

和 食

アミューズ

ANA オリジナルスティック ナッツとドライフルーツのディップソース
フォアグラパルフェ 穴子のボン酢ジュレ 生姜風味

先 附

(九月) 北寄貝の白和え
(十月) 才巻き海老と菱の実 えごま味噌掛け
(十一月) 蓮根豆腐生湯葉掛け 旨出汁

前 菜

稲穂揚げ 石川小芋あられ揚げ
秋刀魚酒盗焼き シャインマスカット帆立貝燻製
出汁巻き紅葉玉子 寒干し大根クリームチーズ茶巾

お 椀

(九月) 鱧葛打ち 松茸
(十月・十一月) 甘鯛焼き茄子巻き

お造り

(九月) 本鮪中トロ重ね 平目 あおり烏賊
(十月・十一月) 本鮪中トロ炙り サラダづくり 香味醤油

煮 物

(九月・十月) 和牛黄味煮と里芋餅粉揚げ
(十一月) 蟹の飯蒸し

酢の物

(九月) 小鯛笹漬け 黄桃なます

冷 菜

(十月・十一月) 穴子海老生湯葉包み蒸し ベっ甲餡

主 菜

(九月・十月) 海鮮揚げ真丈とのどぐろの蕪おろし
[258 kcal]
(十一月) 牛ばら角煮 翡翠茄子 長芋オランダ
[554 kcal]

御 飯

御飯 味噌汁 香の物

●お米は岩手県一関市川崎産ひとめぼれ(金芽米)を使用しております。

甘 味

渋皮栗と大納言の羊羹 山椒シロップ添え

洋 食

LA GRENOUVIERE

アミューズ*

ANA オリジナルスティック ナッツとドライフルーツのディップソース
フォアグラパルフェ 穴子のボン酢ジュレ 生姜風味

アペタイザー

・フレッシュチーズのキャビアとクルトン
・黄色ズッキーニ ピストー エビとパセリ
・ビーフのハムのブリュノワーズ イチジクとスティルトンチーズ

・ガーデンサラダ*

ドレッシングは2種類からお選びいただけます
くるみドレッシング ノンオイル大根おろしドレッシング

・コーンスープ* 

メインディッシュ

・和牛フィレ肉のグリル アンチョビバターとサラダのブーケ
[479 kcal]
・ドーバーソールのムニエル セージの香り ジャガイモのボールのロースト
[348 kcal]
・ウズラのプルーンファルシ 椎茸とパールオニオンのグランメール風
[370 kcal]
・ほうれん草のスポンジケーキ 葉で包んだテリーヌ仕立て
[269 kcal]

ブレッドセレクション

バゲット* 酒種風ブレッド* クランベリーレーズン 青のりタバチェール

チーズプレート*

パヴェダンタンサンドレ ゴルゴンゾラピカンテ D.O.P.
フロマジエダフィノワ カンパニエ パルミジャーノレッジャーノ D.O.P. クラヴェ口熟成

デザート*

・3種のアイス盛り合わせ
・クレーム・ド・マロン
・アップルパイ
・フルーツ

プティフール*

*のついたメニューは ANA オリジナルメニューです。

THE
CONNOISSEURS

LA GRENOUVIERE 世界中の美食家が注目するフレンチ、「ラ・グルヌイエール」。
芸術ともいわれる美しくおいしい料理をご堪能ください。

ミシュラン二つ星獲得の、フランスで注目のお店のひとつ、「ラ・グルヌイエール」とのコラボレーションメニューです。
アペタイザーのキャビア料理は、そのおいしさをシンプルに際立たせた同店ならではのひと品。メインディッシュの
肉料理は、焦がしバターソースでいただく和牛フィレ肉のグリル。ブーケのように演出したサラダをあしらっています。
※機内番組でもご紹介しています。(ビデオ・ANAオリジナルプログラム)

お好きな時に

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

- ・帆立貝燻製チーズ
- ・鹿児島名物さつま揚げ
 - ・めひかり唐揚げ
 - ・ミックスナッツ

スープ

- ・コーンスープ 

麺類





- ・一風堂ラーメン コク極まる味噌「大地」
- ・肉すいうどん

軽いお食事

- ・ほうれん草のスポンジケーキ 葉で包んだテリーヌ仕立て LA QRENOUVIÈRE
 - ・ビーフハンバーガー 照り焼きソース
 - ・阿波尾鶏とマッシュルームのカレー
 - ・牛肉トマト煮玉子掛け丼
 - ・鰻茶漬け

リフレッシュメント

- ・ガーデンサラダ
 - ドレッシングは2種類からお選びいただけます
 - くるみドレッシング ノンオイル大根おろしドレッシング
- ・チーズプレート
 - パヴェダンタンサンドレ ゴルゴンゾラピカンテ D.O.P.
 - フロマジェダフィノワ カンパニエ パルミジャーノレッジャーノ D.O.P. クラヴェロ熟成
- ・フルーツ
- ・ヨーグルトに果実ふんだんなフルーツジャムを添えて

 ヴィーガンベジタリアン (完全菜食) 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) の方もお召し上がりいただけます。

お好きな時に

和食、洋食のセットメニュー

和食

小鉢
こづゆ (会津郷土料理)

主菜
つば鯛干物と菜彩鶏照り焼き
[270 kcal]

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
スコティッシュサーモンのテフ焼き、柚子風味の焼きリゾット
[406 kcal]

フルーツ

パンまたはシリアルからお選びいただけます
・かぼちゃブレッド、コーヒーロールを蒜山ジャージーバターとともに
・シリアルをミルクとともに

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Amuse

ANA signature breadstick Nut and dried fruit dipping sauce
Foie-gras parfait Conger eel with ginger ponzu gelée

