

アミューズ

ANAオリジナル抹茶アーモンドパイスティック
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

海老、蛸烏賊春菜づくし

小 鉢

桜鱒昆布×白アスパラ巻き、鯛昆布×長芋、葱巻き

小 鉢

雲丹、平貝、蟹身、翡翠茄子の生姜酢ゼリー掛け

主 菜

牛肉赤味噌煮 春雨三色 太刀魚と海老真丈の沢煮野菜餡掛け [409 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*

- ・柚子とホワイトチョコレートのムース
- ・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。

・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(えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生)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

『銀座 奥田』の奥田透氏プロデュース、春菜づくしの前菜から始まる海山の恵みあふれるコースです。

『銀座 奥田』とのコラボレーションによる春の献立です。前菜は桜葉を敷いた上に海老と蛸烏賊をのせ、ごごみや菜の花、筍、路を盛り合わせて胡麻クリームをかけました。小鉢の桜鱒と鯛は昆布めに。雲丹と平貝、蟹身は爽やかな生姜酢ジュレでお楽しみください。主菜の牛肉は赤味噌煮込み。三色のピーマンと春雨のチャプチェ風を添えています。太刀魚の柔らかい身はふわっと唐揚げに。旨味たっぷりの海老真丈を添えて沢煮野菜の餡をまわしました。

銀座
奥田
GINZA OKUDA

アミューズ

ANAオリジナル抹茶アーモンドパイスティック
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

チキンのエスカベッシュ 鯛のマリネとパセリソース

メインディッシュ

- ・牛フィレ肉のソテー 焦がしベーコンとケッパーのフォン・ド・ヴォーソース [401 kcal]
- ・イトヨリダイのスチーム 貝出汁のクリームスープ 仕立て [320 kcal]

ブレッド

バゲット

桜ブレッド

フォンデュ

●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。

デザート

- ・柚子とホワイトチョコレートのムース
- ・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



※写真はイメージです

THE
CONNOISSEURS

ベーコンは香ばしく、イトヨリ鯛は美しく。ANAシェフの春メニューを五感でお楽しみください。

アペタイザーのチキンは柔らかく焼き上げ、彩り野菜のピネガー和えをのせました。鯛のマリネはパセリ香るクスクスと共に。メインディッシュの牛フィレ肉ステーキは焦がしバター、ベーコンの香ばしさとケッパーの爽やかさが肉の旨味をさらに引き立てます。魚料理はイトヨリ鯛。美しい皮目ごとふんわりとスチームし、にんにくやタイムを合わせた貝出汁のソースでクリームスープ風に仕立てました。春のスナッペンどうはバジル香るソースでお楽しみください。

ANA





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クロワッサンサンドイッチ
- ・ぼっかけ丼
- ・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


- ・ANAオリジナル ～恵みの北海道～ 濃厚ねぎ味噌ラーメン 
北海道の味噌に玉ねぎや練りごま、生姜などをブレンドしたこだわりのスープに、食べ応えのある中太麺を合わせました。北海道味噌ラーメンの濃厚で力強い一杯をお楽しみください。

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 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
- ・黒糖風味米菓子(ハラル認証済) 
- ・スナックミックス
- ・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

桜海老とキャベツのお浸し

主 菜

鰯味噌幽庵焼き
俵御飯
[389 kcal]

味噌汁、香の物

洋 食

メインディッシュ

エッグベネディクト モルネーソース
[308 kcal]

ブレッド

クロワッサン ソフトノア

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 ソフトノア

フルーツ

▶バンクーバー (NH116) 便は、こちらのお食事をご用意しております。

和 食

小 鉢

桜海老とキャベツのお浸し

主 菜

鰯味噌幽庵焼き
俵御飯
[389 kcal]

味噌汁、香の物

洋 食

メインディッシュ

海老とズッキーニのコンキリエ
[276 kcal]

ブレッド

米粉ブレッド ソフトノア

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 Original Matcha Almond Pie Stick
Marinated Mussel with Cheese & Olive

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

Zensai (A Selection of Morsels)
Shrimp, Firefly Squid & Spring Vegetables

Kobachi (Tasty Tidbits)
White Asparagus Rolled with Kelp-cured Masu
Salmon, Yam & Green Onion Rolled with Kelp-
cured Sea Bream

Kobachi (Tasty Tidbits)
Sea Urchin, Razor Clam, Crab Meat & Eggplant
with Ginger Vinegar Jelly

Shusai (Main Dish)
Braised Beef in Red Miso with Vermicelli & Three-colored Vegetables
Largehead Hairtail, Shrimp Fishcake & Vegetables with Soy-based Sauce [409 kcal]

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

Dessert*

- Yuzu & White Chocolate Mousse
- Cheese (*Fresh, Semi-hard, Blue*)
* Type of cheese is subject to change without notice.
- Fruits

* Original ANA menu items.

