

## アミューズ

ANAオリジナルスティック チキンとごぼう 椎茸マヨネーズソース  
スモークムールとカレー タマネギのムースとコンソメゼリー

## 和 食

### 先 附

(三月) うすい豆腐と鮑 (四月) 飯蛸と白アスパラの馬鈴薯ソース  
(五月) 鱒の昆布 地辛子酢味噌かけ

### 前 菜

栄螺雲丹和えズッキーニ盛り 花びら百合根蜜煮 つの字海老  
酒粕玉子カステラ 花見団子 そら豆雪洞和え 蛭烏賊とキャベツのコロッケ

### お 椀

(三月・四月) 蛤椀 (五月) 鯉の沢煮椀

### お造り

(三月) 三種盛り (鯛、鮪、生湯葉) (四月・五月) 鯛サラダ造り 出汁醤油仕立て

### 炊き合わせ

(三月) 若竹煮と帆立黄身煮 (四月・五月) あいなめ吉野煮と馬鈴薯揚げ煮

### 小 鉢

(三月・四月) 合鴨酒煮と合わせ野菜  
(五月) 平貝ともずく酢

### 主 菜

(三月) メバルの旬菜蒸し 生海苔あんと手羽先けんちん鑄込み [217 kcal]  
(四月・五月) 和牛黒糖煮と焼玉葱 [469 kcal]

### 御 飯

御飯 味噌汁 香の物  
●お米は北海道蘭越産ゆめぴりかを使用しております。

### 甘 味

丹波みくまり 石しずく

## アミューズ

ANAオリジナルスティック チキンとごぼう 椎茸マヨネーズソース  
スモークムールとカレー タマネギのムースとコンソメゼリー

## 洋 食

### アペタイザー

- ・蟹と帆立のサラダとグリーンピースのピューレ アニスクリームソース キャビア添え
- ・鴨肉とビーフのリエット 独活と金柑のサラダ グレープフルーツソース
- ・ホワイトアスパラのシャルロット シーフードのマリネとベーコンバルサミソース

・ガーデンサラダ  
(ノンオイル中華ドレッシング、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

- ・和牛フィレ肉のグリル 国産編笠茸“モリーユ”ソース [387 kcal]
- ・マトウダイのレタス包み蒸し 木の芽風味の白ワインソース [355 kcal]

### ブレッドセレクション

バゲット  
桜ブレッド  
ひよこ豆のパン  
長時間発酵カンパーニュ

### チーズプレート

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

### デザート

- ・アイス盛り合わせ
- ・プランタニエ
- ・タルトカラメル
- ・フルーツ

### プティフール

THE  
CONNOISSEURS

海山の幸から選りすぐった春の恵みを、ANAの匠が月替わりで盛り合わせた花咲くようなお膳です。

ANA

前菜のそら豆はほんのり甘酢のおからでぼんぼり和えに。3月の若竹煮はあさつきの新芽をあしらい、帆立は霜降りの卵黄をほろほろとまとわせました。4月5月のあいなめは吉野葛をまぶして煮て、揚げ煮の新じゃがと焼いた蓬麩を添えています。3月の主菜は春告げ魚とも呼ばれるメバル。うるいや蔞、わらびなどの旬菜と共に蒸し上げて、春採れの新海苔館をとり。塩麴に漬けた鶏手羽先は玉子とたらこのけんちんを詰めて揚げています。4月5月の和牛ばら肉は黒糖でコクを出し、柔らかく炊き上げてごみを飾りました。

THE  
CONNOISSEURS

和牛のグリルには旬の編笠茸を、マトウダイには木の芽の香りを。ANAの匠による春爛漫のメニューです。

ANA



アペタイザーのリエットは国産黒毛和牛を柔らかく煮こみ、鴨のもも肉のコンフィやレバーのパテと合わせました。蟹と帆立のサラダは小瓶のキャビアをお好みでかけてお召し上がりください。メインディッシュの和牛フィレ肉のグリルは、春採れの国産編笠茸を使った香り高いソースで。付け合わせの人参は根セロリピューレを巻き、結んだグリーンアスパラを添えました。マトウダイは湯葉でくるみ、さらにレタスで巻いて蒸し上げてから焼き目をつけています。ナイフを入れるとふわっと木の芽の香りが立つ春の一皿です。

