

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 ^{いわ}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

鱸と海老、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.