

## アミューズ

ANAオリジナルシナモンジンジャースティック ゆりねのコンフィとムース  
フォアグラボール スモーク明太子とブルサンチーズ

## 和 食

### 先 付

菊菜利休麩胡麻和え 車海老

### 前 菜

厚焼き玉子（穴子、百合根、木耳、三つ葉） あん肝 奈良漬 鯛龍皮巻き  
サーモン砵巻き 金柑蜜煮 黒豆

### 煮物椀

蕪蒸し仕立て 甘鯛雲丹包み

### 向 付

平目カラスミ巻き マグロ炙り漬

### 炊 合

鴨吉野煮 揚げ大根 金時人参 九条葱 粉山椒

### 小 鉢

蟹 焼き舞茸 ほうれん草 黄身酢 生姜酢

### 焼 物

（十二月） マナガツオ味噌幽庵焼 海老芋餅粉揚げ 銀杏 シメジ セリアんかけ [169 kcal]  
（一月・二月） マナガツオ味噌幽庵焼 里芋餅粉揚げ 銀杏 シメジ セリアんかけ [169 kcal]

### 御 飯\*

御飯 味噌汁 香の物

●お米は秋田県産サキホコレを使用しております。

### 甘 味\*

和菓子屋のあんみつ（抹茶みつ）

\*のついたメニューはANAオリジナルメニューです。



## アミューズ

ANAオリジナルシナモンジンジャースティック ゆりねのコンフィとムース  
フォアグラボール スモーク明太子とブルサンチーズ

## 洋 食

### アペタイザー

- ・ 鯖スモークのブランダード あわびをのせて 根セロリのスープとキャビア添え
    - ・ 三元豚バラ肉のパロティーヌ サラダ仕立て
  - ・ マグロのスモークとビーツのタルタル ズワイガニとキヌアのサラダ
    - ・ ガーデンサラダ
- （ノンオイルゆずドレッシング、サウザンアイランドドレッシング）  
※ドレッシングは2種類からお選びいただけます。

・ コーンスープ

### メインディッシュ

- ・ 和牛フィレ肉のソテー ベアルネーズと赤ワインソース 3種ポテトのドフィノワーズ添え [411 kcal]
- ・ ブルターニュ産鮫鰾肉のフリカッセ セモリナガレットとともに [338 kcal]

### ブレッドセレクション

バゲット  
グラハムチェリー  
ソフトエピナ  
セーグルクッペ

### チーズプレート

（セミハードチーズ、ブルーチーズ、シェーブルチーズ、ウォッシュチーズ）  
※種類が変更となることがございます。

### デザート

- ・ 3種のアイス盛り合わせ
  - ・ フォレノワール
  - ・ アイリッシュケーキ
  - ・ フルーツ

### プティフル

THE  
CONNOISSEURS



冬野菜と海の幸を選りすぐった、『瓢亭』高橋義弘氏の創意あふれる京のお膳をご堪能ください。

京都の老舗『瓢亭』とのコラボレーションによる冬の献立です。前菜のあん肝はほのかに生姜香る蒸し煮に。奈良漬けとの素晴らしい相性をお楽しみください。紅鮭のスモークは柔らかな蕪を甘酢に漬けて巻き上げました。炊合は鴨を彩り良く炊き、素揚げの大根を盛り合わせています。煮物椀はすりおろした蕪と餅粉で甘鯛と雲丹をふんわりと包みました。主菜は脂ののった冬のマナガツオ。味噌と醤油の風味で焼き上げ、香ばしく揚げた里芋(12月は海老芋)を添えた一品です。旬の芹と銀杏、湿地茸をちりばめたあんかけが調和してお皿全体に広がります。

THE  
CONNOISSEURS

鯖に干し柿、マグロにビーツ。取り合わせの妙を五感で楽しむ、ANAの匠の冬メニューです。





鯖のスモークは茹でて崩したジャガイモと牛乳と合わせ、煮アワビと干し柿をのせました。小瓶のキャビアをかけてお楽しみください。マグロのタルタルはズワイガニのサラダをしのばせ、ビーツとポロねぎの甘みを合わせた一皿です。和牛フィレ肉のソテーは2種類のソースで。卵とハーブ、酸味の香るソースはお肉の上に、エシャロットたっぷりの赤ワインソースは周りにあしらいました。ジャガイモとサツマイモ、紫イモを使ったドフィノワーズを添えています。魚料理はブルターニュ産鮫鰾の希少な鰾肉を、魚の出汁とクリームでまろやかに仕上げた一皿です。

## お好きな時に



### お酒のおともに

- ・ 燻製ほっけのスティック
  - ・ 天日干しカツオ
  - ・ 天日干しアジ
- ・ 鹿児島名物さつま揚げ
  - ・ ミックスナッツ

### 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) ～  
  - ・ かしわうどん

### リフレッシュメント

- ・ ガーデンサラダ

(ノンオイルゆずドレッシング、サウザンアイランドドレッシング)

