

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
うずらの卵 八角煮と鴨生ハム スモークたらことブルサンチーズ

和 食

先 付

(十二月・一月) あんぽ柿の白和え
(二月) 落の浸しと甘海老の生姜出汁掛け



前 菜

紅ずわい蟹押寿司 にしん昆布巻き カステラ焼
車海老艶煮 唐墨 栗甘露煮 源助大根の風呂吹き柚子味噌
(十二月・一月) 黒豆 (二月) 天豆蜜煮 (二月) ふきのとうみそ



お 梠

紅ずわい蟹真丈 かぶら 金時人参 軸ほうれん草 松葉柚子

お造り

(十二月・一月) めじ鮪炙り さごし生寿司 甘海老昆布〆 おろし酢橘醤油
(二月) めじ鮪炙り さごし生寿司 ヤリイカ おろし酢橘醤油

炊合せ

上市里芋含め煮 ほうれん草 黄柚子

小 鉢

和牛出汁ゼリー掛け 揚げ里芋 長芋 茄荷 木の芽

主 菜

(十二月) 鯛西京焼き 酢蓮根 菜の花昆布〆 鶏松風 くわい 松葉 [182 kcal]
(一月・二月) 鯛西京焼き 酢蓮根 菜の花昆布〆 鶏松風 叩きごぼう 松葉 [176 kcal]

御 飯*

御飯 味噌汁 香の物

- 旬の素材を活かした、「京つけもの西利」の香の物をご用意しております。
- お米は鳥取県産星空舞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。

THE CONNOISSEURS



鯛、めじ鮪、紅ずわい蟹。北陸の海山の幸を贅沢に使った、
海老亭別館監修の冬料理です。

『海老亭別館』主人、村健太郎氏監修による冬の献立です。紅ずわい蟹は前菜の押寿司と煮物椀にたっぷりと。風呂吹きは加賀野菜の源助大根を、同じ大根でとったお出汁で風味豊かに炊きました。お造りのめじ鮪は炙りで、サワラの幼魚であるサゴシは「きずし」と呼ばれる酢〆でお楽しみください。炊き合わせはねっとりとした質感の富山上市の里芋を含め煮に仕立てています。主菜は旬の鯛。西京味噌に漬けて香ばしく焼き上げ、菜の花昆布〆と酢蓮根を添えました。鶏松風はほんのりブランデーをきかせた一品で、12月1月提供の先付けであるあんぽ柿の五箇山豆腐白和えとともに日本酒、ワインに合います。

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
うずらの卵 八角煮と鴨生ハム スモークたらことブルサンチーズ

洋 食

アペタイザー

- ・鰯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
- ・フォアグラと和牛のリエット 温州みかんゼリーとキャラメリゼしたナッツでガトー仕立てに
- ・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、フレンチドレッシング)

※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 [590 kcal]
- ・平目と海老 鮯の白子のポーピエット ヴァン・ブランソース イカスミのチュイール [317 kcal]

ブレッドセレクション

バゲット

ハーブソフト

カイザーロール

多加水ハードロール

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あります。

デザート

- ・パルフェショコラ・オ・レ
- ・ムース・オ・フィグ
- ・カシスノワゼット
- ・フルーツ

プティフルール

●温かいお飲み物とともにをお楽しみください。

THE CONNOISSEURS



平目に鮯の白子、鮯。旬の食材を選びすぐり、
ANAの匠が腕をふるった冬限定メニューです。

鮯のスモークには甲殻類の出汁で煮たあわびと市田柿をあしらい、お客様専用の缶に入ったキャビアを添えました。蜜柑色のみかんゼリーは黒毛和牛のリエット、フォアグラ、鴨のコンフィの層から成るガトー仕立て。キャラメリゼしたナッツの香りが広がります。和牛フィレ肉のソテーは香草のソースを塗り、野菜と赤ワインのソースを敷きました。紫芋などを三層に焼き上げて付け合せています。平目は海老や鮯の白子と合わせてロール状に蒸し上げた一皿。網状に仕立てたイカ墨のチュイールをさっくりと崩しながらお召し上がりください。

