

アミューズ

ANAオリジナルスティック マグロ生ハムと酒粕ソース
烏賊とフェネルの芽キャベツ包み ローストビーフとフキのラビゴットソース

和 食

先 附

(三月) 蛤とフルーツマト うすい豆ソース

(四月) 平貝と烏賊 木の芽味噌かけ

(五月) 白ミル貝と根三つ葉 生海苔あん

前 菜

サーモン桜葉寿し 車海老セロリ焼き 椎茸チーズ最中 合鴨ロース煮 露味噌
蕨烏賊 桜白玉団子 白魚唐揚げ 天豆塩煮

煮 物

(三月・四月) 飯蛸の柔らか煮 (五月) 鯛の子とのれぞれの玉締め

小 鉢

(三月・四月) 蓬葛寄せ 烏貝 花山葵 (五月) 冷牛しゃぶ東寺巻き

主 菜

(三月) 和牛すき煮 [520 kcal]

(四月・五月) 焼甘鯛おこげ盛りスープあん [243 kcal]

御 飯

御飯 味噌汁 香の物

●お米は新潟県産コシヒカリを使用しております。

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・四月) 若竹椀 (五月) 揚げあいなめの沢煮椀

お造り

(三月) 本鮪赤身 真鯛真砂和え 墨烏賊 (四月・五月) 鰹たたき 水蛸焼霜造り

THE
CONNOISSEURS

芹、独活、蓬、桜など移りゆく春の香りをあしらい、旬の味を贅沢に盛り合わせたANAシェフ自慢の献立です。

前菜の烏賊は蕨の穂先に見立て、白魚はカラッと揚げて塩漬の桜花の粉末をまぶしました。3月4月の小鉢は蓬の葛寄せ。彩りと風味をお楽しみください。5月の煮物は旬の鯛の子とのれぞれを玉子でとじた一品です。3月の主菜は和牛サーロインに独活と芹を合わせた春の香りのすき煮。日本酒で焼き上げた4月5月の甘鯛は香ばしい揚げおこげと共に、甘鯛のあらから取ったスープ餡でお召し上がりください。季節のこごみを添え、鶏の塩麹焼きを盛り合わせました。

ANA

アミューズ

ANAオリジナルスティック マグロ生ハムと酒粕ソース
烏賊とフェネルの芽キャベツ包み ローストビーフとフキのラビゴットソース

洋 食

アペタイザー

- ・カニサラダとグリーンピースのピューレ アニスクリームソース
- ・鴨肉とビーフのリエット 独活と金柑のサラダ グレープフルーツソース
- ・魚介類のサラダ ニース風

メインディッシュ

- ・和牛フィレ肉のグリル もち麦入り焼きリゾット添え アロマソース [412 kcal]
- ・マトウ鯛のレタス包み蒸し 木の芽風味の白ワインソース [339 kcal]

ブレッドセレクション

バゲット
ソフトカンパーニュ
グラハムセル
ハーブフーガス

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。

デザート

- ・アイス マカロン
- ・プランタニエ
- ・タルト スリーズ

プティフール

ナイフを入れると春の香りがふわっ。
ANAシェフが一皿一皿に季節の創意を凝らしたメニューです。

ANA

ズワイ蟹のサラダはスモークしたホタテ貝柱と和え、キャビアを載せました。鴨肉、ビーフなどをサンドしたリエットは独活のピクルスを添えて春らしい味わいに。和牛フィレ肉のグリルは香草を入れたアロマソースで風味豊かに仕上げ、もちもち食感の焼きサフランリゾット、こごみ、菜の花を添えています。マトウ鯛は粟麩のソテーと共に湯葉でくるみ、レタスに包んで蒸し上げた一品。木の芽の香りのクリームソースをからめながらお楽しみください。



