

和 食

先付け

蟹味噌和え 菜の花

前 菜

ほやこのわた和え 海老押し寿司 鮑^{あわび}バター醤油焼き
鮫^{あんこう}肝琥珀ゼリー 千枚蕨サーモントラウト鳴門 鴨ロース煮
べったら漬け 乃し梅 黒豆の串刺し

お 椀

(十二月) 甘鯛^{あまだい}白板昆布巻き
(一月) 蟹^{たい}入り玉子豆腐
(二月) 鯛^{ふぐ}蕨 河豚薄造り

お造り

(十二月) 鰯^{ぶり}焼き霜造り 野菜巻き
(一月) 鯛^{たい}松皮造り
(二月) 河豚^{ふぐ}薄造り

炊き合わせ

(十二月) 海老真丈 牛蒡 小松菜
(一月) 塩鰯^{ぶり}大根
(二月) 蕨蒸し

小 鉢

北寄貝と芹の胡麻和え

主 菜

(十二月) はた柚庵焼き [112 kcal]
(一月) 銀鱈^{ぎんだら}西京焼き [254 kcal]
(二月) 金目鯛^{きんめだい}煮付け [176 kcal]

御 飯

炊き立て御飯(山形県鶴岡産ササニシキ) 味噌汁 香の物

和菓子

とらや羊羹「おもかげ」

洋 食

THE CONNOISSEURS

T T



独創的で芸術性の高い料理で世界のファンを魅了し続ける、
ピエール・ガニエール氏プロデュースによる至高のフレンチを。

「厨房のピカソ」とも呼ばれるミシュラン3つ星の巨匠、ピエール・ガニエール氏とのコラボレーションメニューです。贅を尽くした前菜、ソースとのマッチングが、
精妙なメインディッシュ。繊細で奥深いフレンチの王道をお楽しみください。

アペタイザー

- ・オシェトラキャビアのカクテル ピエール・ガニエール風
赤ビーツ / 黄ビーツ / クロカワカジキ / 調理したクリーム・エペス
- ・タラバ蟹、装飾されたグレープフルーツとキュウリ、日本酒の香るゆずのマヨネーズ風
- ・玉葱のブイヨンとペタル、シャンパーニュでマリネした海老と烏賊と共に
- ・ガーデンサラダにミモレットチーズを添えて
ドレッシングは3種類からお選びいただけます
ストロベリードレッシング 和風ドレッシング 香川産金時人参ドレッシング

メインディッシュ

- ・白金豚^{はっきんとん}のロースト、トム・ド・サヴォアとチョリソーをのせた茄子、
黒米と赤パプリカと共に [520 kcal]
- ・ノルウェー産サーモンのグリエ、海苔の香るじゃがいものピューレ、
マスタードを効かせた人参とディル [411 kcal]
- ・生姜の香る仔牛のブランケット、白インゲン豆と枝豆、ドライトマト、
緑レーズンを添えて [521 kcal]

ブレッドセレクション 4種類の中から好きなブレッドをどうぞ

バゲット パン・イタリアン ドライフルーツ入りパン 栗粉のパン
レモンバターとともに

チーズプレート

シャウルス ロックフォール ポン＝レヴェック サント＝モール・ド・トゥーレーヌ

デザート

- ・シャルトリューズ・ヴェールの香りの棒状パルフェ・グラスセ、白いアーモンド・ペーストで巻き、
オレンジのジュレとご一緒に
- ・リンゴのキャラメルクリームタルト、カシスのコンフィチュールとアマンド・キャラメリゼを添えて
- ・洋ナシのマーマレード、パイナップルとパッション・フルーツ、
カリブ地域産ショコラのパルフェ・グラスセをショコラ・オー・レに潜らせて
- ・フルーツ

プティフール

ガーデンサラダ、チーズプレート、フルーツ、プティフールは ANA オリジナルメニューです。

お酒のおともに

「ちょっと一杯」という時にぴったり。ひと手間かけた、こだわりのおつまみです。

赤ほや塩辛

黄金粒うに

鹿児島産つけ揚げ

蟹甲羅焼き

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。

鴨南蛮うどん

びんちょう鮪^{まぐろ}漬け丼

お茶漬け（キングサーモンといくら）

お粥（十二月）蕪粥（一月）塩^{ぶり}鯽大根粥（二月）梅粥

一風堂ラーメン 空の上のトンコツ「そらとん」

クラムチャウダー

チーズとベーコンのハンバーガー

ビーフとマッシュルームのカレー



お好きな時に

和食、洋食のセットメニュー

和 食

小鉢 糸蒟蒻と鱈子の煎り煮

主菜 ^{かれい}鰺塩焼き [188 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 3種類からお選びいただけます

海苔 納豆 ちりめん山椒

洋 食

オムレツ ポークソーセージとトリュフ風味のクリームソース [643 kcal]

フルーツ

ヨーグルトにグリーンレモンジャムを添えて

クロワッサン、ブリオッシュをブラッドオレンジジャム・蒜山ジャージーバターとともに

または

玄米フレークをミルクとともに

パンまたはシリアルからお選びいただけます。

Kaiseki Cuisine

Sakizuke Starter; a taste of what's to come
Dressed crab butter and preserved kombu kelp with herring roe
Marinated field mustard in lightly soy-based sauce