## お好きな時に


### お酒のおともに

- ・天日干しサゴシ
- ・寒干しほたるいか
- ・焼き干しほたて
- ・鹿児島名物さつま揚げ
- ・ミックスマツ

### 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

(ノンオイル中華ドレッシング、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


(シェーブルチーズ、フレッシュチーズ、セミハードチーズ、ブルーチーズ)


※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 黒胡椒ソース
- ・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) 
- ・ちらし寿司
- ・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。

精進料理



精進料理



#### 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

キャベツとじゃこのお浸し

#### 主菜

鯖のみぞれ煮

[403 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

▶NH6,NH8,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

3種のチーズ入りオムレツ ベーコンのグリル添え

[447 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

オマール海老とホタテ、ズッキーニのフェットチーネ

[345 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 Signature Stick Chicken & Burdock Root with Shiitake Mushroom Mayonnaise Sauce  
Smoked Mussel & Curry Onion Mousse & Consommé Jelly

## Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

### Sakizuke (Starter; a taste of what's to come)

(for March) Green Pea Tofu & Abalone  
(for April) Ocellated Octopus & White Asparagus with Potato Sauce  
(for May) Kelp-cured Trout with Mustard Vinegar Miso

### Zensai (A selection of morsels)

Dressed Turban Shell with Sea Urchin & Zucchini Simmered Lily Bulb in Syrup  
Boiled Shrimp Japanese Omelet with Fish Paste & Sake Lees  
Cherry Blossom Rice Flour Dumpling, Cream Cheese Pickled in Saikyo Miso & Mugwort Fishcake  
Dressed Broad Beans with Soy Pulp Firefly Squid & Cabbage Croquette

### Owan (A clear soup with produce)

(for March • April) Common Orient Clam  
(for May) Deep-fried Common Carp, Bacon & Vegetables

### Otsukuri (A selection of sashimi)

(for March) Sea Bream, Tuna & Yuba  
(for April • May) Sea Bream Salad Style with Dashi Soy Sauce

### Takiawase (Simmered treats)

(for March) Simmered Bamboo Shoot, Wakame Seaweed & Scallop Coated with Egg Yolk in Soy-based Sauce  
(for April • May) Simmered Fat Greenling & Fried Potato in Soy-based Sauce

### Kobachi (Tasty Tidbits)

(for March • April) Simmered Duck in Sake with Vegetables  
(for May) Razor Clam & Marinated Mozuku Seaweed in Vinegar Sauce

### Shusai (Main Dish)

(for March) Steamed Black Rockfish & Vegetables with Nori Sauce, Chicken Wing Stuffed with Egg & Cod Roe [217 kcal]  
(for April • May) Simmered Wagyu Beef in Brown Sugar Sauce & Sautéed Onion [469 kcal]

### Steamed Rice

Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles  
• Served with Yumepirika produced in Rankoshi, Hokkaido.

### Kanmi (Confections)

"Tanbamikumari Iwashizuku"---Brown Sugar Adzuki Bean Agar

THE  
CONNOISSEURS

ANA's chefs have brought together seasonal spring ingredients from the mountains to the sea in this year's lineup of blooming and blossoming springtime monthly menus.

The appetizer is broad beans and okara dressed with slightly sweetened vinegar colored in an aptly spring-like light pink. minds of ANA's chefs that offers the bright colors and flavors of spring. March features a bamboo shoot and wakame seaweed stew garnished with young chives and scallops covered in crumbly blanched egg yolk. April and May offer fat greenling fish simmered after lightly floured with Yoshino kudzu, served with baby potatoes fried and boiled in broth and slices of grilled mugwort wheat gluten. The main for March is black rockfish, also known as the "herald of spring." Accompanying is an assortment of steamed seasonal vegetables that includes hosta, butterbur, and bracken fiddlehead with a thick soup of freshly harvested spring seaweed. Deep-fried chicken wings are marinated in salted rice malt and stuffed with egg and cod roe mixed with tofu. The Wagyu beef ribs in April and May are marinated with brown sugar to add body, cooked to tender perfection and garnished with fiddleheads of ostrich fern.

