

## 和食 (和食または洋食をお選びください)

折々の旬の食材を選び、丹念に仕立て、ほんのりと和む味わいに仕上げました。

### 前菜

烏賊こうじ漬け 炙り赤海老小袖寿司  
鴨コース 煮鮑

### お造り

かじきまぐろ  
梶木鮪土佐造り

### 炊き合わせ

にしん  
茄子と鯨の炊き合わせ

鯨の白身がふっくらと仕上がるように、丁寧に甘辛く炊いた甘露煮です。茄子や南瓜など栄養豊かな夏野菜とともにお召し上がりください。

### 主菜

穴子黒酢餡掛け [342 kcal]

脂がのった旬の穴子を揚げて、季節の野菜をたっぷりと盛りつけました。まるやかでコクがある玄米黒酢を加えた、さっぱりとした餡とともに。

### 御飯

#### (6月)

天豆御飯・味噌汁・香の物

#### (7月)

生麩時雨煮御飯・味噌汁・香の物

#### (8月)

枝豆御飯・味噌汁・香の物

### オリジナルパフェ

客室乗務員が機内で盛り付ける、ANA特製のパフェをお楽しみください。

#### (6月)

ココナッツとマンゴーのパフェ

#### (7月)

チーズムースとライチのパフェ

#### (8月)

白桃とクレープのパフェ

チーズやフルーツなどもご用意しております。

●コースメニューは1食目のみのご提供とさせていただきます。

## 洋食 (和食または洋食をお選びください)

季節の美味を求めて旬の食材を選び抜いた、いずれもシェフの自慢の一品です。

### アベタイザー

スモーク梶木<sup>かじき</sup>の叩き仕立てとココナッツ風味のフォアグラのテリーヌ

梶木のスモークの叩き仕立てを、梅昆布茶風味のヴィネグレットで。フォアグラのテリーヌとともに、多彩なフレーバーをお楽しみいただけます。

### メインディッシュ (どちらか一品をお選びください)

・国産牛フィレ肉のステーキと熊本美少年唐辛子 柚子胡椒風味のフォン・ド・ヴォーソース [381 kcal]  
または 和風ソース [393 kcal]

ジューシーで柔らかな牛フィレ肉に、風味豊かな甘長唐辛子を添えました。香味野菜や日本酒、フォン・ド・ヴォーを煮込み、柚子胡椒を加えたソースで。

・長崎産いさきのソテー ミニういきょうのコンフィ 土佐青ねぎのピューレソース [276 kcal]

旬のいさきのソテーを、コンフィに仕立てた夏野菜のミニういきょうとともに。ソースは青ねぎのピューレを加えて、清々しい風味に仕上げました。

### ブレッド

蒜山ジャージーバターとオリーブオイルとともに

●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。

### オリジナルパフェ

客室乗務員が機内で盛り付ける、ANA特製のパフェをお楽しみください。

#### (6月)

ココナッツとマンゴーのパフェ

#### (7月)

チーズムースとライチのパフェ

#### (8月)

白桃とクレープのパフェ

チーズやフルーツなどもご用意しております。

・メニューの内容は変更になる場合がございます。  
・魚料理には小骨がございます。ご注意ください。  
・搭載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。  
・安全性に配慮した食材を使用しております。  
・お食事やお飲み物は機内でお召し上がりください。  
・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 SKY WEB(www.ana.co.jp)をご覧ください。  
・お食事に落花生を使用しないように注意を払っておりますが、調理・製造段階において微量に含まれる場合や、原材料の一部に使用されている場合がございます。



## Japanese Cuisine (Please choose either Japanese or international.)

Seasonal ingredients have been selected and elaborately cooked to create soothing tastes.

### Zensai

Squid marinated with malted rice Broiled shrimp sushi  
Smoked duck breast Simmered abalone

### Otsukuri

Quick-seared swordfish

### Takiawase

Simmered eggplant and herring in soy-based sauce

Herring slowly stewed to bring its light meat to a plump and savory salty-sweet finish. This splendid seafood offering is prepared with eggplant, squash and other nutrient-packed summer vegetables.

