

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

烏賊 アスパラ 酒盗玉子掛け
穴子小袖寿司
松葉蛸
帆立安平松風

小 鉢

蟹 とろろ つるつる若布の酢の物

小 鉢

鴨ロースサラダ仕立て 山葵醤油ドレッシング

主 菜

牛つくね焼き 和風玉葱ソース サーモン蓬味噌焼き [324 kcal]

御 飯

御飯、味噌汁、香の物
●コシヒカリを使用しております。

洋 食（和食または洋食をお選びください）

アペタイザー

スモークサーモンとクスクスのサラダ カブのムース グリーンオイル

メインディッシュ

- ・牛フィレ肉のソテー マスタードのせ [415 kcal]
- ・鱸のポワレ ライムリーフとエシャロットのチャツネ バルサミコ風味 [304 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

- ・フリーズピスターシュ
- ・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

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
- ・チキンとマッシュルームのカレー

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

- ・ハーゲンダッツ

おつまみ

- ・ミックスナッツ
- ・米菓子

・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。
・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。

THE CONNOISSEURS



素材一つ一つの食感にこだわり、ANAシェフが腕をふるった春の献立をお楽しみください。

前菜の海老は柔らかい殻ごとさっくりと揚げ、松葉蛸はさっと炊いて菌ごたえ良く仕立てました。小鉢の蟹は酒蒸しにしてほぐし、麺に仕立てた若布に浮かべてとろろや新生姜をあしらった一品です。鴨ロースは彩り野菜と共にわさび醤油のドレッシングで。主菜は牛つくねの濃厚な味わいに、炒めたタマネギと柚子果汁香るソースを合わせました。サーモンは焼いて蓬味噌を載せ、仕上げに香ばしく炙っています。旬の露と筍を付け合わせました。



果実と香草の香りで春らしく仕立てた、ANAシェフ自慢のメニューをご賞味ください。

細切りにしたスモークサーモンのサラダは蕪のピューレをまとわせています。芽キャベツのマリネや枝豆と共に、バジルとオリーブオイルをミキシングし、丁寧に濾したソースでお楽しみください。牛フィレ肉のソテーは白ワイン仕立てのフォンドボーソース。煮詰めた赤ワインと一緒に仕上げた優しいマスタードを塗り、粗く砕いた白こしょうをせました。鱸のポワレは皮目かりっと焼き上げて、こぶみかんの葉とエシャロットで仕上げたバルサミコ風味のチャツネをとろり。リゾット風のブルグルには菜の花を添えています。

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)
- Squid & Asparagus with Fermented Bonito & Egg Sauce
 - Conger Eel Sushi
 - Simmered Octopus in Soy-based Sauce
 - Scallop Pâté with Poppy Seeds
- Kobachi** (Tasty Tidbits)
- Wakame Seaweed in Bonito Vinegar Sauce with Crab Meat & Grated Yam
- Kobachi** (Tasty Tidbits)
- Duck Salad Style with Wasabi Soy Sauce Dressing
- Shusai** (Main course)
- Grilled Beef Meatball with Japanese Style Onion Sauce, Grilled Salmon with Mugwort Miso [324 kcal]

Steamed Rice

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

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

Appetizer

Smoked Salmon & Couscous Salad with Turnip Mousse, Green Oil

Main Plate

- Sautéed Fillet of Beef with Mustard [415 kcal]
- Sea Bass Poêlé with Balsamic Lime Leaf & Shallot Chutney [304 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

Order any time after finishing your first meal.

Light Dishes

- Spicy Chicken Sandwich
- Chicken & Mushroom Curry with Steamed Rice

Soup

- KAYANOYA Vegetable Soup

Noodles

- IPPUDO Plant-based "Pla-ton" Ramen

Refreshments

- Häagen-Dazs

Snacks

- Mix Nuts
- Rice Crackers

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



THE CONNOISSEURS



Taking care over the texture of every ingredient, our ANA chefs have put their all into this spring menu.

