

アミューズ

ANAオリジナルスティック
ムール貝のマリネ チーズとオリーブ

和食 (和食または洋食をお選びください)

前菜

- 鯛小袖寿司
- 鶏蓮根挟み揚げ
- うすい豆腐
- 若草松風

小鉢

サーモンサラダ仕立て 黄身酢かけ

小鉢

白魚と筍の煮物

主菜

牛肉と山菜のすき煮 鯖西京焼き [429 kcal]

御飯

- 御飯、味噌汁、香の物
- お米はコシヒカリを使用しております。

デザート

- ・ムース オ フレーズ
- ・チーズ(フレッシュ、セミハード、ブルー)
※種類が変更となることがございます。
- ・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もございます。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。

THE
CONNOISSEURS

蓬の香りに、筍の歯ごたえ。お肉にもお魚にも春の旬菜をちりばめた、ANAシェフ自慢の献立です。

前菜の鯛小袖寿司は竹紙昆布の香りを合わせ、今が旬のうすい豆は吉野葛で練って彩りよく豆腐仕立てに。いくらかと花びら百合根をのせました。筍の小鉢には昆布だしでさっと炊いた白魚を盛り合わせ、揚げた南瓜麩とわけぎを添えています。サーモンは軽く酢じめして焼き霜に。キャベツ、玉葱、わかめと共に黄身酢でサラダ風にお楽しみください。牛肉のすき煮は牛蒡の笹がき、筍、蕨を合わせて春らしく。鯖西京焼きには菜の花と豆腐ちくわを添えました。



アミューズ

ANAオリジナルスティック
ムール貝のマリネ チーズとオリーブ

洋食 (和食または洋食をお選びください)

アペタイザー

柑橘香る海老と帆立貝のマリネ 玉葱のムース、桜が香る根菜サラダを梅酢ソースで、椎茸と鶏肉のハーブジュレ寄せ

メインディッシュ

- ・牛フィレ肉のステーキ マデイラソースとポテトピューレ シャリアピン風コンディメントを添えて [335 kcal]
- ・イトヨリ鯛のスチーム トマトコンフィソースとハーブバター 2種の味わいで [284 kcal]

ブレッド*

- バゲット
- 桜ブレッド
- ひよこ豆のパン
- 御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。

デザート*

- ・ムース オ フレーズ
- ・チーズ(フレッシュ、セミハード、ブルー)
※種類が変更となることがございます。
- ・フルーツ

*のついたメニューはANAオリジナルメニューです。

RESTAURANT
Ryuzu



※写真はイメージです

THE
CONNOISSEURS

監修・飯塚隆太シェフ。食材と静かに対話するフレンチの匠とのコラボメニューは、春の香りの競演です。

レストラン リューズとの春の新作コラボレーションメニューです。海老と帆立のマリネは、ほんのりオレンジの香り。椎茸と鶏胸肉のゼリー寄せはほのかな鴨油とハーブもお楽しみください。牛フィレ肉ステーキはマデラワインの香るソースをかけ、春野菜の焼き筍、ホワイトアスパラ、スナップピースを添えた一皿。蒸したイトヨリ鯛は2種のソースで。トマトの風味を凝縮したコンフィを下に敷き、鯛の上には木の芽と実山椒で香りをきかせたハーブバターをかけています。



1回目のお食事終了後、好きな時に

軽いお食事

- ・スパイシーチキンのサンドイッチ
- ・"ヘルシー" かつ丼
～肉不使用、日本伝統のおからこんにゃくで美味しく健康に～
- ・おにぎりセット



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

- ・ガーデンサラダ フレンチドレッシング
- ・チーズ(フレッシュ、セミハード、ブルー)
※種類が変更となることがございます。
- ・ハーゲンダッツ
- ・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。

和食

小鉢

塩麴金平

主菜

赤魚の竜田揚げ 銀あん掛け
俵御飯
[342 kcal]

