

和 食

先 附

とうもろこし饅頭

前 菜

冷やしゼリー掛け

海老笹巻き寿司

焼き鮎あゆ

酢蓮根

黄味味噌漬け

鰻八幡巻きうなぎ

お 椀

（六月）鹿の子真丈

（七月・八月）沢煮椀（博多和牛）

お造り

（六月）鱧焼はもき霜造り

（七月）河豚叩ふぐき

（八月）青利烏賊 汐雲丹うに 車海老

煮 物

（六月・七月）冷やし煮物

（八月）湯葉と蟹の生姜餡掛け

小 鉢

（六月）和牛ロースト辛子醤油

（七月・八月）胡麻和え

主 菜

（六月）宗八鰯野菜献珍蒸しそうはちがわい [259 kcal]

（七月）時鮭塩焼ときしらずき [203 kcal]

（八月）蒸し鯛香だいり餡掛け [218 kcal]

御 飯

御飯 味噌汁 香の物

●お米は「福岡県嘉麻市産 元気つくし（特別栽培米）」を使用しております。

和菓子

とらや羊羹「新緑」

洋 食



ミシュランガイドで三年連続二つ星に輝く、フレンチの名店「Restaurant Ryuzu」の味わいを。

ジョエル・ロブション氏のもとで研鑽を積んだ「Restaurant Ryuzu」のオーナーシェフ、飯塚隆太氏のプロデュースによるメニューです。食材一つひとつに最大限の敬意を払い、丁寧に仕立てた心づくしのお料理をお楽しみください。

アペタイザー

・キャビア コンディメントを挟んだスモークサーモンとともに

・帆立貝の冷製 トマトジュレソース 夏野菜のプレッセを添えて

・仔牛ローストの冷製 コンソメジュレと夏野菜をあしらって

・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

バルサミアアップルドレッシング

パパイヤドレッシング

和風ドレッシング

メインディッシュ

・牛フィレ肉のボワレ 黒トリュフの香る牛蒡とともに グリーンペッパーソースで [481 kcal]

・スズキにパセリの香りを纏わせて 椎茸 小玉葱 トマトコンフィアを添えて [385 kcal]

・フランス産コクレをオマール海老入りのファルスとともにロースト

サフランとハーブの香るソースで [426 kcal]

ブレッドセクション 4種類の中から好きなブレッドをどうぞ

バゲット セモリナ・トマト オニオンブレッド フォカッチャ

蒜山ジャージーバター もしくは オリーブオイルとともに

●バゲットは、ANA オリジナルブレンド北海道産小麦粉100%、フランス産天然酵母を使用しております。

チーズプレート

北海道産手づくりシャウルス ブルー・ドーヴェルニュ

ローブ・デ・ガリッグ ナボレオン ヴュー

デザート

・サクサクのパイに乗せたレモンの香るフロマージュブランのムース

・マンゴームースのガトーとバジルのソルベ

・アプリコットとココナッツのタルト パイナップルのソルベを添えて

・フルーツ

プティフール



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。

鮭ルイベ山葵和え

ちあゆ
稚鮎甘露煮木の芽揚げ

鹿児島産つけ揚げ

うに
丸茄子雲丹焼き

大山どり香味立田

お好きな時に

小腹が空いた時に、またお酒のしめくくり。いつでも気軽に召し上がりください。

うなぎ
鰻麦とろひつまぶし丼

辛子めんたい茶漬け

お粥 はも（六月）鱧まぶし粥 （七月）芽かぶ粥 （八月）野菜粥

カレー （六月）ANA オリジナルカレー
（七月・八月）ANA オリジナルチキンカレー（ハラール認証済）



温うどん（刻み揚げ、水菜）

一風堂ラーメン コク極まる味噌「大地」

クロックムッシュ

クラムチャウダー

千疋屋 アイスcream（バナナ味）



お好きな時に

和食、洋食のセットメニュー

和 食

小 鉢 煎り浸し

煮物変わり 焼き丸茄子
肉味噌

主 菜 あじ 鰯開き [212 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

帆立貝 ハムと野菜のクリーム煮のクレープ包み 北陸ワインソース [367 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