THE
CONNOISSEURS

お好きな時に


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
- ・ミックスマッツ

スープ

- ・コーンスープ 
- ・茅乃舎 野菜スープ 

麺類

- ・一風堂 プラントベース ラーメン ～プラとん (Pla-Ton) ～ 
- ・かしわうどん

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

軽いお食事

- ・ビーフハンバーガー 黒胡椒ソース
- ・阿波尾鶏とマッシュルームのカレー
- ・ルーローハン風丼
- ・鮭磯のり茶漬

 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。

   ラクト・オボベジタリアン(乳卵菜食主義の方)もお召し上がりいただけます。

お好きな時に

和食

小鉢

山菜と湯葉の浸し

主菜

鯖赤味噌干し

[309 kcal]

御飯

御飯 味噌汁 香の物

●お粥もお選びいただけます。

御飯のおともに

海苔 納豆 絹糸塩こんぶ

洋食

▶NH8、NH110、NH112 はこちらのお食事をご用意しております。

メインディッシュ

カッテージチーズのフリッタータ 彩り野菜添え

[245 kcal]

▶NH10、NH12 はこちらのお食事をご用意しております。

メインディッシュ

鱸と海老、帆立のグリルとトマトリゾット

[501 kcal]

ブレッド

・2種のブレッドをバターとともに

(ストロベリージャム、マーマレード もしくはハニー もございます。)

・シリアルもお選びいただけます。

フルーツ

Amuse

ANA Signature Stick Dry-cured Tuna Ham with Sake Lees Sauce
Squid & Fennel Wrapped in Brussels Sprouts Roast Beef with Butterbur Ravigote Sauce

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Sakizuke (Starter; a taste of what's to come)

(for March) Common Orient Clam & Fruit Tomato with Green Pea Sauce
(for April) Razor Clam & Squid with Sansho Leaf Miso
(for May) Geoduck Clam & Japanese Parsley with Sea Lettuce Sauce

Zensai (A selection of morsels)

Salmon Sushi Wrapped in Cherry Leaf Grilled Japanese Tiger Prawn & Celery
Grilled Shiitake Mushroom & Cream Cheese Simmered Duck in Soy-based Sauce with Butterbur Miso
Grilled Squid with Egg Yolk & Dried Nori Flakes Tofu & Rice Flour Cherry Blossom Dumpling
Deep-fried Icefish Salt-boiled Broad Bean

Nimono (Simmered plate)

(for March • April) Simmered Ocellated Octopus with Soy-based Sauce
(for May) Sea Bream Roe, Juvenile Conger & Eggs with Soy-based Sauce

Kobachi (Tasty tidbits)

(for March • April) Mugwort Kudzu Tofu, Heart Clam & Wasabi
(for May) Chilled Poached Beef & Yuba Roll

Shusai (Main course)

(for March) Simmered Wagyu Beef Sukiyaki [520 kcal]
(for April • May) Sake-grilled Tilefish & Crispy Rice with Tilefish Stock Sauce [243 kcal]

Steamed Rice

Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles
• Served with Koshihikari produced in Niigata.

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

(for March • April) Egg & Yuba Tofu, Bamboo Shoot & Wakame Seaweed
(for May) Deep-fried Greenling, Bacon & Vegetables

Otsukuri

(for March) Pacific Bluefin Tuna, Dressed Red Sea Bream with Sea Bream Roe & Japanese Spineless Cuttlefish
(for April • May) Seared Bonito & North Pacific Giant Octopus

THE
CONNOISSEURS

ANA chef's signature dish is a sumptuous assortment of seasonal delicacies, garnished with the ever-changing flavors of spring, including water celery, mountain asparagus, Japanese mugwort, and cherry blossoms.