味噌汁、香の物

洋食

メインディッシュ

魚介とズッキーニのコンキリエ
[268 kcal]

ブレッド

よもぎブレッド フレーズロール

フルーツ

▶フランクフルト (NH203) 便は、こちらのお食事をご用意しております。

和食

小鉢

塩麴金平

主菜

赤魚の竜田揚げ 銀あん掛け
俵御飯
[342 kcal]

味噌汁、香の物

洋食

メインディッシュ

フリッタータ トマトソース
[309 kcal]

ブレッド

クロワッサン フレーズロール

フルーツ

コンチネンタルブレックファースト

メインディッシュ

ポークハムとチーズのコンビネーション [196 kcal]

ブレッド

クロワッサン フレーズロール

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。
・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

ANA Signature Stick
Marinated Mussel, Cheese & Olive

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

Zensai (A Selection of Morsels)

- Sea Bream Sushi
- Deep-fried Stuffed Lotus Root with Chicken
- Green Pea Tofu
- Grilled Chicken Pâté with Spinach & Poppy Seeds



*Images are for illustrative purposes.

Kobachi (Tasty Tidbits)

- Salmon Salad Style with Egg Yolk Vinegar

Kobachi (Tasty Tidbits)

- Simmered Icefish & Bamboo Shoot in Soy-based Sauce

Shusai (Main Dish)

- Simmered Beef & Wild Vegetables in Soy-based Sauce, Grilled Spanish Mackerel with Saikyo Miso [429 kcal]

Steamed Rice

- Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles
- Served with Koshihikari.

Dessert

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

THE CONNOISSEURS

The aroma of mugwort and the crunch of bamboo shoots meet dishes of meat, fish and seasonal spring vegetables in this menu by ANA's chefs.



The appetizer of snapper kosode sushi is flavored with paper-thin kelp. It is accompanied by colorful tofu made of seasonal green beans and Yoshino kudzu, garnished with salmon roe and petal-like lily bulbs. The small bowl of seasonal ingredients is served with bamboo shoots and icefish briefly sauteed in kombu dashi and garnished with deep-fried pumpkin wheat gluten and tree onions. Accompanying is salmon sashimi, vinegared and only its skin seared. Enjoy it in a salad-like style with cabbage, onion, and wakame seaweed in an egg yolk vinaigrette dressing. Braised beef sukini with burdock root, bamboo shoots, and fiddleheads of bracken are combined in a sincerely spring dish. Spanish mackerel, Saikyo Miso-marinated and grilled, is accompanied by rape blossoms and a tofu chikuwa fish cake.

Amuse

ANA Signature Stick
Marinated Mussel, Cheese & Olive

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)



Appetizer

- Citrus-marinated Shrimp & Scallop with Onion Mousse, Cherry Blossom-flavored Root Vegetable Salad with Japanese Plum Vinegar Sauce, Jellied Shiitake Mushroom & Chicken with Herbs



*Images are for illustrative purposes.

Main Dish

- Beef Fillet Steak with Madeira Sauce, Potato Purée & Chaliapin Style Condiment [335 kcal]
- Steamed Golden Threadfin Bream with Tomato Confit Sauce & Herb Butter [284 kcal]

Bread*

- Baguette
- Cherry Blossom Bread
- Chickpea Bread
- Steamed rice, miso soup & Japanese pickles are also available.

Dessert*

- Strawberry Mousse
- Cheese (*Fresh, Semi-hard, Blue*)
- * Type of cheese is subject to change without notice.
- Fruits
- * Original ANA menu items.

THE CONNOISSEURS

This menu of competing spring aromas and flavors is a collaboration with French master, Chef Ryuta Iizuka, known to quietly converse with his ingredients.



Enjoy the spring menu created in collaboration with Restaurant Ryuzu. The first dish is marinated shrimp and scallops garnished with a subtle aroma of orange. Accompanying is a dish of shiitake mushrooms and chicken breast in jelly with a hint of duck oil and herbs. Beef fillet steak with aromatic Madeira wine sauce served with spring vegetables of grilled bamboo shoots, white asparagus, and snap peas. The steamed golden threadfin bream is served with two sauces: A base of tomato concentrate confit and a herb and butter dressing with aromatic Japanese prickly ash peppers and leaves.