お好きな時に**お酒のおともに**

- ・わかめせんべい
- ・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
- ・「もち吉」いろどりおかき
- ・米菓子（ハラール認証済）

・「AND THE FRIET」ドライフリット プレミアムソルト

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。

・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、フレンチドレッシング)

※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

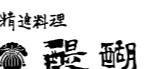
・阿波尾鶏とマッシュルームのカレー(ロンドン路線)

・果実とスパイス香る ヴィーガンカレー(アメリカ路線)

- ・ごぼとん丼

- ・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。

**お好きな時に****和食****小鉢**

蕪とブロッコリーのツナ和え

主菜

銀鱈山椒照り焼き [326 kcal]

御飯

御飯 味噌汁 香の物

●旬の素材を活かした、「京つけもの西利」の香の物をご用意しております。

●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

エッグベネディクト モルネソース グリルベーコン添え [325 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

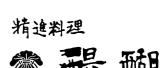
アマトリチャーナ ローズマリーオイルとハモンセラーノ [489 kcal]

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**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 醇醍」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。

Amuse

ANA Original Cinnamon Ginger Stick Lily Bulb Confit & Mousse
 Braised Quail Eggs with Star Anise & Dry-cured Duck Ham Smoked Cod Roe & Boursin Cheese

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~**Sakizuke** (Starter; a Taste of What's to Come)

- (for December, January) Dried Persimmon with Tofu Paste
- (for February) Marinated Butterbur & Sweet Shrimp with Ginger Sauce

**Zensai** (A Selection of Morsels)

- | | | |
|---|-------------------------------------|----------------------------------|
| Red Snow Crab Meat Sushi | Herring & Kelp Roll | Japanese Omelet with Fish Paste |
| Simmered Japanese Tiger Prawn | Dried Mullet Roe | Simmered Chestnut in Sweet Sauce |
| Simmered Gensuke Daikon Radish with Yuzu Miso | | |
| (for December, January) Black Soybeans | | |
| (for February) Simmered Broad Beans in Syrup | (for February) Butterbur Scape Miso | |

Owan (A Clear Soup with Produce)

- Red Snow Crab Meat Fishcake, Turnip, Kintoki Carrot, Spinach & Yuzu

Otsukuri (A Selection of Sashimi)

- (for December, January) Seared Young Tuna, Spanish Mackerel Sushi & Kelp-cured Sweet Shrimp with Grated Daikon Radish & Red Onion in Sudachi Citrus Soy Sauce
 (for February) Seared Young Tuna, Spanish Mackerel Sushi & Spear Squid with Grated Daikon Radish & Red Onion in Sudachi Citrus Soy Sauce

Takiawase (Simmered Treats)

- Simmered Kamiichi Taro with Spinach & Yuzu

Kobachi (Tasty Tidbits)

- Wagyu Beef with Dashi Jelly, Deep-fried Taro, Yam, Myoga Ginger & Kinome Leaves

Shusai (Main Dish)

- (for December) Grilled Yellowtail with Saikyo Miso, Vinegared Lotus Root, Kelp-cured Field Mustard, Grilled Chicken Pâté, Arrowhead & Pine Needles [182 kcal]
 (for January, February) Grilled Yellowtail with Saikyo Miso, Vinegared Lotus Root, Kelp-cured Field Mustard, Grilled Chicken Pâté, Burdock Root & Pine Needles [176 kcal]

**Steamed Rice***

- Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

- We offer Japanese pickles from "Kyo-tsukemono Nishiri" that make the most of seasonal ingredients.
- Served with Hoshizoramai from Tottori Prefecture.

Kanmi (Confections)*

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



* Original ANA menu items.

