

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、ほんのり和む味わいに仕上げました。

前 菜

サーモン透かし巻き
烏賊黄味焼き
枝豆

小 鉢

夏野菜の揚げ浸し

酢の物

鰻うなぎぞく
滋養豊かな鰻をあしらい、土佐酢であえた酢の物です。
鰻の「う」と胡瓜を切る「ごくごく」の音から、この名がついたと言われます。

主 菜

赤魚あかうめ煮付け [210 kcal]
脂がのった上質の赤魚を丹念に炊き上げました。
濃厚な味わいのたまり醤油と酒のたれが、白身の旨みを引き立てます。

御 飯

御飯、味噌汁、香の物

デザート

バニラアイスクリームとマンゴーシャーベット
バニラアイス、マンゴーシャーベットに鮮やかなキウイのソースをのせて。
口中に爽やかな風味が広がる、夏らしいデザートです。
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。

- ・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。



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。

アペタイザー

ニース風サラダ
さまざまな魚介類をあしらった夏にぴったりの彩り豊かなサラダです。
アンチョビーをきかせたマヨネーズベースのソースで。

メインディッシュ (どちらか一品をお選びください)

- ・牛フィレ肉のステーキ パンチェッタとトマトのソース [317 kcal]
または 和風ソース [288 kcal]
牛フィレ肉をひと晩ハーブとオリーブオイルでマリネして焼き上げました。
パンチェッタの旨みを引き出したトマトソース、または和風ソースでお楽しみください。
- ・チリアンシーバスのソテー アメリカーナソース [330 kcal]
ほどよく脂ののったとても美味しい白身魚に、夏野菜を添えて。
ロブスターを使った濃厚なソースで、赤白どちらのワインにもあう一品です。

ブレッド

ノルマンディー産イズニ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。

デザート

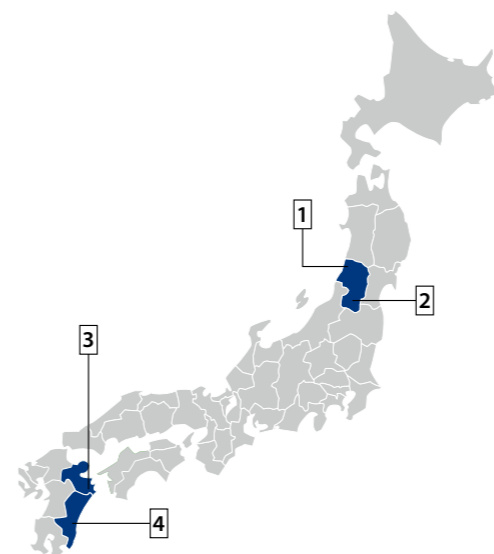
バニラアイスクリームとマンゴーシャーベット
バニラアイス、マンゴーシャーベットに鮮やかなキウイのソースをのせて。
口中に爽やかな風味が広がる、夏らしいデザートです。
チーズやフルーツなどもご用意しております。

日本各地の銘酒をどうぞ

ANAでは全国の蔵元から選りすぐったさまざまなお酒をご用意しています。
お食事やおつまみとともに
お楽しみください。

4 宮崎県国富町

川越 (芋焼酎)
朝掘った新鮮な芋を使い、地元・釈迦岳の豊かな水で醸す「川越」。こだわりの甕で丁寧に仕込んでいます。



1 山形県遊佐町

東北泉 (日本酒)
山形と秋田の県境に位置し、蔵の前には日本海が広がります。鳥海山の伏流水を仕込み水に用いています。

2 山形県長井市

磐城壽 (日本酒)
「海の男酒」として福島県浪江町で親しまれてきた地酒を、新天地である山形の酒蔵で再現しました。

3 大分県佐伯市

杜谷 (麦焼酎)
九州屈指の清流、番匠川の伏流水で50%まで磨いた麦を仕込みました。近年注目集める気鋭の麦焼酎です。

詳しくはドリンクページをご覧ください。

Japanese Cuisine (Please choose either Japanese or international.)

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

Zensai

Vinegared rice rolled with salmon and lotus root
Grilled squid with egg yolk
Salt-boiled green soybeans

Kobachi

Deep-fried summer vegetables soaked in seafood stock

Sunomono

Grilled freshwater eel with sweet vinegar

Freshwater eel, a favorite for its nourishing, stamina boosting effects, prepared in sweet vinegar flavored with bonito shavings, kelp sugar and soy. Further flavor and texture are enhanced by crispy cucumbers blended into this chilled delicacy.

Shusai

Simmered red rockfish in soy-based sauce [210 kcal]

Choice and succulently fat-laden red rockfish patiently simmered for epicurean dining. The thick and rich flavor of the soy and sake-based sauce bring out the full savory distinction of this delicious whitefish catch.

Rice

Steamed rice, miso soup and assorted Japanese pickles

Dessert

Vanilla ice cream and mango sherbet

Rich vanilla ice cream and zesty mango sherbet, doused in an exhilarating kiwi fruit sauce. The definitive summer dessert, invigorating the palate in cool combination. Cheese, fruit and other desserts are also available.

●Course meals are available only for the first meal.