The prawn appetizer is deep fried, soft shells and all, and served with matsubadako octopus flash boiled for a chewy texture. The crab side plate is steamed in salt and sake then shredded, floated on wakame seaweed that has been formed into noodles, and garnished with grated yam and new ginger. The roast duck is decorated with colorful vegetables and dressed with wasabi soy sauce. The main is a richly flavored beef meatloaf and stir-fried onion paired with an aromatic yuzu sauce. The baked salmon is placed on Japanese mugwort miso, and seared to savory perfection. Finally, seasonal giant butterbur and bamboo shoots are added.



Relish this menu by ANA chefs, featuring spring's bounty of flavorful fruits and aromatic herbs.

The salad of finely chopped smoked salmon is entwined in a dressing of turnip puree. Enjoy it with marinated Brussels sprouts, edamame and a sauce of carefully strained basil and olive oil. The tenderloin beef is sauteed in a fond de veau sauce with white wine. It is coated in a gentle mustard with a ripe grape juice aroma, and sprinkled with white sesame seeds. The Japanese sea bass is baked until the skin is crispy, and drizzled with a kaffir lime leaf and shallot balsamic vinegar flavored chutney. The risotto-like bulgur is garnished with field mustard.

อะมิวซ์

ขนมปังแต่งต้นตำรับ ANA
หัวไชเท้าหมักสับผสมกับเนื้อไก่ดองน้ำส้มสายชูหวาน

อาหารญี่ปุ่น (กรุณาเลือกอาหารญี่ปุ่นหรืออาหารนานาชาติ)

Zensai (อาหารเรียกน้ำย่อย)
ปลาหมึก หน่อไม้ฝรั่ง เครื่องในปลาร้าราดไข่
ซูชิโคโซเดะปลาไหลทะเล
หมึกยักษ์มีดสับะ
หอยเชลล์บดย่างโรยงา

Kobachi (เครื่องเคียง)
เนื้อปู มันเทศชุบ เส้นก๋วยเตี๋ยวสาหร่ายดองน้ำส้มสายชู

Kobachi (เครื่องเคียง)
เปิดอย่างจัดในรูปแบบสลัด น้ำสลัดวาซาบิโชยุ

Shusai (อาหารจานหลัก)
เนื้อวัวบดย่าง ซอสหัวหอมใหญ่สไตล์ญี่ปุ่น แซลมอนย่างมิโซะโยโมกิ [324 กิโลแคลอรี]

ข้าวสวย
ข้าวสวย ซุปมิโซะ และผักดองแบบญี่ปุ่น
●ใช้ข้าวพันธุ์โคชิฮิคาริ

อาหารนานาชาติ (กรุณาเลือกอาหารญี่ปุ่นหรืออาหารนานาชาติ)

อาหารเรียกน้ำย่อย
แซลมอนรมควันกับสลัดคัสคูส มูสหัวผักกาด น้ำมันสมุนไพร

จานหลัก
• ซอเต๋ฟิลเลต์เนื้อวัวราดมัสตาร์ด [415 กิโลแคลอรี]
• ปลากระพงขาวซูชิทอดโร้น้ำมันเลิฟพร้อมใบมะนาว หอมแดงคลุกซอสซัทินีบัลซามิก [304 กิโลแคลอรี]

ขนมปัง
บาเก็ตต์ ซอฟต์คอมปาญย์
●มีข้าวสวย ซุปมิโซะ และผักดองแบบญี่ปุ่น เตรียมไว้พร้อมเสิร์ฟ

ของหวาน

• แพรช พิสต์ซ (เค้กสตรอเบอร์รี่กับพิสตาชิโอ)
• ซีส (ชีสสด, เชมิฮาร์ด, บลู)
*อาจมีการเปลี่ยนแปลงชนิดได้
• ผลไม้