THE
CONNOISSEURS

Yellowtail, Young Tuna, and Red Snow Crab — Winter Menu Showcasing the Best of the Hokuriku Region, Curated by Ebitei Bekkan

This winter menu was created under the supervision of Kentaro Mura, the owner and chef of the renowned restaurant Ebitei Bekkan. Red snow crab is used generously in both the pressed-sushi appetizer and the soup of simmered vegetables. The simmered dish features Gensuke daikon, a signature Kaga vegetable, gently cooked in a fragrant broth made with the same daikon. For sashimi, lightly seared young tuna is served alongside vinegared young Japanese Spanish mackerel presented in a kizushi style. The side dish is a gently simmered assortment featuring the rich and creamy texture of taro from Kamiichi, Toyama. The main dish is seasonal yellowtail, marinated in Saikyo miso and grilled to a fragrant finish, accompanied by rape blossoms pickled in kelp and vinegared lotus root. A traditional Japanese-style chicken loaf, often enjoyed during New Year celebrations, is accented with a hint of brandy and is served alongside a seasonal appetizer of dried persimmon and Gokayama tofu dressed in a creamy sauce, served in December and January. Pairs beautifully with sake or wine.

Amuse

ANA Original Cinnamon Ginger Stick Lily Bulb Confit & Mousse
 Braised Quail Eggs with Star Anise & Dry-cured Duck Ham Smoked Cod Roe & Boursin Cheese

International Cuisine —**Appetizer Plate**

- Smoked Spanish Mackerel Brandade with Abalone, Celeriac Soup & Caviar
 - Foie Gras & Wagyu Beef Rillettes with Satsuma Mandarin Jelly & Caramelized Nuts Gâteau Style
 - Smoked Tuna & Beet Tartare with Snow Crab Meat & Quinoa Salad
 - Garden Salad
(Non-oil Yuzu Dressing, French 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 [590 kcal]
- Flounder, Shrimp & Cod Milt Paupiette with Vin Blanc Sauce, Squid Ink Tuile [317 kcal]

Selection of Breads

- Baguette
 Herb Soft
 Kaiser Roll
 High-hydration Hard Roll

Cheese Plate

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

* Type of cheese is subject to change without notice.

Dessert

- Parfait Chocolat au Lait
 - Mousse aux Figues
 - Cassis Noisette
 - Fruits

Petit Four

*A confectionery accompanied by a hot beverage.

THE
CONNOISSEURS

Flounder, Cod Milt, and Japanese Spanish Mackerel — A Seasonal Menu of Only the Finest Ingredients by ANA's Master Chefs

Smoked Japanese Spanish mackerel is served with abalone simmered in a shellfish broth, accented with Ichida persimmon, and finished with a small tin of caviar for each guest. A mandarin jelly in a gâteau style, layered with Japanese Black wagyu rillettes, foie gras, and duck confit, accented with the aroma of caramelized nuts. The beef is a sautéed wagyu fillet brushed with an herb sauce and paired with a rich red wine and vegetable sauce, accompanied by a side of purple sweet potato and other vegetables in three layers. The fish is flounder rolled and steamed together with prawn and cod milt, served with a crisp squid ink tuile, baked in a lattice pattern, to break apart as you enjoy the dish.



Light Dishes Anytime

Sake Accompaniments

- Dried Wakame Seaweed
- Dried Bonito
- Dried Horse Mackerel
- Three Kinds of Kagoshima Deep-fried Fishcake
 - Mixed Nuts
 - "MOCHIKICHI" Rice Crackers
 - Rice Crackers (Halal Certified)
- "AND THE FRIET" Dried Friet Premium Salt

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.

- Udon Noodles Garnished with Chicken

Refreshments

- Garden Salad

(Non-oil Yuzu Dressing, French 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.

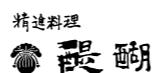
- Fruits

- 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)
 - Rice Bowl with Simmered Pork & Burdock Root
 - Rice Bowl with Grilled Salmon & Nori in Soup Stock

Prepared specially for vegans.



Light Dishes Anytime

Japanese Cuisine ~和食 Washoku~

Kobachi

Dressed Turnip & Broccoli with Tuna

Shusai

Sablefish Teriyaki with Sansho Pepper [326 kcal]

Steamed Rice

Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles



• We offer Japanese pickles from "Kyo-tsukemono Nishiri" that make the most of seasonal ingredients.