### Shusai

Deep-fried conger eel covered with rich black vinegar sauce [342 kcal]

Succulent-fat summer conger eel, heartily garnished with seasonal veggie selections. Topped with a thick and bracing starchy sauce laced with full-bodied velvety black vinegar nurtured from brown rice.

### Rice

#### (for June)

Steamed rice with broad beans, miso soup and assorted Japanese pickles

#### (for July)

Steamed rice topped with wheat gluten stewed in soy-based ginger sauce, miso soup and assorted Japanese pickles

#### (for August)

Steamed rice with green soybeans, miso soup and assorted Japanese pickles

### Original parfait

Enjoy the special ANA parfait arranged in-flight by your cabin attendants.

#### (for June)

Coconut and mango parfait

#### (for July)

Cheese mousse and lychee parfait

#### (for August)

White peach and crepe parfait

Cheese, fruit and other desserts are also available.

●Course meals are available only for the first meal.

## International Cuisine (Please choose either Japanese or international.)

Enjoy dishes our chef is proud of, made of seasonal ingredients carefully selected for the best taste.

### Appetizer

Smoked marlin tataki-style and foie gras terrine coconut flavor

Smoked marlin, lightly sauteed and dressed with a vinaigrette-based sauce laced with Japanese plum-flavored kombu-kelp tea.

Enjoy this unique and profound flavor in tandem with our foie gras terrine.

### Main plate (Please choose one of the following plates.)

- Fillet of beef steak with Kumamoto Bishonen-togarashi, Japanese sweet green pepper yuzu-citron chili pepper flavored fond de veau sauce [381 kcal] or Japanese-style sauce [393 kcal]

Tender and succulent beef fillet with a side of savory long sweet green pepper.

Served in a lip-smacking sauce prepared by simmering aromatic vegetables, sake and beef stock, then adding yuzu-citron chili pepper for an extra kick.

- Sauteed Isaki, grunt fish and petit fennel confit with Tosa long green onion pureed sauce [276 kcal]

Sauteed grunt fish at its seasonal best with petite fennel, a summer specialty vegetable, prepared in confit style.

Served in sauce featuring green onion puree, ensuring a brisk and flavorful finish.

### Bread

Served with domestic Hiruzen butter and olive oil

- Steamed rice, miso soup, and assorted Japanese pickles available.

### Original parfait

Enjoy the special ANA parfait arranged in-flight by your cabin attendants.

#### (for June)

Coconut and mango parfait

#### (for July)

Cheese mousse and lychee parfait

#### (for August)

White peach and crepe parfait

Cheese, fruit and other desserts are also available.

- Please note that the menu is subject to change.
- Some fish dishes may have small bones. Please take care while eating.
- Due to restrictions on the amount of meals we are able to carry on board, there may be cases where we are unable to provide the menu items of your choice. Thank you for your understanding.
- The produce used in our meals is selected with consideration to safety.
- Please enjoy your food and drink during the flight only.
- For information about the production area for raw rice materials according to the rice traceability law, please visit ANA SKY WEB ([www.ana.co.jp](http://www.ana.co.jp)).
- ANA strives to avoid using peanuts in our meals. Please be aware, however, that small amounts of peanuts are sometimes included during preparation, or may be contained in supplemental ingredients.

## ■ 軽めのお食事

ご希望のお客様には、お好きな時間に召し上がっていただける、軽めのお食事をご用意しております。

- ・チーズプレート（シャウルス、タレツジョ）  
2種類のチーズにドライフルーツを添えました。ワインと一緒にお楽しみください。
- ・季節のフルーツ  
食後のデザートや、お口直しにぴったりのフルーツの盛り合わせです。
- ・バニラアイスクリーム  
食後のデザートに、さっぱりとしたバニラアイスクリームをどうぞ。
- ・フレッシュサラダ 青森バルサミアップルドレッシング  
新鮮なガーデンサラダを、バルサミコタイプのリンゴ酢を使ったドレッシングで。
- ・一風堂ラーメン 薫り立つ醤油「ふるさと」  
懐かしい醤油味の中華そばで「ホッとする」ひとときをお過ごしください。