- ・クロワッサン、ブレッサヌ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
- ・シリアルをミルクとともに

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Sakizuke Starter; a taste of what's to come
Steamed corn fishcake

Zensai A selection of morsels
Soy sauce-based jelly and seafoods
Prawn sushi wrapped with bamboo leaf
Quick-seared dried sweetfish
Vinegared lotus root
Marinated egg yolk in miso
Grilled burdock root rolled with freshwater eel

Owan A clear soup with produce
(for June) Japanese style clear soup with fishcake
(for July • August) Japanese style clear soup with various ingredients (Hakata beef)

Otsukuri A selection of sashimi
(for June) Quick-seared pike conger
(for July) Quick-seared blowfish
(for August) Quick-poached bigfin reef squid Salted sea urchin Boiled Tiger prawn

Nimono Simmered dish
(for June • July) Chilled various ingredients
(for August) Yuba bean curd and crab meat with ginger thick broth

Kobachi Tasty tidbits
(for June) Roasted beef with soy-based sauce and mustard
(for July • August) Dressed various ingredients with sweet sesame paste

Shusai Main course
(for June) Steamed flounder and vegetables kenchin style **[259 kcal]**
(for July) Salt-grilled salmon **[203 kcal]**
(for August) Steamed sea bream with thick broth **[218 kcal]**

Steamed rice
Steamed rice, miso soup and assorted Japanese pickles
●“GENKI TSUKUSHI” brand rice cultivated in Kama-city (Fukuoka Prefecture)

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



International Cuisine

THE
CONNOISSEURS



The fine flavors of “Restaurant Ryuzu” – renowned French cuisine venue earning Michelin 2-star ratings for three consecutive years.

This collaboration menu is the brainchild of Ryuta Iizuka, Restaurant Ryuzu owner-chef who studied under master chef Joel Robuchon. True to his training, Iizuka devotes the greatest respect and detail to each and every ingredient, with the results preciously prepared to perfection for your utmost enjoyment.

Appetizer plate

- Caviar with tart of smoked salmon and condiments
 - Sautéed scallops cold style and tomato gelée sauce with summer vegetable terrine
 - Roasted veal cold style with consommé gelée and summer vegetables
-
- Garden salad served with mimolette cheese
Served with a choice of dressings—Balsamy apple dressing
Papaya dressing
Japanese style dressing

Main plate

- Sautéed fillet of beef and black truffle-flavored burdock roots with green pepper sauce **[481 kcal]**
- Sautéed seabass on parsley bread crumbs with shiitake-mushrooms, small onions and tomato confit **[385 kcal]**
- Roasted coquelet and lobster farce with saffron and herb-flavored sauce **[426 kcal]**

Selection of breads

Please choose from four kinds of breads to suit your taste.

Baguette Semolina tomato Onion bread Focaccia
with a choice of flavorful Japanese Hiruzen jersey butter or extra-virgin olive oil

- The baguette French bread is baked from an ANA original blend of 100% Hokkaido grown wheat and natural yeast from France.