ทานได้ทุกเวลาที่ต้องการ หลังจากรับประทานอาหารมื้อแรกแล้ว

อาหารว่าง
• แซนวิชไก่เผ็ดร้อน
• แองกะหรีไก่กับเห็ด

ซูป
• ซูปผัก KAYANOYA

อาหารเส้น
• “Pla-ton” ราเม็งทำจากฟิช โดย IPPUDO

อาหารว่างเพื่อความสดชื่น
• ฮาเก็น-ดาส

ของขบเคี้ยว
• ถั่วรวมรส
• ขนมข้าวอบกรอบ

- อาหารที่เสิร์ฟบนเครื่องบินอาจมีส่วนผสม หรือใช้สารที่ก่อให้เกิดอาการแพ้เป็นวัตถุดิบ
- ในขั้นตอนการผลิตอาหารที่เสิร์ฟบนเครื่องบินนั้น มีการใช้วัตถุดิบที่อาจก่อให้เกิดอาการแพ้มาประกอบอาหารด้วย (ข้าวสาลี เส้นโซบะ ผลิตภัณฑ์จากนม ไข่ ถั่วลิสง กุ้งและปู)
- อาหารทะเลอาจมีก้างหรือเกล็ดปลา เปรือกที่เอาออกไม่หมดหลงเหลืออยู่
- สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับสถานที่ผลิตข้าวสารตามกฎหมายว่าด้วยการสืบค้นที่มาของข้าว กรุณาดูเว็บไซต์ของ ANA (www.ana.co.jp)
- กรุณารับประทานอาหารและเครื่องดื่มให้เสร็จระหว่างการเดินทาง
- ทางเราต้องขออภัยที่บางครั้งอาจไม่สามารถจัดรายการอาหารตามความประสงค์ของท่าน เนื่องจากมีจำนวนจำกัด
- **ผู้โดยสารสามารถจองอาหารล่วงหน้าได้** และมี "อาหารรองรับอาการภูมิแพ้" เตรียมไว้ด้วยเช่นกัน สำหรับรายละเอียดโปรดดูที่เว็บไซต์ของ ANA (www.ana.co.jp)
-  ผู้ที่รับประทานมังสวิรัต (รับประทานเฉพาะพืชผักและผลไม้) สามารถรับประทานได้
-    ผู้ที่รับประทานมังสวิรัตที่รับประทานนมและไข่ สามารถรับประทานได้



เชฟผลิตเพลิ่นกับเมนฤดูใบไม้ผลิที่เซฟของ ANA แสดงฝีมือ ซึ่งพิถีพิถันใส่ใจกับเนื้อสัมผัสของวัตถุดิบแต่ละอย่างเป็นพิเศษ

อาหารเรียกน้ำย่อยคือกุ้งทอดกรอบทั้งเปลือกด้วยไฟอ่อน ส่วนหมึกยักษ์มีดสับะนั้นผ่านการต้มที่รวดเร็วเพื่อให้มีสัมผัสที่ดิยามเคี้ยว เครื่องเคียงคือปูที่นำไปนึ่งในสาเกให้คลายตัว แล้วนำไปลอยหน้าบนเส้นบะหมี่ทำจากสาหร่าย ตกแต่งด้วยมันเทศชุบและซิงสด เปิดอย่างทานคู่กับผักหลากหลายและน้ำสลัดวาซาบิโชยุ อาหารจานหลักคือ เนื้อวัวบดรสชาติเข้มข้นที่ผสมผสานกับหัวหอมผัดและซอสน้ำยูลูฮอมกรุ่น ปลาแซลมอนย่างราดด้วยซอสมิโซะโยโมกิ และย่างด้วยไฟแรงหอมกรุ่นจนสุก ตกแต่งด้วยต้นพุทกีกับหน่อไม้ตามฤดูกาล



โปรดลิ้มรสเมนูที่เซฟ ANA ภาคภูมิใจ ซึ่งปรุงให้มีกลิ่นอายแบบฤดูใบไม้ผลิโดยใช้กลิ่นหอมของผลไม้กับสมุนไพร