• In-flight meals may contain allergens.
• In-flight meals are produced at facilities that also handle allergens (shrimp,crab,walnuts,wheat,buckwheat,eggs,milk and peanuts) during the production process.
• Some fish dishes may have small bones. Please take care while eating.
• For information about the production location of rice, 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).



*Images are for illustrative purposes.

THE
CONNOISSEURS

Produced by Toru Okuda of Ginza Okuda—A course brimming with ingredients from the mountains to the sea, starting with a spring-themed appetizer.

This is a spring menu made in collaboration with Ginza Okuda. The appetizer features prawn and firefly squid arranged on a base of sakura leaves, accompanied by fiddlehead ferns, rape blossoms, bamboo shoots, and butterbur topped with a sesame cream. The side dish is masu salmon and sea bream marinated in kelp. Enjoy sea urchin, pen shell mussels, and crab served with a refreshing ginger vinegar jelly. The beef main is braised in red miso and served with Japchae-style glass noodles with three colors of bell pepper. Accompanying are fried soft largehead hairtail and umami-packed prawn dumplings, dressed with a thick sauce of simmered shredded vegetables.



Amuse

ANA Original Matcha Almond Pie Stick
Marinated Mussel with Cheese & Olive

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

Appetizer
Chicken Escabèche & Marinated Sea Bream
with Parsley Sauce

Main Dish

- Sautéed Fillet of Beef with Grilled Bacon & Caper Fond de Veau Sauce [401 kcal]
- Steamed Golden Threadfin Bream with Shellfish Cream Soup [320 kcal]

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

Dessert

- Yuzu & White Chocolate Mousse
- Cheese (*Fresh, Semi-hard, Blue*)
* Type of cheese is subject to change without notice.
- Fruits



*Images are for illustrative purposes.

THE
CONNOISSEURS

Savory grilled bacon and beautiful golden threadfin bream. Enjoy a spring menu by ANA's chefs that treats all of the senses.

The appetizer of chicken is cooked until tender and topped with a colorful salad of vinegared vegetables. Marinated sea bream is served with parsley couscous. The main is a beef fillet steak accompanied by brown butter, smokey bacon and refreshing capers to bring out the umami of the meat. The fish is a golden threadfin bream. Steamed with its beautiful skin still attached, the fish is served in a cream soup-like sauce made with shellfish and a mix of garlic and thyme. Enjoy with a side of spring snap peas with a basil sauce.



Order any time after finishing your first meal.

Light Dishes

- Spicy Chicken Croissant Sandwich
- Rice Bowl with Miso-braised Beef Tendon & Konjac
- Japanese Rice Ball Set

Soup

- Corn Soup
- KAYANOYA Vegetable Soup

Noodles

- ANA ORIGINAL〜MEGUMINO HOKKAIDO〜 Negi Miso Ramen
A special soup blending of Hokkaido miso with onions, sesame paste, and ginger, paired with hearty medium-thick noodles. Savor the rich and satisfying taste of Hokkaido miso ramen in every bite.

Refreshments

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

Snacks

- Mix Nuts
- Puffed Rice Crackers (Halal Certified)
- Snack Mix
- Fondant Biscuit

Prepared specially for vegans.

Japanese Cuisine ~Washoku~ International Cuisine

Kobachi (Tasty Tidbits)

Marinated Sakura Shrimp & Cabbage in Soy-based Sauce

Shusai (Main Dish)

Grilled Spanish Mackerel with Miso Sauce
Steamed Rice
[389 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

Main Dish

Eggs Benedict with Mornay Sauce
[308 kcal]

Bread

Croissant Soft Bread with Walnut

Fruits

Continental Breakfast

Main Dish

Pork Ham & Cheese Combination [196 kcal]

Bread

Croissant Soft Bread with Walnut

Fruits

The selections below are served on flight NH116 (Vancouver).

Japanese Cuisine ~Washoku~ International Cuisine

Kobachi (Tasty Tidbits)

Marinated Sakura Shrimp & Cabbage in Soy-based Sauce

Shusai (Main Dish)

Grilled Spanish Mackerel with Miso Sauce
Steamed Rice
[389 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

Main Dish

Shrimp & Zucchini Conchiglie
[276 kcal]

Bread

Rice Flour Bread Soft Bread with Walnut

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.