

■ 和 食

■ 洋 食

6 月

口取り

海老芝煮
帆立貝のスマーク
蛸柔らか煮
牛肉野菜巻き

小鉢

青さ海苔入り絹湯葉豆腐

主菜

牛フィレ肉と茄子の挟み焼き 和風ソース
[186kcal]

御飯

枝豆御飯

味噌汁

和菓子

アペタイザー

クリームチーズを詰めた赤ピーマンのマリネ
海老の胡麻風味とアスパラガス
鴨のスマーク ビーツのマリネ添え

メインディッシュ

サーモンのグリル バルサミソース
[198kcal]

ブレッド

チャバッタ

デザート

キャラメル入りチョコレートムースケーキ

7 月

口取り

出汁巻き玉子
合鴨コース
稚鮎の甘露煮
川海老の唐揚げ

小鉢

鱧の湯引き

主菜

白身魚の酒蒸し きのこと雲丹の琥珀餡掛け
[141kcal]

御飯

白御飯

味噌汁

和菓子

アペタイザー

イベリコ豚のチョリソーとサンドライトマト
スモークサーモンの薔薇仕立て
ケイパーベリー添え
仔羊のロースト オレンジ添え

メインディッシュ

牛フィレ肉のステーキ
クラシックマスタードソース [319kcal]

ブレッド

チャバッタ

デザート

シトラス香るチーズケーキ

8 月

口取り

袱紗玉子
牛肉野菜巻き
床節の旨煮
鰻の蒲焼き

小鉢

絹湯葉豆腐

主菜

豚肉の生姜焼き [182kcal]

御飯

白御飯

味噌汁

和菓子

アペタイザー

パルマ産生ハムとパルメザンチーズの
サラダ仕立て
帆立貝のソテーと海老のマリネ

メインディッシュ

平目のソテー クリーミーバジルソース
[320kcal]

ブレッド

チャバッタ

デザート

アーモンドと洋梨のタルト

Japanese Cuisine

International Cuisine

June

Kuchidori

Simmered prawn with soy-based sauce
Smoked scallop
Soft-simmered octopus with soy-based sauce
Grilled beef rolled with vegetables

Kobachi

Soymilk skin tofu with sea lettuce

Shusai

Grilled fillet of beef and eggplant
with Japanese sauce [186 kcal]

Rice

Steamed rice mixed with green soybeans

Miso soup

Wagashi

Appetizer

Marinated red bell pepper stuffed
with cream cheese
Sesame-flavored prawn and asparagus
Smoked duck with marinated beet

Main course

Grilled salmon with balsamic sauce [198 kcal]

Bread

Ciabatta

Dessert

Caramel and chocolate mousse cake

July

Kuchidori

Japanese savory omelet
Soft-braised duck with soy-based sauce
Soft-simmered sweetfish in sweet soy sauce
Deep-fried freshwater shrimp

Kobachi

Quick-poached pike conger eel

Shusai

Sake-steamed whitefish with mushroom
and sea urchin in rich broth [141 kcal]

Rice

Steamed rice

Miso soup

Wagashi

Appetizer

Iberico pork chorizo and sundried tomato
Rosette of smoked salmon with caper berry
Roasted lamb with orange

Main course

Fillet of beef steak with classic mustard sauce
[319 kcal]

Bread

Ciabatta

Dessert

Citrus-flavored cheese cake

August

Kuchidori

Japanese omelet with vegetables
Grilled beef rolled with vegetables
Simmered baby abalone with soy-based sauce
Grilled freshwater eel with sweet soy sauce

Kobachi

Soymilk skin tofu with rich broth

Shusai

Stir-fried pork with ginger soy sauce [182 kcal]

Rice

Steamed rice

Miso soup

Wagashi

Appetizer

Parma ham and parmesan cheese
with petit green salad
Sauteed scallop and marinated prawn

Main course

Sauteed flatfish with creamy basil sauce [320 kcal]

Bread

Ciabatta

Dessert

Baked almond tart with mini pear

日餐

西餐

6 月

小菜

煮蝦
 燻元貝
 煮章魚
 牛肉蔬菜卷

小鉢

海苔腐竹豆腐

主菜

燒茄子牛柳 日式醬汁 [186kcal]

主食

青豆飯

麵鼓湯

日本小點心

頭盤

醋漬奶油芝士紅椒
 芝麻小蝦蘆筍
 燻鴨伴醋漬甜菜

主菜

烤三文魚黑醋醬汁 [198kcal]

麵包

意大利麵包

甜品

焦糖朱古力慕斯蛋糕

7 月

小菜

日式蛋卷
 烤鴨胸
 甘露煮小香魚
 炸河蝦

小鉢

白灼海鰻

主菜

酒蒸白肉魚 蘑菇海膽琥珀澆汁 [141kcal]

主食

白飯

麵鼓湯

日本小點心

頭盤

伊北利亞黑毛豬香腸乾番茄
 燻三文魚伴馬檳榔
 烤仔羊伴香橙

主菜

牛排 傳統辣芥醬汁 [319kcal]

麵包

意大利麵包

甜品

香橙芝士蛋糕

8 月

小菜

日式蛋卷
 牛肉蔬菜卷
 煮小鮑魚
 蒲燒鰻魚

小鉢

腐竹豆腐

主菜

薑燒豬肉 [182kcal]

主食

白飯

麵鼓湯

日本小點心

頭盤

帕爾瑪生火腿和帕瑪森乾酪沙律
 煎元貝和醋漬蝦

主菜

煎比目魚奶油羅勒醬汁 [320kcal]

麵包

意大利麵包

甜品

杏仁洋梨撻

用餐時請留意魚肴裡細條的魚骨。如有未能滿足乘客要求的地方，敬請原諒。

使用的食材均符合安全標準。所提供的食物、飲品以及小食，只供在機內享用。

請瀏覽ANA SKY WEB (www.ana.co.jp) 獲取有關基於稻米可追溯性法律的稻米原產地資訊。

機上的飯菜中注意不使用花生作為食材，但在烹飪時會有少量花生成分混在其中，或部分食材中使用花生。