• 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

Eggs Benedict with Mornay Sauce & Grilled Bacon [325 kcal]

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

Main Dish

Amatriciana with Rosemary Oil & Jamón Serrano [489 kcal]

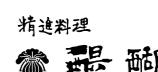
Breads

- Two Kinds of Bread Served with Butter

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

- You can also choose cereal.

Fruits



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.

开胃小点

ANA独创桂皮生姜棒 油封百合根&慕斯
八角卤鹌鹑蛋配鸭肉风干火腿 烟熏鳕鱼子配波尔斯因芝士

—— 日 餐 ——

先付

(十二月·一月) 豆腐和碎芝麻调味汁拌柿子干
(二月) 焼拌蜂斗菜配甜虾生姜高汤浇汁

小 菜

红雪蟹押寿司 鲱鱼昆布卷 鸡蛋鱼糕
艳煮明虾 乌鱼子 糖煮栗子 柚子味噌炖源助萝卜
(十二月·一月) 黑豆 (二月) 糖煮蚕豆 (二月) 蜂斗菜味噌酱

汤 汁

红雪蟹肉丸、芜菁、金时胡萝卜、菠菜根、柚子皮条

刺 身

(十二月·一月) 炙烤幼金枪鱼、鲭鱼干生寿司、昆布腌甜虾配萝卜泥醋柑橘酱油
(二月) 炙烤幼金枪鱼、鲭鱼干生寿司、长枪鸟贼配萝卜泥醋柑橘酱油

炖菜拼盘

煮上新芋头、菠菜、黄柚子

小 钵

和牛配高汤冻、炸芋头、山药、襄荷、树芽

主 菜

(十二月) 鲷鱼西京烧、醋莲藕、昆布腌菜花、烤鸡肉排、慈姑、松针 [182 kcal]
(一月·二月) 鲷鱼西京烧、醋莲藕、昆布腌菜花、烤鸡肉排、牛蒡丝、松针 [176 kcal]

米 饭*

米饭 味噌汤 日式酱菜

- 为您准备了使用时令食材制作的日式酱菜“京渍物西利”
- 大米使用鸟取县星空舞。

甜 点*

日式点心店的豆沙水果凉粉（抹茶糖浆）

标有*的菜品为ANA独创菜品。



鲷鱼、幼金枪鱼、红雪蟹。这道冬季佳肴由海老亭别馆精心打造，奢华地融汇了北陆地区的山珍海味。

由《海老亭别馆》店主村健太郎监制的冬季菜单。在小菜的押寿司和煮菜中放满了红雪蟹。采用加贺蔬菜的源助萝卜，用相同萝卜熬制的高汤精心炖煮，风味浓郁。刺身的幼金枪鱼经过轻炙制成；马鲛鱼的幼鱼鲭鱼干又称为“生寿司”，以醋腌渍后为您呈上。煮物拼盘采用质地细腻的富山上市芋头煮制而成。主菜为时令鲷鱼。以西京味噌腌制后香烤，配以昆布腌制的油菜花和醋渍莲藕。鸡肉松风微带白兰地香气，可与12月、1月提供的先付——柿子干与五箇山豆腐泥拌菜一同享用，十分适合搭配日本清酒或红酒。

开胃小点

ANA独创桂皮生姜棒 油封百合根&慕斯
八角卤鹌鹑蛋配鸭肉风干火腿 烟熏鳕鱼子配波尔斯因芝士

—— 西 餐 ——

开胃菜

- 烟熏马鲛鱼鳕鱼泥配鲍鱼&芹菜根汤和鱼子酱
- 鹅肝&和牛酱配温州蜜柑冻焦糖坚果蛋糕
- 烟熏金枪鱼&甜菜塔塔酱、雪蟹藜麦沙拉

· 蔬菜沙拉

(无油柚子调味汁、法式调味汁)

*我们提供2种调味汁供您选择。

· 玉米汤

主 菜

- 嫩煎和牛菲力牛排佐法式伯那西酱汁&红酒酱汁配3种土豆焗菜 [590 kcal]
- 比目鱼&鲜虾、鳕鱼白子卷配白葡萄酒鱿鱼墨汁脆片 [317 kcal]