Sakizuke Starter; a taste of what's to come

(for September) Dressed surf clam with tofu paste
(for October) Prawn and water chestnut with egoma herb miso
(for November) Lotus root tofu and yuba with soy-based sauce

Zensai A selection of morsels

Deep-fried ear of rice plant Deep-fried Ishikawa taro with rice cracker flakes
Grilled Pacific saury with fermented bonito Smoked scallop on Shine muscat
Japanese savory omelet with spicy cod roe Simmered dried daikon radish with cream cheese

Owan A clear soup with produce

(for September) Pike conger with kudzu starch and matsutake mushroom
(for October • November) Grilled eggplant rolled with tilefish

Otsukuri A selection of sashimi

(for September) Seared Pacific bluefin tuna, flounder, bigfin reef squid
(for October • November) Seared Pacific bluefin tuna and vegetables with flavor soy sauce

Nimono Simmered dish

(for September • October) Simmered egg yolk-marinated Wagyu beef and deep-fried taro
with rice cake powder
(for November) Steamed glutinous rice and vegetables wrapped in snow crab meat
with soy-based sauce

Sunomono Delicacies dressed with vinegar

(for September) Vinegar-cured young sea bream and sweet vinegar-cured yellow peach

Reisai Cold appetizers

(for October • November) Steamed conger eel and prawn wrapped in yuba with soy-based sauce

Shusai Main course

(for September • October) Deep-fried seafood fishcake and blackthroat seaperch with grated turnip
[258 kcal]
(for November) Braised beef belly, simmered eggplant and deep-fried Chinese yam
[554 kcal]

Steamed rice

Steamed rice, miso soup and Japanese pickles
• Served with Hitomebore (KINMEMAI rice) produced at Kawasaki, Ichinoseki in Iwate.

Kanmi Confections

Jellied chestnut and adzuki bean with sansho pepper syrup

International Cuisine LA GRENOUILLÈRE

Amuse*

ANA signature breadstick Nut and dried fruit dipping sauce
Foie-gras parfait Conger eel with ginger ponzu gelée

Appetizer plate

- Fresh cheese, buttery croutons and caviar
- Yellow zucchini, smooth grilled broccoli purée and prawns
- Beef ham brunoise, fig, Stilton cheese

- Garden salad*

Served with a choice of dressings.

Walnut dressing Non oil grated daikon radish dressing

- Corn soup* 

Main plate

- Wagyu beef tenderloin, anchovy butter and seasoned lettuce
[479 kcal]
- Dover sole with sage and small roasted potatoes
[348 kcal]
- Stuffed quail with prune, shiitake and pearl onion like a grand-mother
[370 kcal]
- Spinach spongy cake like a leaves terrine
[269 kcal]

Selection of breads

Baguette* Sake yeast bread* Cranberry raisin bread Seaweed tabatière

Cheese plate*

PAVE D'ANTAN CENDRE GORGONZOLA PICCANTE D.O.P.
FROMAGER D'AFFINOIS CAMPAGNIER PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. G.CRAVERO

Desserts*

- Three kinds ice assortment
- Crème de marron
- Apple pie
- Fruits

Petits fours*

* Original ANA menu items.

LA GRENOUILLÈRE Artful delights from "La Grenouillère," the
global gourmet's top pick for French cuisine.

Collaborated with "La Grenouillère," a two-Michelin-starred restaurant that has helped define contemporary French cuisine. Combination of fresh cheese and buttery croutons on the appetizer plate emphasize delicate flavor of caviar. The main plate selection of wagyu beef tenderloin is grilled with brown butter and adorned with lettuce in a bridal bouquet shape.

* The original program is available at ANA SKY CHANNEL. (Videos / ANA ORIGINAL PROGRAM)

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

- Smoked scallop and cheese
- Three kinds of Kagoshima deep-fried fishcake
- Deep-fried round greeneyes fish
 - Mix nuts

Soup

- Corn soup 

Noodles

- IPPUDO rich-tasting miso "DAICHI" ramen
- Japanese udon noodles garnished with beef

Light dishes

- Spinach spongy cake like a leaves terrine **LA GRENOUILLE**
- Beef hamburger with teriyaki sauce
- Awaodori chicken and mushroom curry with steamed rice
- Rice bowl with simmered beef, tomato and beaten egg
- Rice bowl with grilled eel in soup stock

Refreshments

- Garden salad

Served with a choice of dressings.

Walnut dressing Non oil grated daikon radish dressing

- Cheese plate

PAVE D'ANTAN CENDRE GORGONZOLA PICCANTE D.O.P.

FROMAGER D'AFFINOIS CAMPAGNIER PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. G.CRAVERO

- Fruits

- Plain yoghurt with plentiful fruit jam

 Prepared specially for vegans.

   Prepared specially for lacto-ovo vegetarians.

Light Dishes Anytime

Japanese and International set menus.

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Kobachi

"Kozuyu" is Fukushima's local cuisine — Simmered vegetables and mushrooms in scallop soup

Shusai

Dried Japanese boarfish and grilled Saisaidori chicken teriyaki

[270 kcal]

Steamed rice or rice porridge, miso soup and Japanese pickles

Accompaniment for steamed rice

Dried nori

Natto (fermented soybeans)

Salted kombu kelp

International Cuisine

Main dish

Scottish salmon with teff and yuzu risotto

[406 kcal]

Fruits

Choose from bread or cereal.

- Pumpkin bread, coffee roll served with flavorful Japanese Hiruzen jersey butter

- Cereal with milk