※ドレッシングは2種類からお選びいただけます。

- ・ チーズプレート


(セミハードチーズ、ブルーチーズ、シェーブルチーズ、ウォッシュチーズ)


※種類が変更となることがございます。

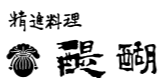
- ・ フルーツ

- ・ ヨーグルトにフルーツジャムを添えて

### 軽いお食事

- ・ ビーフハンバーガー デミグラスソース
- ・ 阿波尾鶏とマッシュルームのカレー(ロンドン路線)
- ・ 果実とスパイス香る ヴィーガンカレー(アメリカ路線) 
  - ・ "ヘルシー" かつ丼
- ～肉不使用、日本伝統のおからこんにやくで美味しく健康に～
- ・ 鮭磯のり茶漬け

 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に長年掲載されている老舗「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。

## お好きな時に

### 和食

#### 小鉢

豆と豆腐のひじき煮

#### 主菜

鯖味噌煮

[325 kcal]

#### 御飯

御飯 味噌汁 香の物

●お粥もお選びいただけます。

#### 御飯のおともに

海苔 納豆 絹糸塩こんぶ

### 洋食

▶NH006,NH008,NH110,NH112便 はこちらのお食事をご用意しております。

#### メインディッシュ

オムレツ ポテトのガレット オマール入りビスクソース

[404 kcal]

▶NH126,NH108,NH010,NH160,NH012,NH211便 はこちらのお食事をご用意しております。

#### メインディッシュ

大山どりのグラッセとマッシュルームリゾット トリュフ風味のフォン・ド・ヴォーソース

[457 kcal]

#### ブレッド

・ 2種のブレッドをバターとともに

(ストロベリージャム、マーマレード もしくはハニー もございます。)

・ シリアルもお選びいただけます。

#### フルーツ

## Amuse

ANA Original Cinnamon Ginger Stick    Lily Bulb Confit & Mousse  
Foie Gras Ball    Smoked Spicy Cod Roe & Boursin Cheese

## Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

### Sakizuke (Starter; a Taste of What's to Come)

Dressed Garland Chrysanthemum & Deep-fried Wheat Gluten with Sesame Paste, Japanese Tiger Prawn

### Zensai (A Selection of Morsels)

Japanese Omelet (Conger Eel, Lily Bulb, Wood Ear Mushroom, Japanese Parsley)  
Monkfish Liver & Sake Lees Pickles    Sea Bream & Kelp Roll  
Salmon & Turnip Roll    Simmered Kumquat in Syrup    Black Soybeans

### Nimonowan

Steamed Grated Turnip with Sea Urchin Wrapped in Tilefish

### Mukozuke (Sashimi Plate)

Flounder & Dried Mullet Roe Roll, Marinated Seared Tuna in Soy-based Sauce

### Takiawase (Simmered Treats)

Simmered Duck, Deep-fried Daikon Radish, Kintoki Carrot, Kujo Green Onion & Sansho Pepper Powder

### Kobachi (Tasty Tidbits)

Crab Meat, Grilled Maitake Mushroom & Spinach with Egg Yolk Vinegar & Ginger Vinegar

### Yakimono

(for December) Grilled Pomfret with Miso Sauce, Deep-fried Taro with Glutinous Rice Flour, Ginkgo Nut, Shimeji Mushroom, Water Dropwort with Soy-based Sauce [169 kcal]

(for January, February) Grilled Pomfret with Miso Sauce, Deep-fried Taro with Glutinous Rice Flour, Ginkgo Nut, Shimeji Mushroom, Water Dropwort with Soy-based Sauce [169 kcal]

### Steamed Rice\*

Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

• Served with Sakihokore produced in Akita.

### Kanmi\* (Confections)

"Wagashiya no Anmitsu (Matchamitsu)"---Agar, Cut Fruits, Adzuki Bean Paste & Matcha Syrup

\* Original ANA menu items.

THE  
CONNOISSEURS

Enjoy a creative Kyoto-style set menu by Yoshihiro Takahashi of famed Kyoto restaurant Hyotei, featuring a selection of winter vegetables and seafood.



This winter's menu is a collaboration with the over 400-year-old Kyoto restaurant Hyotei. The appetizer is anglerfish liver braised with a hint of ginger. Enjoy its flavor splendidly mixed with Nara-zuke sake lees pickles. Smoked sockeye salmon is rolled with soft turnips pickled in a sweet vinegar. Stewed duck is served with an assortment of colorful boiled vegetables and fried unbattered daikon radishes. For the soup, tilefish and sea urchin are gently wrapped in grated turnips and rice flour. The main is fatty winter pomfret. The fish is marinated with miso and soy sauce, then grilled and served with aromatic deep-fried taro (shrimp-shaped taro in December). A sauce dotted with seasonal Japanese celery, ginkgo nuts, and shimeji mushrooms brings the whole dish together.

