離陸後のお飲み物とともに

アミューズ

・鱸のエスカベッシュ ライム風味
・メロンとコッパハムをクリームソースで
・クリームチーズボールとチェダーチーズ
・アーモンドとカシューナッツのロースト

お好きな時に

軽いお食事

・スモークチキンとポテトサラダの温かいパニーニ
・鶴橋風月 お好み焼き
・稚加榮 和牛肉まん
・牛もも肉の四川風炒め丼

スープ

・コーンスープ
茅乃舎 野菜だしスープ
・うかい名物 豆水とうふ

麺　類

・一風堂ラーメン コク極まる味噌「大地」
・きつねうどん

リフレッシュメント

・ガーデンサラダ 桷志田 黒酢オニオンドレッシング
・チーズプレート（ヴィレッジオークヴィンテージチェダー、ブルーデコース A.O.C.）
・バニラアイスクリーム
・フルーツ
・ヨーグルト
・シリアル

おつまみ

・ミックスナッツ
・ミックスあられ
・フォンダンビスキュイ
・あられ（ベジタリアン・ハラール認証済）

ベジタリアンの方もお召し上がりいただけます。（乳製品を使用しています。）

到着前に（和食または洋食をお選びください）

和　食

前　菜

鯵小袖寿司
蛸ベーコン巻き
甘唐辛子さつま揚げ
厚焼き玉子

主　菜

伊佐木の香梅蒸し
俵御飯
[396 kcal]

味噌汁、香の物

フルーツ

洋　食

メインディッシュ

とろとろチーズオムレツ 宮崎県産ポークソーセージ添え [576 kcal]

ブレッド

クロワッサン　ヴィエノワ

デザート

ヨーグルトアンヴィ　PIERRE HERMÉ PARIS
(カシスの実入りコンポート、ヨーグルト、
カシスのジュレ、ラズベリー風味のクーリー)

THE CONNOISSEURS

PIERRE HERMÉ PARIS

常に革新を続けるパティシエ、ピエール・エルメ氏による、旬の素材と精緻な技術が織り成すデザートをどうぞ。

ピエール・エルメ氏のデザートをどうぞお楽しみください。また、日本の旗艦店であるピエール・エルメ・パリ 青山（東京都渋谷区神宮前5-51-8 ラ・ポルト青山 1F・2F Tel: 03-5485-7766）の2F「Heaven」では、パティシエが目の前で作り上げるデセールを味わえ、エルメ氏の＜味覚・感性・歓喜の世界＞を体験できます。

・ふりかけもご用意しています。
・メニューの内容は変更になる場合がございます。
・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。
・お食事やお飲み物は機内でお召し上がりください。
・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。
・魚料理には小骨がございます。ご注意ください。
・安全性に配慮した食材を使用しております。
・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 SKY WEB（www.ana.co.jp）をご覧ください。

Accompaniment for beverages after takeoff

Amuse

- Seabass escabeche lime flavor
- Melon and coppa ham with cream sauce
- Cream cheese ball and Cheddar cheese
- Roasted almonds and cashew nuts

Light Dishes Anytime

Light dishes

- Smoked chicken and potato salad warm panini
- TSURUHASHI FUGETSU Okonomiyaki (Japanese pizza)
- CHIKAE steamed wagyu bun
- Stir-fried beef thigh Sichuan style over steamed rice

Soup

- Corn soup
- KAYANOYA vegetable dashi soup
- Ukai special tofu soup

Noodles

- IPPUDO rich-tasting miso "DAICHI" ramen
- Japanese udon noodles garnished with deep-fried tofu

Refreshments

- Garden salad, Kakuida black vinegar and onion dressing
- Cheese plate (*VILLAGE OAK VINTAGE CHEDDAR, BLEU DES CAUSSES A.O.C.*)
- Vanilla ice cream
- Fruits
- Yoghurt
- Cereal

Snacks

- Mix nuts
- Mix rice crackers
- Fondant Biscuit
- Rice crackers (suitable for vegetarians and Halal certified)

Prepared specially for our vegetarian passengers (contains dairy products).

Before arrival (Please choose either Japanese or international.)

Japanese Cuisine ～Washoku～

Zensai (A selection of morsels)

Horse mackerel sushi
Simmered octopus rolled with bacon
Sweet chili pepper fishcake
Japanese omelet

Shusai (Main course)

Steamed Isaki grunt fish with dried Japanese plum flakes
Steamed rice
[396 kcal]

Miso soup and Japanese pickles

Fruits

International Cuisine

Main plate

Cheese omelet with Miyazaki pork sausage [576 kcal]

Bread

Croissant Viennois

Dessert

Yogurt Envie
(Cassis compote with Cassis berries, Yogurt, Cassis jelly, RedBerry coulis)

PIERRE HERMÉ PARIS

THE CONNOISSEURS

PIERRE HERMÉ PARIS

Master of Innovative pastry Pierre Hermé presents an interwoven dessert experience prepared with the finest components of rich flavors and delicate techniques to follow.