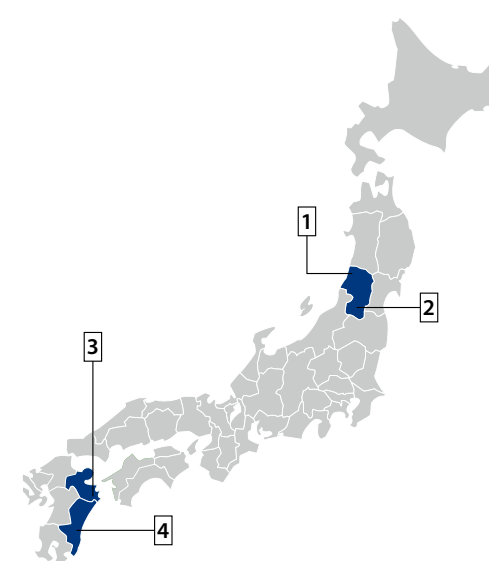
- Please note that the menu is subject to change.
- Some fish dishes may have small bones. Please take care while eating.
- Due to restrictions on the amount of meals we are able to carry on board, there may be cases where we are unable to provide the menu items of your choice. Thank you for your understanding.
- 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).
- 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.

Enjoy premium sake and shochu from various locales across Japan

ANA is proud to offer a variety of sake and shochu, selected from brewers around the country. Enjoy some along with a meal or snacks.

1 Yuza Town, Yamagata Prefecture

Kawagoe (Shochu made from sweet potatoes)
A shochu meticulously distilled in earthenware jars using early-harvest sweet potatoes and the lush waters of Mt. Shakaga-dake.



For details, please see the drink page.

2 Nagai City, Yamagata Prefecture

Iwakikotobuki (Sake)
Located near the Yamagata-Akita border facing the Japan Sea. Brews sake with the special water of Mt. Chokai.

3 Saiki City, Oita Prefecture

Moriya (Shochu made from barley)
A favorite sake of local veteran fishermen. From a Fukushima brewery moved to Yamagata and rebuilt.

4 Kunitomi Town, Miyazaki Prefecture

Moriya (Shochu made from barley)
An up-and-coming shochu distilled from a 50%-purified barley with underground water from Banjo River, Kyushu's clearest stream.

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

Salad Nicoise

Vividly colored salad garnished with a blend of seafood selections, just right for the summer sensation. Deliciously partnered with an anchovy-flavored mayonnaise-based sauce.

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

- Fillet of beef steak with pancetta and tomato sauce [317 kcal]
or • grated daikon radish soy sauce [288 kcal]

Beef fillet masterfully marinated overnight in herbs and olive oil, then gently grilled for your in-flight dining delight. Enjoy this dish with either tomato sauce masterfully conceived to coax out the savory best of pancetta ham, or grated daikon radish soy sauce.

- Sauteed Chilean seabass with Americaine sauce [330 kcal]

Tasty whitefish with just the right fat content, accompanied by fresh summer vegetables on the side. Our richly flavorful sauce integrates lobster in its ingredients, helping the dish match well with either red or white wine.

Bread

Served with Isigny butter from Normandy and olive oil

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

Dessert

Vanilla ice cream and mango sherbet

Rich vanilla ice cream and zesty mango sherbet, doused in an exhilarating kiwi fruit sauce. The definitive summer dessert, invigorating the palate in cool combination.

Cheese, fruit and other desserts are also available.

■ 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。

- ・ おすすめチーズ盛り合わせ (メイタッグ・ブルー、コンテ)
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。
- ・ ガーデンサラダ トマトドレッシング
フレッシュなガーデンサラダを、トマトを使ったドレッシングでお召し上がりください。
- ・ 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。
- ・ ベーグルサンドウィッチ
アメリカンベーグルにチキンのグリル、トマト、ベーコンをはさみました。

■ くつろぎのあとに

ご到着前のリフレッシュメントとして、軽い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

淡泊でありながら上品な味わいの鯖を、香ばしく塩焼きに仕立てました。

口取り

切り干し大根
煮豆

主 菜

鯖の塩焼き [150 kcal]

御飯、味噌汁、香の物

デザート

洋 食

彩りも食材も豪華。サフランとトマトの風味が食欲をそそるパエリアです。

メインディッシュ

海の幸のパエリア [486 kcal]

ブレッド

ノルマンディー産イズニーバターとストロベリージャム

季節のフルーツ

- ・ お食事サービス終了前には、客室乗務員がご案内を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。

Light Dishes

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

- Assortment of select cheese (*Maytag blue, Comté*)
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.
- Garden salad with tomato dressing
Fresh garden salad with tomato-based dressing.
- 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.
- Bagel sandwich
Grilled chicken, tomatoes and bacon, lovingly encased in a finely baked American bagel.

Refreshing Fare

A light menu for your refreshment before arrival. Choose either Japanese or international.

Japanese Cuisine

Spanish mackerel, a fish famed for its rare combination of light meat and refined flavor, grilled in salt for an aromatic preview of appetizing joys to come.

Kuchidori

Simmered semi-dried daikon radish in soy-based sauce
Simmered beans with syrup

Shusai

Salt-grilled Spanish mackerel [150 kcal]

Steamed rice, miso soup and assorted Japanese pickles

Dessert

International Cuisine

Lavish in ingredients and color scheme alike. With this paella, the heavenly saffron and tomato bouquet are sure to further fuel your in-flight appetite.

Main plate

Seafood paella [486 kcal]

Bread

Served with Isigny butter from Normandy and strawberry jam

Fresh seasonal fruit

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