สลัดแซลมอนรมควันหั่นบางราดด้วยน้ำซุสหัวผักกาดเข้มข้น เชฟผลิตเพลิ่นกับกะหล่ำดาวและถั่วแระญี่ปุ่น พร้อมซอสที่กรองละเอียดนํ้าปั่นใบโหระพากับน้ำมันมะกอก ซอเต๋ฟิลเลต์เนื้อวัวใช้น้ำสต็อกเนื้อลูกวัวที่ทำจากโชนขาว ทามัสตาร์ดรสอ่อนๆ ที่ปรุงพร้อมกันกับไวน์แดงหอมกลิ่นน้ำองุ่นสุกที่ต้นจนขึ้น แล้วโรยหน้าด้วยพริกไทยขาวบดหยาบ ปลากระพงทอดกรอบบนอกนุ่มในจะทอดให้หนังกรอบ และเสิร์ฟพร้อมซัทินีเหินยวนรสบัลซามิกที่ทำจากใบมะกรูดและหอมแดง บัลเกอร์สไตลส์ซอดได้จะเสิร์ฟพร้อมดอกทานตะวัน

Amuse

Pie Stick Original ANA
Acar Lobak Daikon, Yuzu & Ayam dengan Cuka Manis

Makanan Jepang ~ Washoku ~ (Silakan pilih makanan Jepang atau makanan Barat)

Zensai (Aneka hidangan sesuap)
Cumi-cumi & Asparagus dengan Bonito Fermentasi dan Saus Telur
Sushi Belut Conger
Gurita Rebus dengan Saus Berbahan Dasar Kedelai
Scallop Pâté dengan Biji Poppy

Kobachi (Sajian kecil lezat)
Rumput Laut Wakame dengan Saus Cuka Bonito dan Daging Kepiting & Ubi Parut

Kobachi (Sajian kecil lezat)
Salad Daging Bebek dengan Saus Kecap Wasabi

Shusai (Hidangan utama)
Bakso Sapi Panggang dengan Saus Bawang Ala Jepang, Salmon Panggang dengan Mugwort Miso [324 kcal]

Gohan (Sajian nasi)
Nasi Putih, Sup Miso, dan Acar Jepang
●Disajikan Beras Koshihikari.

Makanan Barat (Silakan pilih makanan Jepang atau makanan Barat)

Pembuka
Salmon Asap & Salad Couscous dengan Mousee Lobak Cina, Green Oil

Hidangan Utama
• Tumis Fillet Daging Sapi dengan Mustard [415 kcal]
• Poêlé Ikan Kakap Putih dengan Daun Lime Balsamic & Shallot Chutney [304 kcal]

Roti
Baguette Soft Campagne
●Nasi Putih, Sup Miso, dan Acar Jepang Juga Tersedia.

Hidangan Penutup

• Strawberry & Pistachio Cake
• Keju (Fresh, Semi-hard, Blue)
*Varian dapat berubah sewaktu-waktu.
• Buah-buahan

Silahkan dinikmati kapan pun di setelah
Anda menikmati makan yang pertama.

Hidangan Ringan
• Sandwich Ayam Pedas
• Kari Ayam & Jamur dengan Nasi Putih

Sup
• Sup Sayuran KAYANOYA

Mi
• IPPUDO Ramen Nabati "Pla-ton"