精品面包

法式长棍面包
香草软糕
凯撒面包卷
多加水硬面包

芝士拼盘

(中硬芝士、蓝纹芝士、山羊芝士、洗浸芝士)

*种类可能发生变更。

甜 点

- 牛奶巧克力芭菲
- 无花果慕斯
- 黑醋栗榛子
- 水果

小点心

- 建议与热饮一同享用。

THE CONNOISSEURS

比目鱼配鳕鱼白子和马鲛鱼。精选时令食材，由ANA主厨匠心打造的冬季限定菜单。

熏制马鲛鱼配以用甲壳类高汤炖煮的鲍鱼和市田柿子，并附上为顾客特制的罐装鱼子酱。蜜柑色橘子果冻与黑毛和牛酱、鹅肝及油封鸭肉层层叠加，制成蛋糕状。焦糖状坚果香飘四溢。和牛菲力牛排经过香草酱涂抹，并佐以蔬菜与红酒酱汁。配菜是将紫芋等食材烤制而成。比目鱼菜品是与虾和鳕鱼白子混合后卷成卷状蒸制而成。请将制作成网状结构的鱿鱼墨汁脆片轻轻弄碎后享用。

ANA



可随时享用

下酒菜

- 裙带菜干
- 鲤鱼干
- 竹荚鱼干
- 鹿儿岛特产萨摩炸鱼饼
- 什锦坚果
- “MOCHIKICHI”五彩斑斓仙贝
- 米果（清真认证）
- “AND THE FRIET”臻选盐味干制薯条

汤

- 玉米汤
- 茅乃舍蔬菜汤

面类

- ANA 独创～恩惠的北海道～浓郁葱香味噌拉面

以北海道味噌制作的味道考究的面汤，加入洋葱、芝麻酱、生姜等食材，再搭配有嚼劲的中粗面。

敬请享用口味浓郁、筋道的北海道味噌拉面。

- 鸡肉乌冬面

茶点

- 蔬菜沙拉
- (无油柚子调味汁、法式调味汁)

※我们提供2种调味汁供您选择。

- 芝士拼盘

(中硬芝士、蓝纹芝士、山羊芝士、洗浸芝士)

※种类可能发生变更。

- 水果

- 酸奶配果酱

便餐

- 牛肉饼配多明格拉斯酱

· 阿波尾鸡蘑菇咖喱配米饭（伦敦路线）

· 水果香料素食咖喱（美国路线）

- 牛蒡猪肉盖饭

- 鲑鱼海苔茶泡饭

● 素食主义者也可以食用。

可随时享用

日餐

小钵

芜菁西蓝花拌金枪鱼

主菜

山椒照烧银鳕鱼 [326 kcal]

米饭

米饭 味噌汤 日式酱菜

●为您准备了使用时令食材制作的日式酱菜“京渍物西利”

●另有粥品供您选择。



米饭配菜

海苔、纳豆、盐渍昆布丝

西餐

►NH006,NH008,NH110,NH112航班为您提供以下餐食。

主菜

班尼迪克蛋佐奶酪白汁配烤培根 [325 kcal]

►NH126,NH108,NH010,NH160,NH012,NH211航班为您提供以下餐食。

主菜

阿玛特里亚纳意大利面配迷迭香油和塞拉诺火腿 [489 kcal]

面包

- 2种面包配黄油

(备有草莓果酱、柑橘果酱或蜂蜜可供选择。)

· 您也可以选择谷物麦片。

水果



水果香料素食咖喱

由“米其林指南东京”长年刊登的老字号餐厅“精进料理 醍醐”第四代野村祐介监制的以植物为主的正宗咖喱。为了让素食主义者/无麸质饮食的人士也能安心食用，我们不使用任何动物性食材、化学调味料、防腐剂、精制糖、面粉。不添加多余的水分，并大量使用国产蔬菜和水果，慢慢烹制，直到食材完全溶解，可以称得上是“基本仅由食材制成的”咖喱。敬请享用从食材中提取出来的美味，以及桂皮和生姜的滋味带来的丰富而深奥的味道。