Order any time after finishing your first meal.

Light Dishes

- Spicy Chicken Sandwich
- "Healthy" Rice Bowl with Cutlet
~Plant-based Cutlet made of Japanese Traditional Okara & Konjac~
- Japanese Rice Ball Set



Soup

- Corn Soup
- KAYANOYA Vegetable Soup

Noodles

- IPPUDO Plant-based "Pla-ton" Ramen



Refreshments

- Garden Salad, French Dressing
- Cheese (*Fresh, Semi-hard, Blue*)
* Type of cheese is subject to change without notice.
- Häagen-Dazs
- Fruits
- Yogurt
- Cereal



Snacks

- Mix Nuts
- Rice Crackers
- Fondant Biscuit

Prepared specially for vegans.

Japanese Cuisine ~Washoku~

International Cuisine

Kobachi (Tasty Tidbits)

Stir-fried Vegetables with Salted Rice
Malt

Shusai (Main Dish)

Deep-fried Red Rockfish with
Soy-based Sauce
Steamed Rice
[342 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

▶ The selections below are served on flight NH203 (Frankfurt).

Japanese Cuisine ~Washoku~

International Cuisine

Kobachi (Tasty Tidbits)

Stir-fried Vegetables with Salted Rice
Malt

Shusai (Main Dish)

Deep-fried Red Rockfish with
Soy-based Sauce
Steamed Rice
[342 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

Main Dish

Frittata with Tomato Sauce
[309 kcal]

Bread

Croissant Fraise Roll

Fruits

Continental Breakfast

Main Dish

Pork Ham & Cheese Combination [196 kcal]

Bread

Croissant Fraise Roll

Fruits

• 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.

Amuse-Bouches

Bâtonnet Original ANA
Moules Marinées, Fromage & Olives

Cuisine Japonaise ~ Washoku ~

(Veuillez faire votre choix dans le menu japonais ou dans le menu international.)

Zensai (Sélection de Spécialités Saisonniers)

Sushis de Dorade en Forme de Manche de Kimono
Friture de Racines de Lotus Farcies au Poulet
Terrine aux Petits Pois
Pâté de Poulet Grillé aux Épinards et aux Graines de Pavot



* Les photos sont fournies à titre indicatif.

Kobachi (Petite Sélection des Créations du Chef)

Salade de Saumon à la Vinaigrette au Jaune d'Œuf

Kobachi (Petite Sélection des Créations du Chef)

Poisson Blanc & Pousses de Bambou Mijotés

Shusai (Plat Principal)

Ragoût de Bœuf & de Légumes Sauvages à la Façon Sukiyaki, Maquereau Espagnol Grillé au Miso Saikyo [429 kcal]

Riz Cuit à la Vapeur

Riz Cuit à la Vapeur, Soupe Miso & Légumes Saumurés Japonais
● Servi avec du Koshihikari.

Dessert

- Mousse aux Fraises
- Fromage (*Frais, à Pâte Mi-Dure, à Pâte Persillée*)
* Les sortes proposées peuvent varier.
- Fruits

- Les repas servis à bord peuvent contenir des allergènes.
- Les repas servis à bord sont préparés dans un établissement transformant d'autres produits pouvant contenir du blé, du sarrasin, des produits laitiers, des œufs, des cacahouètes, des crevettes et du crabe.
- Les poissons et fruits de mer peuvent contenir des petites arêtes, des écailles ou des coquilles n'ayant pas pu être retirées.
- Pour toute information concernant la région de production du riz en vertu de la loi sur la traçabilité du riz, veuillez consulter le site Web d'ANA (www.ana.co.jp).
- Nous vous prions de bien vouloir consommer les repas et les boissons uniquement à bord de l'appareil.
- Les quantités étant limitées, il se peut que nous ne soyons pas en mesure de répondre à votre demande en matière de repas ou de boissons et vous remercions de votre compréhension.
- **Vous pouvez demander votre repas avant le départ. Nous proposons également des options sans allergènes.**
Veuillez consulter le site Web d'ANA (www.ana.co.jp) pour plus d'informations.