Hidangan Penyegar
• Häagen-Dazs

Kudapan
• Aneka kacang
• Kerupuk beras

• Makanan dalam penerbangan kami ada kemungkinan mengandung alergen atau digunakan sebagai bahan mentah.
• Makanan dalam penerbangan kami diproduksi di dalam fasilitas-fasilitas yang juga menangani alergen tertentu (gandum, soba, produk susu, telur, kacang, udang, dan kepiting) dalam proses produksi.
• Sebagian hidangan yang terbuat dari ikan mungkin mengandung duri, sisik, atau cangkang yang tidak dapat dibersihkan.
• Untuk informasi tentang area produksi padi menurut Undang-Undang Keterlaksanaan Beras, kunjungi situs web ANA (www.ana.co.jp).
• Silakan nikmati makanan dan minuman Anda hanya selama penerbangan.
• Karena keterbatasan jumlah, ada kalanya kami tidak dapat menyediakan pilihan menu Anda. Terima kasih atas pengertian Anda.
• **Penumpang dapat memesan hidangan sebelumnya.** Kami juga menyediakan "makanan bebas alergen". Untuk keterangan lebih lanjut, silakan akses situs web ANA (www.ana.co.jp).
• Juga dapat disantap oleh penumpang vegan.
• Juga dapat disantap oleh penumpang vegetarian lacto-ovo.





Nikmati hidangan menu musim semi yang dibuat oleh chef ANA, yang sangat memperhatikan tekstur setiap bahannya.

Aneka hidangan sesuapnya berupa udang yang digoreng renyah bersama dengan cangkang lunaknya, dan gurita Matsuba yang dimasak cepat hingga bertekstur renyah di mulut. Sajian kecil lezatnya berupa kepiting yang dikukus dengan sake dan ditambahkan rumput laut wakame yang dibuat menjadi mi, lalu diberi parutan ubi dan jahe segar. Salad daging bebek disajikan dengan sayuran warna-warni dan saus kecap wasabi. Untuk hidangan utamanya, adalah perpaduan cita rasa bakso sapi yang kaya rasa dengan tumis bawang bombay dan saus beraroma yuzu yang harum. Hidangan ikan salmon yang dipanggang hingga harum dan matang dan di atasnya diberi mugwort miso. Disajikan dengan butterbur musiman dan rebung.





Nikmati menu kebanggaan chef ANA, yang dihidangkan dengan aroma buah-buahan dan rempah-rempah dalam citarasa seperti musim semi.

Salad salmon asap disajikan dengan parutan halus lobak. Nikmati marinasi kubis brussel dan edamame yang dicampur kemangi dan minyak zaitun dengan saus yang disaring halus. Tumis fillet daging sapi dihidangkan dengan saus fond de veau yang dibuat dengan anggur putih. Dihidangkan dengan olesan mustard lembut yang dibuat dengan anggur merah aroma jus anggur matang dan ditaburi lada putih yang dihancurkan kasar. Hidangan ikan seabream merah yang dipanggang hingga kulit luarnya renyah dengan chutney beraroma balsamic yang ditambahkan daun jeruk purut dan bawang merah. Disajikan dengan bulgur bergaya risotto dengan bunga turnip rape.



Amuse

Stik Asli ANA
Jeruk Lobak Putih dengan Yuzu & Ayam dalam Cuka Manis

Makanan Jepun ~ Washoku ~ (Silakan pilih makanan Jepang atau makanan Barat)

Zensai (Pembuka selera)

Sotong & Asparagus dengan Bonito tertapai & Sos Telur
Sushi Belut Conger
Sotong Rebus dalam Sos berasaskan Soya
Pâté Kekapis dengan Biji Popi

Kobachi (Hidangan ringan)

Rumpai Laut Wakame dalam Sos Cuka Bonito dengan Daging Ketam & Keladi Parut

Kobachi (Hidangan ringan)

Gaya Salad Itik dengan Sos Kicap Wasabi

Shusai (Hidangan utama)

Bebola Daging Lembu Bakar dengan Sos Bawang Gaya Jepun, Salmon Bakar dengan Miso Mugwort [324 kcal]

Nasi Kukus

Nasi Kukus, Sup Miso dan Aneka Jeruk Jepun
●Dihidangkan bersama Koshihikari

Makanan Barat (Sila buat pilihan sama ada makanan Jepun atau Barat)

Pembuka Selera

Salad Salmon Salai & Kuskus dengan Lobak Bulat Mousse, Minyak Hijau

Hidangan Utama

- Fillet Daging Lembu Tumis dengan Mustard Ungu [415 kcal]
- Poêlé Ikan Siakap dengan Daun Limau Balsamik & Cutni Bawang Merah [304 kcal]

Roti

Baguette Campagne Lembut
●Nasi kukus, sup miso dan aneka jeruk Jepun juga disediakan.

