

アミューズ

ANAオリジナルスティック  
柚子大根と鶏肉の甘酢漬け

和 食（和食または洋食をお選びください）

前 菜

鮪赤身 鯛 煽り烏賊

小 鉢

蛸烏賊 木の芽味噌和え

小 鉢

牛肉冷しゃぶ ポン酢ゼリー

主 菜

鰯の煮付け [199 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\*

・ フレーズピスターシュ

・ 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(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



銀座  
奥田  
の  
GINZA OKUDA

『銀座 奥田』奥田透氏プロデュース。  
シンプルさの中に深い味わいを堪能できる匠の献立です。  
素材のうまみを活かす匠、『銀座 奥田』とのコラボレーションです。春のお造りはお好みですだちの香りと共に。小鉢の身の締まった蛸烏賊は独活やわけぎを敷き、山椒の若葉香る木の芽味噌を合わせました。牛肉の冷しゃぶはポン酢のジュレをからめて紅芯大根の千切り、かいわれ、赤紫蘇の芽を添えて彩りよく。主菜の魚は繊細な味わいの鰯の煮付けです。熊本県産の赤酒とたまり醤油でふっくらと仕上げ、有馬山椒を載せました。付け合わせの落や筍と共に楽しみください。

アミューズ

ANAオリジナルスティック  
柚子大根と鶏肉の甘酢漬け

洋 食（和食または洋食をお選びください）

アペタイザー

蟹のサラダとマグロの生ハム ハーブソース

メインディッシュ

・ ビーフプレゼ 赤ワインソース [406 kcal]

・ 甘鯛のポワレ グリーンリゾーニと生姜の香るクリーミーソース [306 kcal]

ブレッド

バゲット

ソフトカンパーニュ

●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。

デザート

・ フレーズピスターシュ

・ 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

THE  
CONNOISSEURS



ANAシェフが春の海山の幸を彩り良く組み合わせ、  
一皿一皿香り豊かに仕立てました。

マグロの生ハムはアボカドサラダの上に載せ、ごまをあしらいました。蟹と菜の花のサラダ、エシャロットのピクルスと共にピスタチオ香るハーブソースでお召し上がりください。柔らかく煮込んだビーフプレゼは赤ワインソース。甘鯛のポワレは皮目かりっと身はふっくら焼き上げ、魚と貝の出汁をクリーミーに仕立てたソースをかけています。グリーンピースと枝豆のピューレをからめた春のリゾーニにはイタヤガイの貝柱をちりばめました。

1 回目のお食事終了後、お好きな時に

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～



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(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。  
 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。

和 食

小 鉢

山菜と湯葉の浸し

主 菜

メヌケ桜葉蒸し  
俵御飯  
[343 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  
[322 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

▶ロサンゼルス (NH126) 便は、こちらのお食事をご用意しております。

和 食

小 鉢

山菜と湯葉の浸し

主 菜

メヌケ桜葉蒸し  
俵御飯  
[343 kcal]

味噌汁、香の物

メインディッシュ

魚介のトマトリゾット  
[370 kcal]

ブレッド

桜ブレッド 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  
Pickled Daikon Radish with Yuzu & Chicken in Sweet Vinegar

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

**Zensai** (A Selection of Morsels)  
Pacific Bluefin Tuna, Red Sea Bream & Bigfin Reef Squid

**Kobachi** (Tasty Tidbits)  
Firefly Squid with Sansho Leaf Miso

**Kobachi** (Tasty Tidbits)  
Chilled Poached Beef with Ponzu Jelly

**Shusai** (Main Course)  
Simmered Spanish Mackerel in Soy-based Sauce [199 kcal]

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

**Dessert\***



- Strawberry & Pistachio Cake
- 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 (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



Produced by Toru Okuda of Ginza Okuda. A menu featuring depth of flavor drawn out from simplicity by the skilled chef.

A collaboration with Ginza Okuda's head chef, a skilled artisan known for bringing out the best of each ingredient. Enjoy the spring sashimi by adding fragrant sudachi citrus topping to taste. The side dish features tenderly cooked firefly squid with a bed of udo and tree onion, and Japanese pepper tree bud miso, fragrant with young sansho pepper leaves. A cold shabu-shabu of beef is dipped in ponzu jelly and colorfully garnished with finely chopped watermelon radish, daikon radish sprouts and red Japanese shiso buds.

The main dish of fish is a delicately flavored Japanese Spanish mackerel boiled in soy sauce. Cooked soft and full in red sake from Kumamoto prefecture and tamari soy sauce, it is served with Arima Sansho pepper. Enjoy it with the side of giant butterbur and bamboo shoots.

Amuse

ANA Signature Stick  
Pickled Daikon Radish with Yuzu & Chicken in Sweet Vinegar

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

**Appetizer**  
Crab Meat Salad & Dry-cured Tuna Ham with Herb Sauce

**Main Plate**




- Braised Beef in Red Wine Sauce [406 kcal]
- Tilefish Poêlé with Green Risoni & Ginger Creamy Sauce [306 kcal]

**Bread**  
Baguette  
Soft Campagne  
●Steamed rice, miso soup & Japanese pickles are also available.

**Dessert**

- Strawberry & Pistachio Cake
- Cheese (*Fresh, Semi-hard, Blue*)  
\* Type of cheese is subject to change without notice.
- Fruits

THE  
CONNOISSEURS



ANA chefs use the bounty of the spring ocean and mountains for a vibrant and aromatic selection of dishes.

Dry-cured tuna ham is placed on an avocado salad and garnished with sesame. Enjoy the crab and field mustard salad with pickled shallots and an herb sauce fragrant with pistachios. The beef is braised to soft perfection in a red wine sauce. The tilefish poele is baked for crispy skin and fluffy meat, and the sauce is created using fish stock for a creamy finish. The spring orzo pasta is mixed with green peas and edamame puree and set with Japanese bay scallops.

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~



Soup

- Corn Soup
- KAYANOYA Vegetable Soup

Noodles

- IPPUDO Plant-based "Pla-ton" Ramen



Refreshments

- 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.  
• Prepared specially for lacto-ovo vegetarians.

Japanese Cuisine ~Washoku~

- Kobachi** (Tasty Tidbits)  
Marinated Wild Vegetables & Yuba in Soy-based Sauce
- Shusai** (Main Course)  
Sake-steamed Ocean Perch with Cherry Leaf  
Steamed Rice  
[343 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

Continental Breakfast

- Main Plate**  
Pork Ham & Cheese Combination [196 kcal]
- Bread**  
Croissant Fraise Roll

Fruits

► The selections below are served on flight NH126 (Los Angeles).

Japanese Cuisine ~Washoku~

- Kobachi** (Tasty Tidbits)  
Marinated Wild Vegetables & Yuba in Soy-based Sauce
- Shusai** (Main Course)  
Sake-steamed Ocean Perch with Cherry Leaf  
Steamed Rice  
[343 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

International Cuisine

- Main Plate**  
Frittata with Tomato Sauce  
[322 kcal]
- Bread**  
Croissant Fraise Roll
- Fruits**

International Cuisine

- Main Plate**  
Seafood Tomato Risotto  
[370 kcal]
- Bread**  
Cherry Blossom Bread 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.