## Amuse

ANA Original Cinnamon Ginger Stick    Lily Bulb Confit & Mousse  
Foie Gras Ball    Smoked Spicy Cod Roe & Boursin Cheese

## International Cuisine

### Appetizer Plate

- Smoked Spanish Mackerel Brandade with Abalone, Celeriac Soup & Caviar
    - Sangenton Pork Belly Ballottine Salad Style
  - Smoked Tuna & Beet Tartare, Snow Crab Meat & Quinoa Salad
    - Garden Salad
- (Non-oil Yuzu Dressing, Thousand Island Dressing)  
\* Served with a choice of dressings.

- Corn Soup

### Main Dish

- Sautéed Fillet of Wagyu Beef with Béarnaise & Red Wine Sauce, Three Kinds of Potato Dauphinoise [411 kcal]
- Brittany Monkfish Cheek Fricassée with Semolina Galette [338 kcal]

### Selection of Breads

Baguette  
Graham Cherry Bread  
Soft Spinach Bread  
Seigle Coupé

### Cheese Plate

(Semi-hard Cheese, Blue Cheese, Goat Milk Cheese, Washed Rind Cheese)  
\* Type of cheese is subject to change without notice.

### Dessert

- Assorted Two Kinds of Ice Cream & Granité
  - Forêt Noire
  - Irish Cake
  - Fruits

### Petit Four

THE  
CONNOISSEURS

A synergy of Spanish mackerel and dried persimmons; and of tuna and beets. Enjoy a winter menu by ANA's chefs that treats all of the senses through its brilliant combinations of foods.





Smoked Spanish mackerel is served with lightly mashed potatoes and milk and topped with simmered abalone and dried persimmons. Enjoy with a small jar of caviar. Tuna tartare is served over snow crab salad with naturally sweet beets and leek. The sautéed Wagyu beef filet is served with two types of sauce: A vinegary sauce made with eggs and herbs on the top; and a red wine and shallot sauce on the outside. Accompanying is a dauphinoise made with regular potato and Japanese sweet and purple potatoes. The fish is a rare Brittany monkfish cheek fricassed and balanced with fish stock and cream for a beautifully light flavor.

## Light Dishes Anytime


### Sake Accompaniments

- Smoked Arabesque Greenling Stick
  - Dried Bonito
  - Dried Horse Mackerel
- Three Kinds of Kagoshima Deep-fried Fishcake
  - Mix Nuts

### Soup

- Corn Soup 
- KAYANOYA Vegetable Soup 

### Noodles

- IPPUDO Plant-based "Pla-ton" Ramen 
- Udon Noodles Garnished with Chicken



### Refreshments

- Garden Salad

(Non-oil Yuzu Dressing, Thousand Island Dressing)

\* Served with a choice of dressings.

- Cheese Plate

(Semi-hard Cheese, Blue Cheese, Goat Milk Cheese, Washed Rind Cheese)


\* Type of cheese is subject to change without notice.

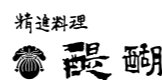
- Fruits

- Plain Yogurt with Fruit Jam

### Light Dishes

- Beef Hamburger with Demi-glace Sauce
- Awaodori Chicken & Mushroom Curry with Steamed Rice (London Route)
  - Vegan Curry with Fruits and Spices (United States Routes) 
  - "Healthy" Rice Bowl with Cutlet
    - ~Plant-based Cutlet made of Japanese Traditional Okara & Konjac~
  - Rice Bowl with Grilled Salmon & Nori in Soup Stock

 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 appeared in the Tokyo Michelin Guide for over a decade. 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.

## Light Dishes Anytime

### Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

#### Kobachi

Simmered Beans, Tofu & Hijiki Seaweed in Soy-based Sauce

#### Shusai

Simmered Mackerel in Miso Sauce

[325 kcal]

#### Steamed Rice

Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

- You can also choose rice porridge.

#### Accompaniment for Steamed Rice

Dried Nori    Natto (Fermented Soybeans)    Salted Kelp

### International Cuisine

▶The selections below are served on flight NH006, NH008, NH110, NH112.

#### Main Dish

Omelet & Potato Galette with Lobster Bisque Sauce

[404 kcal]

▶The selections below are served on flight NH126, NH108, NH010, NH160, NH012, NH211.

#### Main Dish

Daisendori Chicken Glacé & Mushroom Risotto with Truffle Fond de Veau Sauce

[457 kcal]

#### Breads

- Two Kinds of Bread Served with Butter

(Accompanied with a choice of strawberry jam, marmalade or honey.)

- You can also choose cereal.

#### Fruits