Pencuci Mulut

- Kek Strawberi & Pistachio
- Keju (Segar, Separa Keras, Biru)
*Jenis adalah tertakluk kepada perubahan.
- Buah-buahan

Sepanjang masa selepas hidangan pertama

Sajian Ringan

- Sandwic Ayam Berempah
- Kari Ayam & Cendawan dengan Nasi Kukus

Sup

- Sup Sayur KAYANOYA 

Mi

- Ramen "Pla-ton" Berasaskan tumbuhan IPPUDO 

Makanan ringan

- Häagen-Dazs

Snek

- Aneka Kacang
- Keropok Beras

• Makanan dalam penerbangan berkemungkinan mengandungi alergen atau boleh digunakan sebagai bahan mentah.
• Makanan dalam penerbangan disediakan di kemudahan yang turut mengendalikan bahan alergi yang dinyatakan (gandum, soba, hasil tenusu, telur, kekacang, udang dan ketam) ketika proses pengeluaran.
• Sesetengah makanan laut bermungkinan mempunyai tulang kecil atau sisik dan cengkerang yang tidak boleh dibuang.
• Untuk maklumat mengenai kawasan pengeluaran bagi bahan beras mentah menurut akta pengesanan beras, sila layari laman web ANA (www.ana.co.jp).
• Sila nikmati makanan dan minuman anda semasa dalam penerbangan sahaja.
• Oleh kerana kuantiti yang disediakan adalah terhad, kemungkinan kami tidak dapat menyediakan menu pilihan anda. Terima kasih kerana memahami.
• **Penumpang boleh menempah makanan terlebih dahulu.** Kami juga menyediakan "makanan bebas alergen".
Untuk butiran lanjut, sila lawati laman sesawang ANA (www.ana.co.jp).
•  Disediakan khusus untuk vegan.
•    Disediakan khusus untuk lacto-ovo vegetarian.





Nikmatilah menu musim bunga hasil tangan Chef ANA, yang khusus tentang tekstur setiap ramuannya.

Pembuka selera udang yang digoreng garing dengan kulit lembut, dan sotong matsuba dimasak dengan cepat dan menjadi tekstur yang baik. Ketam dalam mangkuk kecil dikukus dalam sake, dilonggarkan, dan diapungkan di atas lembaran wakame yang dijadikan mi, dihiasi dengan keladi parut dan halia segar. Loin itik dengan sayur-sayuran berwarna-warni dengan sos kicap wasabi. Untuk hidangan utama, kami gabungkan rasa kaya bebola daging lembu dengan bawang tumis dan sos jus yuzu yang wangi. Salmon dipanggang, dilumuri atasnya dengan miso yomogi, dan dipanggang dengan enak hingga selesai. Dihiasi dengan butterbur bermusim dan rebung.



Sila nikmati menu kebanggaan Chef ANA, yang disediakan dengan haruman buah-buahan dan herba dalam suasana ala musim bunga.

Salad salmon salai yang dicincang dengan puri lobak. Nikmati pucuk brussels perap dan edamame dengan sos basil dan minyak zaitun yang ditapis dengan teliti. Isi daging lembu tumis dengan sos fond de veau yang dibuat dengan wain putih. Mustard lembut yang telah disiapkan dengan wain merah dengan aroma jus anggur masak disapukan, dan lada putih yang dihancurkan kasar ditabur. Ikan siakap yang digoreng rangup pada kulit dan dihidangkan dengan cutni berperisa balsam yang disiapkan dengan daun limau purut dan bawang merah. Bulgur ala risotto dihidangkan dengan bunga biji sesawi.