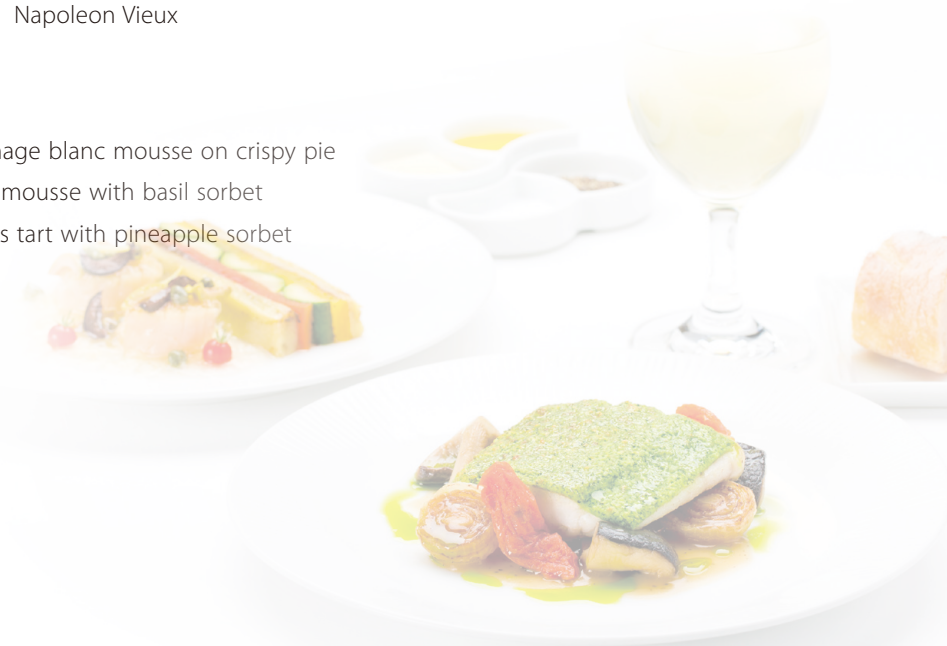
Cheese plate

Hokkaido handmade Chaource Bleu d’Auvergne
Rove des Garrigues Napoleon Vieux

Desserts

- Lemon-flavored fromage blanc mousse on crispy pie
- Gâteau style mango mousse with basil sorbet
- Apricot and coconuts tart with pineapple sorbet
- Fruits

Petits fours



Sake Accompaniment

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

“Ruibe” soy sauce-cured salmon with grated wasabi

Deep-fried young sweetfish sansho flavor

Three kinds of deep-fried fishcakes

Grilled eggplant and sea urchin

Deep-fried Daisendori chicken with Japanese spices

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.

Grilled freshwater eel over steamed barley and rice

Grilled spicy cod roe over steamed rice in soup stock

Rice porridge

(for June) Rice porridge with pike conger

(for July) Rice porridge with thick wakame leaves

(for August) Rice porridge with vegetables

Curry

(for June) ANA original curry and steamed rice

(for July • August) ANA original chicken curry (Halal certified) and steamed rice



Japanese udon noodles garnished with thin-sliced deep-fried tofu and mizuna green

IPPUDO rich-tasting miso “DAICHI” ramen

Croque-monsieur

Clam chowder

Sembikiya banana ice cream



Light Dishes Anytime

Japanese and International set menus.

Petite Japanese course

Kobachi Marinated sakura shrimp and green chili in soy-based sauce

Nimonokawari Grilled eggplant
Marinated minced chicken with miso paste

Shusai Grilled horse mackerel **[212 kcal]**

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

Accompaniment for steamed rice Choose from three condiments.

Nori, dried seaweed

Natto (fermented soybeans)

Simmered baby sardines with sansho pepper

Petite International course

Scallops, ham and vegetables wrapped in crêpe with Hokuriku wine sauce **[367 kcal]**

Fruits

Choose from bread or cereal.

- Croissant, Bressane
served with blood orange jam and flavorful Japanese Hiruzen jersey butter
- Cereal with milk

Japanisches Menü ~ 和食 Washoku ~

Sakizuke Erstes Häppchen, zur Einstimmung
Gedämpfte Mais-Fischpastete

Zensai Auswahl an Appetithäppchen
Meeresfrüchte in Sojasaucen-Gelee
Garnelen-Sushi im Bambusblattmantel
Kurz gegrillter getrockneter Bachsaibling
Lotuswurzel, in Essig mariniert
Mariniertes Eigelb in Miso
Röllchen von Süßwasseraal mit gegrillter Klettenwurz

Owan Klare Brühe mit feinen Ingredienzen
(Für Juni) Japanische klare Brühe mit Fischpastete
(Für Juli • August) Japanische klare Brühe mit verschiedenen Zutaten (Hakata-Rindfleisch)

Otsukuri Sashimi, vom Chefkoch ausgewählt
(Für Juni) Kurz gegrillter Meeraal
(Für Juli) Kurz gegrillter Kugelfisch
(Für August) Kurz pochierter Großflossen-Riffkalmar Gesalzener Seeigelrogen
Gegarte Tigergarnele