THE
CONNOISSEURS

Le parfum de l'armoise et la texture croustillante des pousses de bambou : un menu de choix des chefs d'ANA, agrémenté de légumes printaniers aussi bien pour la viande que pour le poisson.



En entrée, les petits sushis de dorade en forme de manche de kimono sont agrémentés de l'arôme d'une algue kombu coupée très finement, et les petits pois de saison sont mélangés avec du kudzu de Yoshino pour donner une terrine colorée. Ce plat est garni avec des œufs de saumon et des bulbes de lys Yurine en forme de pétales. Pour le petit plat de pousses de bambou, nous avons assorti des petits poissons blancs cuits brièvement dans un bouillon d'algue kombu avec du gluten frit au potiron et de l'oignon vert. Le saumon est légèrement mariné dans du vinaigre puis sa surface est rapidement grillée. Savourez ce plat façon salade avec du chou, des oignons, des algues wakame, le tout assaisonné d'une vinaigrette au jaune d'œuf. Le ragoût de bœuf à la façon sukiyaki est préparé avec de la bardane en julienne, des pousses de bambou et des fougères aigle, donnant une touche printanière au plat. Le maquereau espagnol grillé au miso saikyo est accompagné de fleurs de colza et de chikuwa au tofu.

Amuse-Bouches

Bâtonnet Original ANA
Moules Marinées, Fromage & Olives

Cuisine Internationale

(Veuillez faire votre choix dans le menu japonais ou dans le menu international.)



Hors-d'Œuvre

Marinade de Crevettes & de Coquilles Saint-Jacques Parfumée aux Agrumes, Mousse aux Oignons, Salade de Légumes Racines Parfumée à la Fleur de Cerisier avec une Sauce au Vinaigre de Prune, Accompagnée d'une Terrine en Gelée aux Herbes, aux Champignons Shiitake & au Poulet



* Les photos sont fournies à titre indicatif.

Plat Principal

- Filet de Bœuf avec une Sauce Madère & Purée de Pommes de Terre, Accompagnés de Condiments à Base d'Oignons [335 kcal]
- Rouget Cuit à la Vapeur à la Sauce au Confit de Tomate & au Beurre aux Herbes [284 kcal]

Pain*

Baguette
Pain aux Fleurs de Cerisiers
Pain aux Pois Chiches

- Du riz cuit à la vapeur, de la soupe miso et des légumes saumurés japonais sont aussi disponibles.

Dessert*

- Mousse aux Fraises
- Fromage (*Frais, à Pâte Mi-Dure, à Pâte Persillée*)
* Les sortes proposées peuvent varier.
- Fruits
* Des plats originaux du menu d'ANA.

THE
CONNOISSEURS

Supervisé par Ryuta Iizuka, grand chef de la cuisine français qui concocte ses plats en captant subtilement l'essence des ingrédients, ce menu collaboratif offre un concert de senteurs printanières.



Ce nouveau menu printanier est le fruit de notre collaboration avec le Restaurant Ryuzu. La marinade de crevettes et de coquilles Saint-Jacques est légèrement parfumée à l'orange. Pour la terrine en gelée de champignons shiitake et de poitrine de poulet, appréciez également la subtile note apportée par la graisse de canard et les herbes. Le filet de bœuf est nappé d'une sauce parfumée au vin de Madère et accompagné de légumes de printemps : pousses de bambou grillées, asperges blanches et pois mangetout. Le rouget cuit à la vapeur est servi avec deux types de sauces. Il repose sur un confit aux saveurs concentrées de tomate et est garni de beurre aux herbes aromatisé au poivre Sansho et à ses premières pousses.

