

アミューズ

3種のきのこのマリネ
鴨とチーズのカナッペ

和食 (和食または洋食をお選びください)

前菜

牛叩き ポン酢あん
烏賊明太ポテト焼き
エリンギ佃煮
チェリートマトワイン煮

小鉢

チーズ豆腐

お造り

炙り鮪のサラダ仕立て 生姜ドレッシング添え

主菜

カラスガレイ生姜煮 [297 kcal]

御飯

御飯、味噌汁、香の物

デザート

- ・ブルーベリーチーズケーキ
- ・チーズ
- ・フルーツ

・機内食には、アレルギー物質を含む、または原材料として使用されている可能性があります。
 ・機内食の製造ラインでは、特定原材料(小麦、蕎麦、乳製品、卵、落花生、えび、かに)を含む製品を製造しています。
 ・魚介類には取り切れない小骨や鱗、殻がついている場合がございます。
 ・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ウェブサイト(www.ana.co.jp)をご覧ください。
 ・お食事やお飲み物は機内でお召し上がりください。
 ・数に限りがあるため、ご希望に沿えない場合がございます。ご了承ください。
 ・ご出発前にご希望のお食事をご予約いただけます。また、「アレルギー対応食」もご用意しております。
 詳しくはANAウェブサイト(www.ana.co.jp)をご覧ください。

アミューズ

3種のきのこのマリネ
鴨とチーズのカナッペ

洋食 (和食または洋食をお選びください)

アペタイザー

ロブスターサラダと生ハム トリュフのポテトサラダ添え

メインディッシュ

- ・牛フィレ肉のステーキ クリーミーワイルドマッシュルームソース [321 kcal]
- ・鱈のソテー バターソース [250 kcal]

ブレッド


3種のブレッドを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。

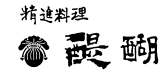
デザート

- ・ブルーベリーチーズケーキ
- ・チーズ
- ・フルーツ



1回目のお食事終了後、お好きな時に

軽いお食事


- ・ 温かいチキンとチーズのチャバタ
- ・ 果実とスパイス香る ヴィーガンカレー (ニューヨーク・シカゴ路線) 
- ・ 豚生姜焼き丼 (サンフランシスコ路線)



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)~ 







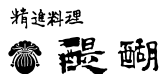
リフレッシュメント

- ・ チーズ
- ・ アイスcream
- ・ フルーツ
- ・ ヨーグルト
- ・ シリアル

おつまみ

- ・ ミックスナッツ
- ・ 米菓子
- ・ フォンダンビスキュイ

 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。



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の創刊以来、16年連続で2つ星を獲得している老舗「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。

和食

小鉢

ほうれん草としめじのお浸し いくらのせ

主菜

銀ひらす西京焼き
 白御飯
 [344 kcal]

味噌汁、香の物

洋食

メインディッシュ

ほうれん草のカネロニ イエロートマトクーリ [329 kcal]

ブレッド

2種のブレッドをバターとともに

フルーツ

・ お食事サービスの終了前に、客室乗務員が改めてお伺いします。
 ・ メニューによってはお時間をいただく場合がございますので、詳しくは客室乗務員にお尋ねください。
 ・ 塩・胡椒をご用意しております。ご希望のお客様は客室乗務員にお知らせください。

Amuse

Marinated Three Kinds of Mushrooms
Duck & Cheese Canapé

Japanese Cuisine ~ Washoku ~ (Please choose either Japanese or International.)

Zensai (A Selection of Morsels)

Roast Beef with Ponzu Sauce
Grilled Squid with Potato & Spicy Fish Roe
Boiled Eryngii in Soy-based Sauce
Simmered Cherry Tomato in Wine Sauce

Kobachi (Tasty Tidbits)

Cheese Tofu

Otsukuri (A Selection of Sashimi)

Seared Tuna Salad Style with Ginger Dressing

Shusai (Main Course)

Simmered Greenland Halibut in Ginger Sauce [297 kcal]

Steamed Rice

Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

Dessert

- Blueberry Cheesecake
- Cheese
- Fruits

• In-flight meals may contain allergens.
• In-flight meals are produced at facilities that also handle allergens (wheat, buckwheat, dairy products, eggs, peanuts, shrimp and crab) during the production process.
• Some fish dishes may have small bones. Please take care while eating.
• For information about the production area for raw in line with the Rice Traceability Act, please visit the ANA website (www.ana.co.jp).
• Please enjoy your food and drink during the flight only.
• Due to limited availability, there may be cases where we are unable to provide the menu items of your choice. Thank you for your understanding.
• **You can reserve your meal before departure. We also offer allergy-free options.**
Please visit the ANA website for details (www.ana.co.jp).

Amuse

Marinated Three Kinds of Mushrooms
Duck & Cheese Canapé

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

Appetizer

Lobster Salad & Dry-cured Pork Ham with Truffle Potato Salad

Main Plate

- Beef Fillet Steak with Creamy Wild Mushroom Sauce [321 kcal]
- Sautéed Cod with Butter Sauce [250 kcal]

Bread

Three Kinds of Bread Served with Butter & Olive Oil
●Steamed rice, miso soup & Japanese pickles are also available.

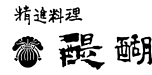
Dessert

- Blueberry Cheesecake
- Cheese
- Fruits

Order any time after finishing your first meal.

Light Dishes

- Warm Chicken & Cheese Ciabatta
- Vegan Curry with Fruits and Spices (New York & Chicago Routes) 
- Rice Bowl with Ginger-fried Pork (San Francisco Route)



Soup

- Corn Soup 
- KAYANOYA Vegetable Soup 

Noodles

- IPPUDO Plant-based "Pla-ton" Ramen 



Refreshments

- Cheese
- Ice Cream
- Fruits
- Yogurt
- Cereal

Snacks

- Mix Nuts
- Rice Crackers
- Fondant Biscuit

Japanese Cuisine ~Washoku~

Kobachi (Tasty Tidbits)

Marinated Spinach & Shimeji Mushroom in Soy-based Sauce with Fish Roe

Shusai (Main Course)

Grilled Goldstriped Amberjack with Saikyo Miso
Steamed Rice
[344 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

International Cuisine




Main Plate

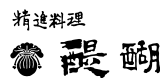
Spinach Cannelloni with Yellow Tomato Coulis [329 kcal]

Bread

Two Kinds of Bread Served with Butter

Fruits

-  Prepared specially for vegans.
-   Prepared specially for lacto-ovo vegetarians.



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 been awarded two Michelin stars every year since the Tokyo guide released 16 years ago. 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.

- A cabin attendant will announce last orders before in-flight meal service ends.
- Please ask your cabin attendant for service and details of timing.
- Salt and pepper are also available. Please ask a cabin attendant for them.