Nimono Gegartes Gericht
(Für Juni • Juli) Verschiedene Ingredienzen, kalt serviert
(Für August) Tofu-Crêpe und Krebsfleisch mit seidiger Ingwerbrühe

Kobachi Eine kleine Kreation des Chefkochs
(Für Juni) Gebratenes Rindfleisch mit sojawürziger Sauce und Senf
(Für Juli • August) Süße Sesamcreme mit feinen Ingredienzen

Shusai Hauptgericht
(Für Juni) Gedämpfte Scholle und buntes Gemüse in Bouillon **[259 kcal]**
(Für Juli) Mit Salz gegrillter Lachs **[203 kcal]**
(Für August) Gedämpfte Meerbrasse mit seidiger Brühe **[218 kcal]**

Gedämpfter Reis
Gedämpfter Reis, Miso-Suppe und verschiedene japanische Pickles
●Der Reiscultivar „GENKI TSUKUSHI“ wird in Kama (Präfektur Fukuoka) angebaut.

Wagashi Klassische japanische Süßigkeiten
Yokan „Shinmidori“ von Toraya ist eine traditionelle japanische Süßspeise

Internationales Menü

THE
CONNOISSEURS



Edle Speisen aus dem „Restaurant Ryuzu“, dessen viel gerühmte französische Küche schon im dritten Jahr mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist.

Dieses Menü geht aus der Zusammenarbeit mit Ryuta Iizuka hervor, dem Meisterkoch und Eigentümer des Restaurants Ryuzu. Er hat seine Kunst unter dem großartigen Joel Robuchon gelernt und beweist dies mit größtem Respekt für jede einzelne Ingredienz und berückender Liebe zum Detail. Lassen Sie sich begeistern.

Kleine Vorspeisen

- Kaviar mit Törtchen von geräuchertem Lachs mit Gewürzen
- Gebratene Jakobsmuschel, kalt serviert mit Tomatengelee und Sommergemüseterrine
- Gebratenes Kalbsfleisch, kalt serviert mit klarer Rindfleischbrühe und Sommergemüse

- Gartensalat mit Mimolette-Käse
Auswahl von Dressings – Balsamy-Apfel-Dressing
Papaya-Dressing
Japanisches Dressing

Hauptgang

- Filet vom Rind mit getrüffelter Klettenwurz und Grünpfeffersauce **[481 kcal]**
- Gebratener Wolfsbarsch mit Petersilienpanade, Shiitake-Pilzen, kleinen Zwiebeln und Tomaten-Confit **[385 kcal]**
- Brathühnchen und Hummerpastete mit Safran und Kräutersauce **[426 kcal]**

Brotauswahl Wählen Sie unter vier Arten von Brot aus.

Baguette Tomaten-Grießbrot Zwiebelbrot Focaccia
zur Wahl mit feiner japanischer Hiruzen-Jersey-Butter oder kaltgepresstem Olivenöl

- Das Baguette wird nach ANA-Rezept aus 100 % Hokkaido-Weizen und französischer Naturhefe gebacken.

Käseteller

Handgemachter Hokkaido-Käse nach Art von Chaource Bleu d’Auvergne
Rove des Garrigues Napoleon Vieux

Dessert

- Frischkäse-Mousse mit Zitrone auf knusprigem Gebäck
- Mango-Mousse-Törtchen mit Basilikumsorbet
- Aprikosen-Kokosnuß-Törtchen mit Ananas-Sorbet
- Obst

Petits Fours



Mit Sake

Lassen Sie sich nicht unsere edlen Cocktail-Snacks entgehen,
die ideale Begleitung zu Ihrer Wahl alkoholischer Getränke.

In Sojasauce marinierter geeister roher Lachs, mit geriebenem Wasabi-Rettich

Ausgebackener junger japanischer Bachsaibling mit japanischem Pfeffergrün

Dreierlei ausgebackene Fischkuchen

Gegrillte Aubergine und Seeigelrogen

Ausgebackenes Daisendori-Hühnerfleisch mit japanischen Gewürzen

Leichte Gerichte

Nach einem guten Glas, oder falls Sie zwischendurch einmal etwas Hunger verspüren,
können Sie jederzeit ein leichtes Gericht bestellen.

