

アミューズ

揚げ豆腐のサラダ
ビーフブレザオラと洋梨のクロスティーニ

和 食（和食または洋食をお選びください）

前 菜

大根 人参と数の子のあえませ
牛アスパラガス巻き
海老
梅かつおのり

小 鉢

鯛と白菜の博多蒸し

お造り

炙り鮪と炙り帆立のサラダ仕立て 生姜ドレッシング添え

主 菜

銀ひらす幽庵焼き [248 kcal]

御 飯

御飯、味噌汁、香の物

デザート

- ・ピスタチオシトラスケーキ ミックスベリーコンポート
- ・チーズ(シェーブル、ホワイト、ハード)
※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。

アミューズ

揚げ豆腐のサラダ
ビーフブレザオラと洋梨のクロスティーニ

洋 食（和食または洋食をお選びください）

アペタイザー

鴨のスモークとアーティチョークのグリル クリーミードレッシング

メインディッシュ

- ・牛ほほ肉の煮込み ホースラディッシュ風味のマッシュポテト添え [450 kcal]
- ・サーモンのグリル アメリカンソース 焼きマカロニチーズ添え [216 kcal]

ブレッド

3種のブレッドをバターとオリーブオイルとともに
●御飯、味噌汁、香の物もご用意できます。

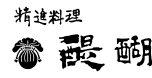
デザート

- ・ピスタチオシトラスケーキ ミックスベリーコンポート
- ・チーズ(シェーブル、ホワイト、ハード)
※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

- ・ 温かいビーフパストラミのルーベンサンドイッチ
- ・ 果実とスパイス香る ヴィーガンカレー (ニューヨーク・シカゴ路線) 
- ・ 鶏照り焼き丼 (サンフランシスコ・ロサンゼルス路線)



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)～ 



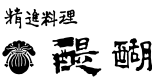
リフレッシュメント

- ・ チーズ (シェーブル、ホワイト、ハード)
※種類が変更となることがございます。
- ・ アイスcream
- ・ 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。





果実とスパイス香る ヴィーガンカレー

ミシュランガイド東京の創刊以来、16年連続で2つ星を獲得している老舗「精進料理 醍醐」四代目 野村祐介 監修によるプラントベースの本格カレー。菜食主義・グルテンフリーを実践している方にも安心してお召し上がりいただけるよう、動物性食材・化学調味料・保存料・精製糖・小麦粉を一切使わずに作りました。余計な水分を加えず、国産の野菜と果実を惜しみなく使って具材が溶けきるまでじっくり煮込んだ、「ほぼ具でできている」といえるカレーです。素材から引き出した旨味と、シナモンや生姜の滋味による豊かで奥深い味わいをご堪能ください。

和 食

小 鉢

ほうれん草と蒸し鶏のお浸し

主 菜

鯖梅煮
白御飯
[517 kcal]

味噌汁、香の物

洋 食

メインディッシュ

チキンとマッシュルームのフリカッセ ペンネ添え [368 kcal]

ブレッド

2種のブレッドをバターとともに

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

Fried Tofu Salad
Beef Bresaola & Pear Crostini

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

Zensai (A Selection of Morsels)
Daikon Radish & Carrot in Sweet Vinegar with Herring Roe
Beef & Asparagus Roll
Marinated Shrimp in Soy-based Sauce
Mixed Japanese Plum, Bonito Powder & Dried Nori

Kobachi (Tasty Tidbits)
Steamed Sea Bream & Chinese Cabbage

Otsukuri (A Selection of Sashimi)
Seared Tuna & Scallop Salad Style with Ginger Dressing

Shusai (Main Course)
Grilled Goldstriped Amberjack with Soy-based Sauce [248 kcal]

Steamed Rice
Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

Dessert

- Pistachio Citrus Cake with Mixed Berry Compote
- Cheese (*Goat Milk, Bloomy Rind, Hard*)
* 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).

Amuse

Fried Tofu Salad
Beef Bresaola & Pear Crostini

International Cuisine (Please choose either Japanese or International.)

Appetizer
Smoked Duck & Grilled Artichoke with Creamy Dressing

Main Plate

- Braised Beef Cheek & Mashed Potatoes with Horseradish [450 kcal]
- Grilled Salmon with American Sauce, Baked Macaroni & Cheese [216 kcal]

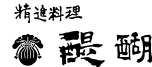
Bread
Three Kinds of Bread Served with Butter & Olive Oil
●Steamed rice, miso soup & Japanese pickles are also available.

Dessert

- Pistachio Citrus Cake with Mixed Berry Compote
- Cheese (*Goat Milk, Bloomy Rind, Hard*)
* Type of cheese is subject to change without notice.
- Fruits

Order any time after finishing your first meal.

Light Dishes

- Warm Beef Pastrami Reuben Sandwich
- Vegan Curry with Fruits and Spices (New York & Chicago Routes)  
- Rice Bowl with Grilled Chicken Teriyaki (San Francisco & Los Angeles Routes)

Soup

- Corn Soup 
- KAYANOYA Vegetable Soup 

Noodles

- IPPUDO Plant-based "Pla-ton" Ramen 



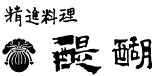
Refreshments

- Cheese (*Goat Milk, Bloomy Rind, Hard*)
* Type of cheese is subject to change without notice.
- Ice Cream
- Fruits
- Yogurt
- Cereal

Snacks

- Mix Nuts
- Rice Crackers
- Fondant Biscuit

 Prepared specially for vegans.





Vegan curry with fruits and spices

Authentic plant-based curry created under the direction of Yusuke Nomura, the fourth head chef of Daigo, a long-standing Tokyo restaurant specializing in Japanese vegetarian cuisine that has been awarded two Michelin stars every year since the Tokyo guide released 16 years ago. Made to be vegan and gluten-free, the dish does not contain any animal products, chemical seasonings, preservatives, refined sugar or flour. Made with the minimum amount of water required and a healthy serving of Japanese vegetables and fruit stewed until nearly dissolved, this curry is a concentration of fresh produce. Enjoy the rich umami of the fruit and vegetables with the complex flavors of cinnamon and ginger.

Japanese Cuisine ~Washoku~

Kobachi (Tasty Tidbits)

Marinated Spinach in Soy-based Sauce with Steamed Chicken

Shusai (Main Course)

Simmered Mackerel & Japanese Plum in Soy-based Sauce
Steamed Rice
[517 kcal]

Miso Soup & Japanese Pickles

International Cuisine

Main Plate

Chicken & Mushroom Fricassée with Penne [368 kcal]

Bread

Two Kinds of Bread Served with Butter

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.