The luscious selection of menu is guaranteed to provide a blissful moment in the skies. At Heaven which is located on the second floor of flagship boutique Pierre Hermé Paris Aoyama, you can experience Pierre Hermé's universe of flavours, sensations, and pleasures through desserts that are created in front of you by patissier.
Pierre Hermé Paris Aoyama
La Porte Aoyama 1F 2F 5-51-8 Jingumae Shibuya-ku Tokyo Tel: 03-5485-7766

- Furikake seasoning is also available.
- Please note that the menu is subject to change.
- 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.
- Please enjoy your food and drink during the flight only.
- In-flight meals are produced at facilities which also handle specified allergic ingredients (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.
- The produce used in our meals is selected with consideration to safety.
- 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).

Nach dem Abflug, mit Getränken serviert

Appetithäppchen

- Wolfsbarsch-Escabeche mit Limonenessenz
- Melone und Coppa-Schinken mit Cremesauce
- Rahmkäsebällchen und Cheddar-Käse
- Geröstete Mandeln und Cashew-Nüsse

Leichte Gerichte zu jeder Zeit

Leichte Gerichte

- Warmes Panini mit geräuchertem Hühnerfleisch und Kartoffelsalat
- TSURUHASHI FUGETSU Okonomiyaki (Japanische Pizza)
- CHIKAE Gedämpfte Teigtasche mit Wagyu-Rindfleisch-Füllung
- Angebratene, dünn geschnittene Rinderkeule nach Sichuan-Art, auf gedämpftem Reis

Suppe

- Maissuppe
- Gemüse-Dashi-Suppe von KAYANOYA
- Feine Tofu-Suppe des Restaurants Ukai

Nudeln

- Kräftige „DAICHI" Miso-Ramen von IPPUDO
- Warme Udon-Weizennudeln in Brühe mit ausgebackenem Tofu

Zur Erfrischung

- Gartensalat mit Dressing von Kakuida-Schwarzessig und Zwiebeln
- Käseteller (*VILLAGE OAK VINTAGE CHEDDAR, BLEU DES CAUSSES A.O.C.*)
- Vanilleeiscreme
- Obst
- Joghurt
- Getreideflocken

Snacks

- Nußmischung
- Reiscracker-Mischung
- Fondant-Biskuit
- Reiscracker (vegetarierfreundlich, halal-zertifiziert)

Speziell zubereitet für unsere vegetarischen Gäste (enthält Milchprodukte)

Vor der Ankunft (Wählen Sie nach Belieben das japanische oder das internationale Menü.)

Japanisches Menü ～Washoku～

Zensai (Auswahl an Appetithäppchen)

Holzmakrelen-Sushi
Gegarter Oktopus im Speckmantel
Fischpastete mit japanischer Paprikaschote
Japanisches Omelett

Shusai (Hauptgericht)

Gedämpfter Isaki-Barsch mit getrockneten Salzpflaumenflocken
Gedämpfter Reis
[396 kcal]

Miso-Suppe und japanische Pickles

Obst

Internationales Menü

Hauptgericht

Käseomelett mit Miyazaki-Schweinswürstchen [576 kcal]

Brot

Croissant, Wiener Brot

Dessert

Joghurt Envie
(Kompott von schwarzen Johannisbeeren, Joghurt,
Gelee von schwarzen Johannisbeeren, Preiselbeer-Coulis)

PIERRE HERMÉ PARIS

THE CONNOISSEURS

PIERRE HERMÉ PARIS

Pierre Hermé, Meister innovativer Patisserie, verspricht Ihnen mit einem Dessert edler Ingredienzen und höchster Handwerkskunst ein üppiges Geschmackserlebnis.

Lassen Sie sich von dieser Krönung Ihres Mahls in den Lüften überraschen. Im Heaven, dem Patisserie-Café im ersten Stock der Flaggschiff-Boutique Pierre Hermé Paris Aoyama, können Sie Pierre Hermés grandiose Palette von Geschmacksnuancen, taktilen Empfindungen und Emotionen in Desserts entdecken, die ein Patissier direkt vor Ihnen kreiert.
Pierre Hermé Paris Aoyama
La Porte Aoyama 1F 2F 5-51-8 Jingumae Shibuya-ku Tokyo Tel: 03-5485-7766

- Wir bieten auch Furikake-Gewürzmischung an.
- Mögliche Änderungen des Menü-Inhalts sind vorbehalten.
- Aufgrund von begrenzter Verfügbarkeit kann es vorkommen, daß wir Ihren Wünschen nicht entsprechen können. Wir bitten um Ihr Verständnis!
- Bitte verzehren Sie die Speisen und Getränke während Ihres Aufenthalts an Bord.
- In den Catering-Einrichtungen für ANA-Flugmahlzeiten werden auch Speisen mit potentiell allergisch wirkenden Ingredienzen zubereitet (Weizen, Buchweizennudeln, Milchprodukte, Eier, Erdnüsse, Garnelen und Krebse).
- Bitte beachten Sie, daß die Fischgerichte kleine Gräten enthalten können.
- Alle verwendeten Zutaten entsprechen den gängigen Sicherheitsstandards.
- Informationen über die Produktionsgebiete für Vollreisprodukte gemäß dem Lebensmittelgesetz zum Herkunftsnachweis von Reis finden Sie im ANA SKY WEB (www.ana.co.jp).