En-cas à tout moment après le premier service des repas. —

En-cas

- Sandwich au Poulet Épicé
- Bol de Riz avec Escalope Diététique
~Escalope Végétale à Base d'Okara & de Konjac, Deux Produits Traditionnels Japonais~
- Menu Onigiri



Soupe

- Soupe de Maïs
- Soupe de Légumes KAYANOYA

Nouilles

- Ramen « Pla-ton » à Base de Plantes IPPUDO



Collations

- Salade du Jardin à la Vinaigrette Française
- Fromage (*Frais, à Pâte Mi-Dure, à Pâte Persillée*)

* Les sortes proposées peuvent varier.

- Häagen-Dazs
- Fruits
- Yaourt
- Céréales



Encas

- Assortiment de Fruits à Coque
- Galettes de Riz Soufflé
- Biscuit Fondant

• Préparé spécialement pour les végétaliens.

Cuisine Japonaise ~Washoku~ —

Kobachi (Petite Sélection des Créations du Chef)

Sautée de Légumes Racines à la Sauce Fermentée de Koji

Shusai (Plat Principal)

Friture de Dorade Japonaise à la Tatsuta avec une Sauce Épaisse

Riz Cuit à la Vapeur

[342 kcal]

Soupe Miso & Légumes Saumurés Japonais

► Ce repas est servi sur les vols à destination de Francfort (NH203).

Cuisine Japonaise ~Washoku~ —

Kobachi (Petite Sélection des Créations du Chef)

Sautée de Légumes racines à la Sauce Fermentée de Koji

Shusai (Plat Principal)

Friture de Dorade Japonaise à la Tatsuta avec une Sauce Épaisse

Riz Cuit à la Vapeur

[342 kcal]

Soupe Miso & Légumes Saumurés Japonais

Petit-déjeuner Continental —

Plat Principal

Jambon de Porc & Fromage [196 kcal]

Pain

Croissant, Pain aux Fraises

Fruits

• Un agent de bord annoncera les dernières commandes avant la fin du service des repas.
• Merci de vous renseigner auprès de l'agent de bord pour ce qui concerne le service et les horaires.
• Du sel et du poivre sont également à votre disposition. Veuillez en faire la demande auprès du personnel de bord.

Appetithäppchen

ANA-Originalriegel
Marinierte Miesmuscheln mit Käse & Oliven

Japanisches Menü ~Washoku~

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

Zensai (Auswahl an Gaumenfreuden)

- Meerbrassen-Sushi
- Mit Hähnchen gefüllte frittierte Lotuswurzeln
- Tofu mit grünen Erbsen
- Gegrillte Hähnchen-Pastete mit Spinat & Mohnsamen

Kobachi (Eine kleine Kreation des Chefkochs)

Salatartig zubereiteter Lachs an Eigelbessig

Kobachi (Eine kleine Kreation des Chefkochs)

In Sojasoße gekochter Breitling und Bambussprossen

Shusai (Hauptgericht)

In Sojasoße geschmortes Rindfleisch und Wildgemüse & nach Kyoto Art angerichtete japanische Makrele [429 kcal]

Gedämpfter Reis

Gedämpfter Reis, Miso-Suppe und japanische Pickles

- Beim verwendeten Reis handelt es sich um die Marke Koshihikari.