### 博多発のラーメン店『一風堂』

ラーメン店として初めて2008年から『ミシュランNY版』『ザガットNY版』に常に掲載。2010年の『Yelp!』の全米人気レストランで第1位などの高評価を受け、「ラーメンを世界共通語に」を合い言葉に世界展開を加速中。

- ・ANAオリジナルスープ  
ANAの機内でしか味わえないスープです。客室乗務員におたずねください。
- ・チーズとベーコンのハンバーガー  
トマトケチャップ、マスタードやタルタルソースをお好みでかけてお楽しみください。

- ・お食事サービス終了前には、客室乗務員がご案内させていただきます。
- ・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。

## ■ お目覚めのあとに

爽やかな朝のリフレッシュメントとして、お食事をご用意しております。お好みに合わせて、和食または洋食をお選びいただけます。

## 和 食

氷温熟成したはまちを柔らかく煮付けました。栄養豊富な夏野菜とともに。

### 口取り

はたはた南蛮漬け  
厚焼き玉子  
鶏肉生姜焼き  
焼き蒲鉾  
明太子

### 小 鉢

冬瓜鶏そぼろあん

### 主 菜

はまち煮付け [190 kcal]

御飯、味噌汁、香の物

## 洋 食

ジューシーな仔牛のソーセージ、ローストしたポテトを、コクのあるフォン・ド・ヴォーのソースで。

### アペタイザー

冷製トマトスープ オレンジオリーブオイルの香り 無花果とくらげとともに

### メインディッシュ

仔牛のソーセージのソテー ポテトとコーンのロースト添え [367 kcal]

### ブレッド

蒜山ジャージーバターとともに

## Light Dishes

We have light dishes available for you to enjoy anytime you like upon request.

- Cheese plate (*Chaource, Taleggio*)  
Served with two types of cheese and dried fruit. Enjoy with a glass of wine.
- Fresh seasonal fruit  
Fruit platter perfect for dessert or to simply refresh the palate.
- Vanilla ice cream  
Refreshing vanilla ice cream for dessert.
- Fresh garden salad, Aomori balsamy apple dressing  
Our fresh garden salad, with dressing derived from balsamic apple vinegar.
- IPPUDO "FURUSATO" (soy sauce) ramen  
Old-fashioned Chinese noodles with soy-sauce soup that will refresh and relax you.



### "Ippudo" from Hakata to the world

Ippudo is the first ramen shop to be continuously listed on the prestigious Michelin Guide NYC and Zagat NYC restaurant guides (since 2008). In response to the honor of being named Yelp's most popular US restaurant in 2010, Ippudo has been expanding its business throughout the world under the slogan, "Make ramen a universal language."

- ANA original soup  
An exclusive soup served only on ANA flights. Ask your cabin attendant for more details.
- Cheese and bacon hamburger  
Hamburger with or without tomato ketchup, mustard or tartar sauce.

• **A cabin attendant will announce last orders before in-flight meal service ends.**  
• Please ask your cabin attendant for service and details of timing.

## Post-nap Comfort

Refreshments best taken after an in-flight nap.  
Choose either Japanese or international.

### Japanese Cuisine

Yellowtail flavor-aged at super-chilled temperatures, followed by elaborate simmering to tender texture.  
Served with a nutrient-rich summer vegetable combination.

#### Kuchidori

Sailfin sandfish escabeche Japanese-style  
Japanese omelet  
Braised chicken with soy-based ginger sauce  
Broiled fishcake  
Spicy cod roe

#### Kobachi

Simmered wax gourd with minced chicken sauce

#### Shusai

Young yellowtail simmered in soy-based sauce [190 kcal]

Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

### International Cuisine

Juicy veal sausage and roast potatoes, presented in a fond de veau sauce lush in both body and flavor.

#### Appetizer

Cold tomato soup orange olive oil flavor with fig and jelly fish

#### Main plate

Sauteed veal sausage with roasted potato and corn [367 kcal]

#### Bread

Served with domestic Hiruzen butter