Gegrillter Süßwasseraal auf gedämpfter Gerste und Reis

Gegrillter pikanter Kabeljaurogen auf gedämpftem Reis in Brühe

Cremiger Reisbrei

(Für Juni) Cremiger Reisbrei mit Meeraal

(Für Juli) Cremiger Reisbrei mit dicken Wakame-Algenstreifen

(Für August) Cremiger Reisbrei mit Gemüse

Curry

(Für Juni) Curry aus dem Hause ANA, mit gedämpftem Reis

(Für Juli • August) Hühnerfleisch-Curry aus dem Hause ANA (Halal-zertifiziert),
mit gedämpftem Reis

Udon-Weizennudeln, garniert mit Streifen von frittiertem Tofu und Mizuna-Blättern

Kräftige „DAICHI“ Miso-Ramen von IPPUDO

Croque-monsieur

Dicke Muschelsuppe

Sembikiya Bananeneiscreme



Leichte Gerichte

Kleine japanische und internationale Menüs

Kleines japanisches Menü

Kobachi Marinierte Sakura-Garnelen und grüne Pfefferschoten in sojawürziger Sauce

Nimonokawari Gegrillte Aubergine
Mariniertes Hühnerhackfleisch mit Miso-Paste

Shusai Gegrillte Holzmakrele **[212 kcal]**

Gedämpfter Reis, Miso-Suppe und verschiedene japanische Pickles oder Cremiger Reisbrei

Beilagen zu gedämpftem Reis Wählen Sie unter drei Beilagen aus.

Getrocknete Nori-Algen

Natto (fermentierte Sojabohnen)

Gegarte Jungfische mit japanischem Pfeffergrün

Kleines internationales Menü

Jakobsmuschel, Schinken und Gemüse im Crêpe-Mantel, mit Hokuriku-Weinsauce **[367 kcal]**

Obst

Wählen Sie unter Brot oder Frühstücksflocken.

- Croissant, Bressane
gereicht mit Blutorangenmarmelade und feiner japanischer Hiruzen-Jersey-Butter
- Getreideflocken mit Milch



お好きな時に

小腹が空いた時に、またお酒のしめくりに。いつでも気軽に召し上がりください。

うなぎ
鰻麦とろひつまぶし丼

辛子めんたい茶漬け

お粥 はも（六月）鰻まぶし粥 （七月）芽かぶ粥 （八月）野菜粥

カレー （六月）ANA オリジナルカレー
（七月・八月）ANA オリジナルチキンカレー（ハラール認証済）



温うどん（刻み揚げ、水菜）

一風堂ラーメン コク極まる味噌「大地」

クラムチャウダー

クロックムッシュ

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

- ・バルサミアップルドレッシング
- ・パパイヤドレッシング
- ・和風ドレッシング

チーズプレート
北海道産手づくりシャウルス ブルー・ドーヴェルニュ
ローブ・デ・ガリッグ ナポレオン ヴュー

フルーツ

千疋屋 アイスクリーム（バナナ味）



プティフル



和 食

和食または洋食をお選びください。

小 鉢 煎り浸し

煮物変わり 焼き丸茄子
肉味噌

主 菜 あじ 鰯開き [212 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

和食または洋食をお選びください。

モッツアレラチーズとマッシュルーム入りオムレツ ローストポテトとシュプリームソース [650 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

パンまたはシリアルからお選びいただけます

- ・クロワッサン、ブレッサヌ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
- ・シリアルをミルクとともに

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.