The appetizer of squid is styled to look like the tips of warabi bracken, and the Japanese icefish is deep fried to crispy perfection then dusted with a powder of salt-pickled cherry blossoms. The side dish in March and April is Japanese arrowroot jelly with mugwort. Please enjoy the color alongside the flavor! May's boiled dish is seasonal sea bream roe and noresore juvenile conger eel simmered with egg. The main dish in March is boiled wagyu sirloin beef with udo and Japanese parsley, full of the aroma of spring. The tilefish of April and May is grilled in Nihonshu sake, and paired with fragrant fried scorched rice. Enjoy it with a kudzu sauce soup made from the stock of the tilefish. Chicken baked with salted koji and garnished with seasonal ostrich fern.

ANA

Amuse

ANA Signature Stick Dry-cured Tuna Ham with Sake Lees Sauce
Squid & Fennel Wrapped in Brussels Sprouts Roast Beef with Butterbur Ravigote Sauce

International Cuisine

Appetizer Plate

- Crab Meat Salad & Green Pea Purée with Anise Cream Sauce
- Duck & Beef Rillettes, Udo Green & Kumquat Salad with Grapefruit Sauce
- Nicoise Salad with Seafood

Main Plate

- Grilled Fillet of Wagyu Beef & Pearl Barley Risotto with Aromatic Sauce [412 kcal]
- Steamed John Dory Wrapped in Lettuce with White Wine Sauce Sansho Leaf Flavor [339 kcal]

Selection of Breads

Baguette
Soft Campagne
Graham Sel
Herb Fougasse

Cheese Plate

(Goat Milk Cheese, Fresh Cheese, Semi-hard Cheese, Blue Cheese)
* Type of cheese is subject to change without notice.

Dessert

- Macaron with Vanilla, Strawberry & Pistachio Ice Cream
- Printanier---Strawberry & Pistachio Cake with Marble Ice Cream
- Cherry Tart with Cream Cheese Ice Cream

Petits Fours

THE
CONNOISSEURS

The aromas of spring pour out the moment you slice it open. A seasonal menu carefully created, one dish at a time, by the dedicated efforts of our ANA chefs.

The snow crab salad is dressed with smoked Japanese scallops and topped with caviar. A rilette filled with duck, foie gras and beef, and garnished with pickled Udo Green for a delicious taste of spring. Grilled wagyu is topped with an aromatic sauce for a flavorful dish, paired with a chewy risotto of baked saffron rice and garnished with ostrich fern and field mustard. The John Dory poele is served with sauteed awafu wheat gluten and wrapped in yuba, then enveloped in lettuce and steamed. Enjoy it mixed with white wine sauce sansho leaf flavor.



ANA

Light Dishes Anytime


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

- IPPUDO Plant-based "Pla-ton" Ramen 
- Japanese Udon Noodles Garnished with Chicken

Refreshments

- Garden Salad

(Non Oil Chinese Style 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

Light Dishes

- Beef Hamburger with Black Pepper Sauce
- Awaodori Chicken & Mushroom Curry with Steamed Rice
- Rice Bowl with Stewed Pork Belly Luroufan Style
- Rice Bowl with Grilled Salmon & Nori in Soup Stock

 Prepared specially for vegans.

 Prepared specially for lacto-ovo vegetarians.

Light Dishes Anytime

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Kobachi

Marinated Wild Vegetables & Yuba in Soy-based Sauce

Shusai

Grilled Mackerel Marinated in Mirin Sweet Sake

[309 kcal]

Steamed Rice

Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

- You can also choose rice porridge.

Accompaniment for Steamed Rice

Dried Nori Natto (Fermented Soybeans) Salted Kelp

International Cuisine

▶The selections below are served on flight NH8, NH110, NH112.

Main Dish

Cottage Cheese Frittata with Vegetables

[245 kcal]

▶The selections below are served on flight NH10, NH12.

Main Dish

Grilled Sea Bass, Shrimp & Scallop with Tomato Risotto

[501 kcal]

Breads

- Two Kinds of Bread Served with Butter

(Accompanied with a choice of strawberry jam, marmalade or honey.)

- You can also choose cereal.

Fruits