ANA

## Amuse

ANA Signature Stick Chicken & Burdock Root with Shiitake Mushroom Mayonnaise Sauce  
Smoked Mussel & Curry Onion Mousse & Consommé Jelly

## International Cuisine

### Appetizer Plate

- Crab Meat & Scallop Salad, Green Pea Purée with Anise Cream Sauce & Caviar
  - Duck & Beef Rillettes, Udo Green & Kumquat Salad with Grapefruit Sauce
- White Asparagus Charlotte & Marinated Seafood with Bacon Balsamic Sauce

• Garden Salad  
(Non-oil Chinese Style Dressing, French Dressing)  
\* Served with a choice of dressings.

- Corn Soup 🌽

### Main Dish

- Grilled Fillet of Wagyu Beef with Morel Sauce [387 kcal]
- Steamed John Dory Wrapped in Lettuce with Kinome Leaf-flavored White Wine Sauce [355 kcal]

### Selection of Breads

Baguette  
Cherry Blossom Bread  
Chickpea Bread  
Campagne

### Cheese Plate

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

### Dessert

- Assorted Ice Cream & Granité
- Printanier---Vanilla & Strawberry Mousse with Cherry Blossom Ice Cream
  - Caramel Tart
  - Fruits

### Petit Four

THE  
CONNOISSEURS

Grilled Wagyu beef served with seasonal morel mushrooms, and John Dory fish garnished with Japanese prickly ash pepper leaves. A menu from the minds of ANA's chefs that offers the bright colors and flavors of spring.

ANA



The appetizer of rillettes is made from tender braised Japanese Black wagyu beef, accompanied by a duck thigh confit and a liver pâté. The crab and scallop salad is served with a small jar of caviar, offered to your liking. The main dish of grilled Wagyu beef filet is served with an aromatic sauce of freshly harvested spring Japanese morel mushrooms. The accompanying carrots are rolled with celeriac purée and served with tied asparagus. John Dory fish is wrapped first in yuba tofu, then in lettuce, and steamed before being grilled. As you slice into this classically spring dish, you are met with the peppery aroma of Japanese prickly ash leaves.

## Light Dishes Anytime


### Sake Accompaniments

- Dried Spanish Mackerel
- Dried Firefly Squid
- Dried Scallop
- Three Kinds of Kagoshima Deep-fried Fishcake
  - Mix Nuts

### Soup

- Corn Soup 
- KAYANOYA Vegetable Soup 

### Noodles

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

### Refreshments

- Garden Salad

(Non-oil Chinese Style Dressing, French Dressing)

\* Served with a choice of dressings.

- Cheese Plate


(Goat Milk Cheese, Fresh Cheese, Semi-hard Cheese, Blue Cheese)

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


- Fruits

- Plain Yogurt with Fruit Jam

### Light Dishes

- Beef Hamburger with Black Pepper Sauce
- Awaodori Chicken & Mushroom Curry with Steamed Rice (London Route)
  - Vegan Curry with Fruits and Spices (United States Routes) 
  - Scattered Sushi
- Rice Bowl with Grilled Salmon & Nori in Soup Stock

 Prepared specially for vegans.

精選料理  


### 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

Marinated Cabbage & Dried Young Sardines in Soy-based Sauce

#### Shusai

Simmered Mackerel in Grated Daikon Radish Sauce

[403 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 NH6, NH8, NH110, NH112.

#### Main Dish

Three Cheese Omelet with Grilled Bacon

[447 kcal]

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

#### Main Dish

Lobster, Scallop & Zucchini Fettuccine

[345 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