Grilled freshwater eel over steamed barley and rice

Grilled spicy cod roe over steamed rice in soup stock

Rice porridge

(for June) Rice porridge with pike conger

(for July) Rice porridge with thick wakame leaves

(for August) Rice porridge with vegetables

Curry

(for June) ANA original curry and steamed rice

(for July・August) ANA original chicken curry (Halal certified) and steamed rice



Japanese udon noodles garnished with thin-sliced deep-fried tofu and mizuna green

IPPUDO rich-tasting miso “DAICHI” ramen

Clam chowder

Croque-monsieur

Garden salad served with mimolette cheese

Served with a choice of dressings—Balsamy apple dressing

Papaya dressing

Japanese style dressing

Cheese plate

Hokkaido handmade Chaource Bleu d’Auvergne

Rove des Garrigues Napoleon Vieux

Fruits

Sembikiya banana ice cream



Petits fours



Petite Japanese course ~ 和食 Washoku ~

Please choose either Japanese or international.

Kobachi Marinated sakura shrimp and green chili in soy-based sauce

Nimonokawari Grilled eggplant
Marinated minced chicken with miso paste

Shusai Grilled horse mackerel **[212 kcal]**

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

Accompaniment for steamed rice Choose from three condiments.

Nori, dried seaweed

Natto (fermented soybeans)

Simmered baby sardines with sansho pepper

Petite International course

Please choose either Japanese or international.

Mozzarella cheese and mushroom omelet with roasted potatoes and suprême sauce **[650 kcal]**

Fruits

Plain yoghurt with green lemon jam

Choose from bread or cereal.

- Croissant, Bressane
served with blood orange jam and flavorful Japanese Hiruzen jersey butter
- Cereal with milk

Leichte Gerichte

Nach einem guten Glas, oder falls Sie zwischendurch einmal etwas Hunger verspüren, können Sie jederzeit ein leichtes Gericht bestellen.

Gegrillter Süßwasseraal auf gedämpfter Gerste und Reis

Gegrillter pikanter Kabeljaurogen auf gedämpftem Reis in Brühe

Cremiger Reisbrei

(Für Juni) Cremiger Reisbrei mit Meeraal

(Für Juli) Cremiger Reisbrei mit dicken Wakame-Algenstreifen

(Für August) Cremiger Reisbrei mit Gemüse

Curry

(Für Juni) Curry aus dem Hause ANA, mit gedämpftem Reis

(Für Juli • August) Hühnerfleisch-Curry aus dem Hause ANA (Halal-zertifiziert),
mit gedämpftem Reis



Udon-Weizennudeln, garniert mit Streifen von frittiertem Tofu und Mizuna-Blättern

Kräftige „DAICHI“ Miso-Ramen von IPPUDO

Dicke Muschelsuppe

Croque-monsieur

Gartensalat mit Mimolette-Käse

Auswahl von Dressings – Balsamy-Apfel-Dressing

Papaya-Dressing

Japanisches Dressing

Käseteller

Handgemachter Hokkaido-Käse nach Art von Chaource Bleu d’Auvergne

Rove des Garrigues Napoleon Vieux

Obst

Sembikiya Bananeneiscreme



Petits Fours



Kleines japanisches Menü ~ 和食 Washoku ~

Wählen Sie nach Belieben das japanische oder das internationale Menü.

Kobachi Marinierte Sakura-Garnelen und grüne Pfefferschoten in sojawürziger Sauce

Nimonokawari Gegrillte Aubergine
Mariniertes Hühnerhackfleisch mit Miso-Paste

Shusai Gegrillte Holzmakrele **[212 kcal]**

Gedämpfter Reis, Miso-Suppe und verschiedene japanische Pickles oder Cremiger Reisbrei

Beilagen zu gedämpftem Reis Wählen Sie unter drei Beilagen aus.

Getrocknete Nori-Algen

Natto (fermentierte Sojabohnen)

Gegarte Jungfische mit japanischem Pfeffergrün

Kleines internationales Menü

Wählen Sie nach Belieben das japanische oder das internationale Menü.

Omelett mit Mozzarella und Pilzen, Bratkartoffeln und Sauce Suprême **[650 kcal]**

Obst

Naturjoghurt mit grüner Zitronenkonfitüre

Wählen Sie unter Brot oder Frühstücksflocken.

- Croissant, Bressane
gereicht mit Blutorangenmarmelade und feiner japanischer Hiruzen-Jersey-Butter
- Getreideflocken mit Milch