Dessert

- Erdbeer-Mousse
- Käse (*Frischkäse, Halbhartkäse, Blauschimmelkäse*)
* Bitte beachten Sie, dass die Käsesorte ohne Vorankündigung geändert werden kann.
- Obst

- In den Flugmahlzeiten besteht die Möglichkeit, dass allergische Substanzen enthalten sind oder diese als Zutaten verwendet wurden.
- In den Catering-Einrichtungen für ANA-Flugmahlzeiten werden auch Speisen mit potentiell allergisch wirkenden Ingredienzen zubereitet (Weizen, Buchweizen, Milchprodukte, Eier, Erdnüsse, Garnelen und Krebse).
- Bitte beachten Sie, dass Meeresprodukte nicht vollständig entfernbare kleine Gräten, Schuppen oder Schalen enthalten können.
- Informationen über die Produktionsgebiete für Vollreisprodukte gemäß dem Lebensmittelgesetz zum Herkunftsnachweis von Reis finden Sie auf der ANA-Website (www.ana.co.jp).
- Bitte verzehren Sie die Speisen und Getränke während Ihres Aufenthalts an Bord.
- Aufgrund von begrenzter Verfügbarkeit kann es vorkommen, dass wir Ihren Wünschen nicht entsprechen können. Wir bitten um Ihr Verständnis!
- **Fluggäste können Mahlzeiten schon im Voraus bestellen. Ferner stehen auch allergenfreie Speisen zur Verfügung.** Näheres hierzu auf der ANA-Website (www.ana.co.jp).

THE
CONNOISSEURS

Der Duft von Beifuß und das Kaugefühl von Bambussprossen. Das stolze Menü der ANA-Köche, in dem sowohl zu Fisch als auch zu Fleisch frisches Frühlingsgemüse beigelegt wurde.

Für das Zensai haben wir uns kleine Meerbrassen-Sushi mit einem Hauch Seetang sowie mit Kuzustärke aus Yoshino geknetet und danach zu einem farbenfrohen Tofu verarbeitete grüne Erbsen ausgedacht. Diese werden anschließend noch mit Lachsrogen und blütenblattförmigen Lilienknollen bestreut. Das Kobachi mit Bambussprossen wird mit einem in Konbu-Brühe kurz gekochtem Breitling sowie frittierten Kürbiskleie und Winterzwiebeln garniert. Den kurz in Essig eingelegten Lachs gibt es in außen leicht angebratener und anschließend in kaltem Wasser abgekühlter Form. Diesen fügen wir dann noch Kohl, Zwiebeln, Riesenblättertang sowie Eigelbessig zu und servieren Ihnen das Ganze als Salat. Das hauchdünn geschnittene und in einer süßlichen Sojasoße gekochte Rindfleisch bereiten wir frühlingshaft mit in zugespitzte Streifen geschnittene großen Klette, Bambussprossen und Farnkraut zu. Die nach Kyoto Art angerichtete japanische Makrele bieten wir Ihnen zusammen mit Rapsblüten und röhrenförmigem Tofu.

ANA



Appetithäppchen

ANA-Originalriegel
Marinierte Miesmuscheln mit Käse & Oliven

Internationales Menü

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

Vorspeise

In Zitrusfrüchten marinierte Garnelen & Jakobsmuscheln mit Zwiebel-Mousse, Wurzelgemüsesalat mit Kirschblütenaroma an japanischer Pflaumenessigsoße, Gelierte Shiitake-Pilze & Hähnchen mit Kräutern

Hauptgericht

- Rinderfiletsteak an Madeirasoße mit Kartoffelpüree & Gewürzmischung nach Schaljapin Art [335 kcal]
- Gedämpfter goldener Scheinschnapper an einer Tomaten-Confit-Soße & Kräuterbutter [284 kcal]

Brot*

- Baguette, Kirschblütenbrot, Kichererbsenbrot
- Auf Wunsch reichen wir Ihnen auch gedämpften Reis, Miso-Suppe und japanische Pickles.

Dessert*

- Erdbeer-Mousse
- Käse (*Frischkäse, Halbhartkäse, Blauschimmelkäse*)
* Bitte beachten Sie, dass die Käsesorte ohne Vorankündigung geändert werden kann.
- Obst
- * Menübeiträge aus dem Hause ANA.

RESTAURANT
Ryuzu



*Abbildung ähnlich

THE
CONNOISSEURS

Unter der Leitung von Meisterkoch Ryuta Iizuka zusammengestellt: Ein in Zusammenarbeit mit einem Meister der französischen Küche entstandenes Menü, bei dem man still in einen Dialog mit den Zutaten tritt, stellt ein Ensemble der Düfte des Frühlings dar.

