

## 離陸後のお飲み物とともに

### アミューズ

- ANAオリジナルスティック
- マグロ生ハムと酒粕ソース
- 烏賊とフェネルの芽キャベツ包み
- ローストビーフとフキのラビゴットソース



## 好きな時に

小腹が空いた時に、またお酒のしめくりに。いつでも気軽にお召し上がりください。


### 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

### 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
- ・ルーローハン風井
- ・鮭磯のり茶漬け

### 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
- ・バニラアイスクリーム
- ・プティフル
- ・丹波みくまり <sup>いわ</sup>石しずく

## 好きな時に

和食、洋食のセットメニュー

### 和食

#### 小鉢

山菜と湯葉の浸し

#### 主菜

鯖赤味噌干し

[309 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

#### メインディッシュ


鱈と海老、帆立のグリルとトマトリゾット




[501 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

 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。

## Accompaniment for beverages after takeoff

### Amuse

ANA Signature Stick

- Dry-cured Tuna Ham with Sake Lees Sauce
- Squid & Fennel Wrapped in Brussels Sprouts
- Roast Beef with Butterbur Ravigote Sauce



## Light Dishes Anytime

We invite you to enjoy light dishes whenever you wish.  
You'll find these dishes are a delicious follow-up to alcoholic beverages.


### 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

### Light Dishes

- Beef Hamburger with Black Pepper Sauce
- Awaodori Chicken & Mushroom Curry with Steamed Rice
  - Rice Bowl with Stewed Pork Belly Luroufan Style
- Rice Bowl with Grilled Salmon & Nori in Soup Stock

### 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

- Vanilla Ice Cream

- Petits Fours

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

## Light Dishes Anytime

Japanese and International set menus.

### Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

#### Kobachi

Marinated Wild Vegetables & Yuba in Soy-based Sauce

#### Shusai

Grilled Mackerel Marinated in Mirin Sweet Sake

[309 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

#### Main Dish

Grilled Sea Bass, Shrimp & Scallop with Tomato Risotto

[501 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

 Prepared specially for vegans.

  Prepared specially for lacto-ovo vegetarians.