Zensai A selection of morsels
Dressed ascidian with salted entrails of sea cucumber Prawn sushi
Grilled abalone with butter and soy sauce Aspic of monkfish
Pickled thin sliced turnip and smoked salmon trout roll Simmered duck in soy-based sauce
Salt-pickled daikon radish, Japanese plum jelly and black beans on skewer

Owan A clear soup with produce
(for December) Salt-steamed tilefish rolled with shiroita-kombu kelp
(for January) Egg tofu with crabmeat
(for February) Steamed sea bream and turnip

Otsukuri A selection of sashimi
(for December) Vegetables rolled with quick-seared yellowtail
(for January) Quick-poached sea bream
(for February) Quick-poached globefish

Takiawase Simmered treats
(for December) Fishcake with shrimp Simmered burdock root in soy-based sauce
Marinated komatsuna green with soy-based sauce
(for January) Simmered yellowtail in salt-based sauce
(for February) Steamed turnip dumpling with chrysanthemum thick broth

Kobachi Tasty tidbits
Dressed surf clam and Japanese parsley with sesame paste

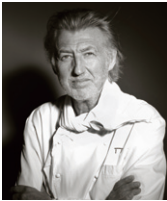
Shusai Main course
(for December) Grilled serranidae with soy-based yuzu-citron sauce **[112 kcal]**
(for January) Grilled sablefish saikyo miso taste **[254 kcal]**
(for February) Simmered alfonsino in soy-based sauce **[176 kcal]**

Steamed rice
Special Sasanishiki rice from Tsuruoka, Yamagata Prefecture,
miso soup and assorted Japanese pickles

Wagashi Classic Japanese sweet bites
Toraya “Omokage” Yokan is a traditional Japanese confectionery

Modern European

THE
CONNOISSEURS

TT  Sublime French cuisine conceived and produced by
Pierre Gagnaire, chef extraordinaire
We proudly present our collaboration menu with Pierre Gagnaire,
the Michelin 3-Star master chef known as “Picasso of the Kitchen.”
Appetizers steeped in sheer extravagance set the stage for main dishes
that celebrate exquisite partnering with scrupulously chosen sauces.
Savor this noble devotion to the essence of legendary French dining.

- Appetizers**
- Cocktail of osciètre caviar *Pierre Gagnaire* :
red beetroot / yellow beetroot / swordfish / cooked thick cream.
 - *Taraba* crabmeat served with grapefruit and cucumber ;
yuzu / *sake* mayonnaise.
 - Onion bouillon and petals, shrimp and squid marinated with champagne.
 - Salad served with *Mimolette* cheese.
Served with a choice of dressings : vinaigrette flavoured with strawberry
japanese dressing
vinaigrette flavoured with *Kintoki* carrot from Kagawa

- Main courses**
- Roasted *Hakkinton* pork ;
eggplant slice / *tomme de Savoie* cheese / chorizo ;
black rice served with red pepper. **[520 kcal]**
 - Grilled Norway salmon, potato puree flavoured with seaweeds ;
thinly-diced carrot spiced with mustard, dill. **[411 kcal]**
 - Veal blanquette flavoured with ginger.
White beans / édamamé / dried tomatoes, green raisins. **[521 kcal]**

Selection of bread (please choose one kind out of the four)
Baguette, italian bread, dried fruits bread, chestnut flour bread.
Butter flavoured with lemon.

Cheese plate
Chaource Roquefort Pont-l'Évêque Saint-Maure de Touraine

- Desserts**
- Green *Chartreuse* frozen bar wrapped in white almond paste ;
orange jelly.
 - Caramelized apple tart served with cream, fragmented blackcurrants and *Polignac* almonds.
 - Pear marmelade, pineapple and passion fruits ;
Caraïbes chocolate parfait coated with milk chocolate.
 - Fruit

Petits fours

The salad, cheese plate, fruit and petits fours are original ANA menu items.

Sake Accompaniment

Please be sure to taste our carefully prepared cocktail snacks — perfect for accompanying your choice of alcoholic beverage.

Salt-fermented red ascidian

Rich sea urchin

Three kinds of deep-fried fishcakes

Crabmeat gratin with shell of snowcrab

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.

Hot Japanese udon noodles garnished with braised duck

Soy sauce-cured albacore tuna over steamed rice

King salmon and salmon roe over steamed rice in soup stock

Rice porridge

(for December) Rice porridge with simmered turnip

(for January) Rice porridge with simmered yellowtail

(for February) Rice porridge with Japanese plum

IPPUDO "SORATON" (pork broth) ramen

Clam chowder

Cheese and bacon hamburger

Beef and mushroom curry with steamed rice



Light Dishes Anytime

Japanese and International set menus.

Petite Japanese course

Kobachi Braised yam jelly noodles and cod roe

Shusai Salt-grilled flounder **[188 kcal]**

Steamed rice, miso soup and assorted Japanese pickles or rice porridge

Accompaniment for steamed rice Choose from three condiments.

Dried seaweed

Natto (fermented soybeans)

Dried baby sardines with sansho pepper

Petite International course

Omelet and pork sausage with truffle-flavored creamy sauce **[643 kcal]**

Fruit

Plain yoghurt with green lemon jam

Croissant, Brioche

served with blood orange jam and flavorful domestic Hiruzen jersey butter

or

Crisp brown rice flakes with milk

Choose from bread or cereal.