Das aktuelle Frühlingmenü wurde in Kollaboration mit dem Restaurant Ryuzu zusammengestellt. Den marinierten Garnelen und Kammuscheln haben wir einen dezenten Duft von Orangen beigelegt. Genießen Sie beim Gelee mit Shiitake-Pilzen und Hähnchenbrust auch den Hauch von Entenöl sowie Kräutern. Das Rinderfilet-Steak gibt es an einer Soße mit dem Duft von Madeira-Wein, garniert mit Frühlingsgemüse bestehend aus gebratenen Bambussprossen, weißen Spargeln und Zuckererbsen. Den gedämpften goldenen Scheinschnapper servieren wir Ihnen mit zwei verschiedenen Soßen. Das Ganze erhalten Sie auf einem Confit mit verdichtetem Tomatenaroma, während der Scheinschnapper noch mit einer Kräuterbutter belegt wird, aromatisch akzentriert durch Pfeffersprossen sowie der Frucht des Sichuanpfeffers.

RESTAURANT
Ryuzu



Nach der ersten Mahlzeit, zu jeder Zeit

Leichte Gerichte

- Sandwich mit würzigem Hühnerfleisch
- „Gesunde“ Reisschale mit Schnitzel
~Schnitzel aus pflanzlicher Herkunft ohne Fleisch, hergestellt aus Tofu & Konnyaku~
- Reisbällchen-Set



Suppe

- Maissuppe
- KAYANOYA-Gemüsesuppe

Nudeln

- IPPUDO pflanzliche „Pla-ton“-Ramen



Zur Erfrischung

- Gartensalat mit französischem Dressing
- Käse (*Frischkäse, Halbhartkäse, Blauschimmelkäse*)
* Bitte beachten Sie, dass die Käsesorte ohne Vorankündigung geändert werden kann.
- Häagen-Dazs Eiscreme
- Obst
- Joghurt
- Getreideflocken



Snacks

- Nussmischung
- Reiscracker
- Fondant-Biskuit

Speziell zubereitet für Veganer.

Japanisches Menü ~Washoku~

Kobachi (Eine kleine Kreation des Chefkochs)
Gebratenes Gemüse mit gesalzenem Reismalz

Shusai (Hauptgericht)
Frittierte Rotbrasse an einer Soße auf Sojabasis
Gedämpfter Reis
[342 kcal]

Miso-Suppe und japanische Pickles

► Auf Flug Frankfurt (NH203) steht die folgende Auswahl an Speisen zur Verfügung.

Japanisches Menü ~Washoku~

Kobachi (Eine kleine Kreation des Chefkochs)
Gebratenes Gemüse mit gesalzenem Reismalz

Shusai (Hauptgericht)
Frittierte Rotbrasse an einer Soße auf Sojabasis
Gedämpfter Reis
[342 kcal]

Miso-Suppe und japanische Pickles

Kleines Frühstück

Hauptgericht
Kombination aus Schweineschinken und Käse [196 kcal]

Brot
Croissant Erdbeerbrötchen

Obst

• Ihre Flugbegleiter weisen Sie vor der Landung auf die letztmögliche Bordmahlzeit hin.
• Bitte wenden Sie sich an Ihren Flugbegleiter, wenn Sie Fragen zum Service und zum Zeitplan haben.
• Salz & Pfeffer stehen ebenfalls zur Verfügung. Wenden Sie sich bei Bedarf bitte an die Flugbegleiter.

Internationales Menü

Hauptgericht
Conchiglie mit Meeresfrüchten & Zucchini
[268 kcal]

Brot
Beifußbrot Erdbeerbrötchen

Obst

Internationales Menü

Hauptgericht
Frittata mit Tomatensoße
[309 kcal]

Brot
Croissant Erdbeerbrötchen

Obst