and masu salmon. ANA's chefs present a monthly menu of Japanese dishes using select early spring seasonal ingredients.

The appetizer is creamy new potatoes, stuffed and steamed with conger eel and burdock cooked in sugar and soy sauce. The soup for March is a clam soup. The clam is briefly boiled and wrapped in a tofu and rice flour batter. The soup for April and May features rolled mugwort wheat gluten, accompanied by sea bream roe and topped with pepper tree buds. The main for March and April is seasonal masu salmon. The salmon is grilled and flavored with miso mixed with bitter butterbur sprouts. Accompanying are grilled bamboo shoots wrapped in beef and wasabi buds pickled in soy sauce. The main for May is a steamed roll of blackthroat seaperch, wrapping fish paste and yuba tofu skin. The dish is served with grilled lotus root and boiled baby bamboo shoots.

ANA

Amuse

ANA Original Earl Grey Nut Stick Chicken & Burdock Root with Pesto Rosso Mayonnaise
Salmon Confit Zucchini Scapece

International Cuisine

Appetizer Plate

- Smoked Firefly Squid & Heart Clam, Miso-pickled White Asparagus with Caviar
- Two Types of Beef Tartare Pies with Sea Urchin & Nori Powder
- Kelp-cured Flounder & Cabbage Purée Salad Style with Yuzu Chili Pepper

Main Dish

- Wagyu Beef Fillet Steak with Wakame Seaweed, Bamboo Shoot, Soft-shelled Turtle Sauce & Demi-glace Sauce, Kinome Leaves

[561 kcal]

- Lobster Confit with Squid Ink Risotto & Turnip Steak

[209 kcal]

Selection of Breads*

Baguette
Cherry Blossom Bread
Fendu
Rich Brioche

Dessert*

- Assorted Seasonal Ice Cream & Granité
- Yuzu Blanche
- Cherry Pie

* Original ANA menu items.

THE
CONNOISSEURS

Produced by Masayasu Yonemura—A springtime menu of western-style dishes re-imagined with Japanese ingredients from sansho pepper to soft shell turtle sauce.

This is a spring menu made in collaboration with Shinmonzen Yonemura. For the appetizer, roast beef using Japanese beef is finely chopped like tartare and served on two pies, one with lentils and the other with avocado. Smoked firefly squid and heart clam are served on matcha green tea bread with a green asparagus puree. Enjoy with caviar to sprinkle over. The main is Wagyu beef fillet served with bamboo shoots and wakame seaweed, garnished with a thick soft-shelled turtle sauce, demi-glace sauce and a helping of pepper tree buds. The lobster is slow cooked in oil at a low temperature with fragrant sansho pepper and pairs perfectly with butterbur miso.



Before Arrival

Sake Accompaniments

- Dried Spanish Mackerel
- Dried Firefly Squid
- Dried Scallop
- Three Kinds of Kagoshima Deep-fried Fishcake
- Mix Nuts

Soup

- Corn Soup
- KAYANOYA Vegetable Soup

Noodles

- ANA ORIGINAL ～MEGUMINO HOKKAIDO～ Negi Miso Ramen

A special soup blending of Hokkaido miso with onions, sesame paste, and ginger, paired with hearty medium-thick noodles. Savor the rich and satisfying taste of Hokkaido miso ramen in every bite.

- Udon Noodles Garnished with Chicken

Prepared specially for vegans.

Before Arrival

Light Dishes

- Beef Hamburger with Black Pepper Sauce
- Vegan Curry with Fruits and Spices
- Scattered Sushi
- Rice Bowl with Grilled Salmon & Nori in Soup Stock

Refreshments

- Garden Salad

(Non-oil Chinese Dressing, French Dressing)

* Served with a choice of dressings.

- Cheese Plate

(Goat Milk Cheese, Fresh Cheese, Semi-hard Cheese, Blue Cheese)

* Type of cheese is subject to change without notice.

- Fruits

- Plain Yogurt with Fruit Jam

- Petit Four

- Cereal with Milk

精進料理



精進料理



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.