

和 食

先 附

(九月) 甚太豆腐 公孫樹蒲鉾 敷胡桃しょうゆ
(十月) 利休麩 マスカット 敷黄味酢
(十一月) 焼き松茸 海ぶどう 林檎和え

前 菜

小芋肉味噌田楽 車海老 銀杏塩煮
紅葉蒲鉾 射込み酢蓮根黄味寿司

お 椀

(九月) 鱧^{はも} 松茸
(十月・十一月) たらば蟹 松茸 木の芽

お造り

(九月) 平目薄造り^{ひらめ} 青利烏賊 汐雲丹^{うに}
(十月) 鯛昆布^{たい} 青利烏賊 唐墨
(十一月) 生湯葉 鰯^{ぶり}焼き霜 汐雲丹^{うに}

煮 物

(九月) 湯葉 松茸 煎唐墨
(十月) 焼き穴子と白菜の博多蒸し
(十一月) 南瓜レモン煮 飛竜頭 たらば蟹

小 鉢

(九月) 焼き穴子 クレソン浸し
(十月) 二色豆腐 焼き松茸
(十一月) とちお揚げ旨煮 牛肉味噌時雨煮

主 菜

(九月) 朴葉焼き 銀鰈^{ぎんがれい}幽庵焼き
[160 kcal]
(十月) 小鯛^{こだい}リゾット包み焼き
[213 kcal]
(十一月) ソフトシェルクラブ揚げ出し 甘鯛^{あまだい}若狭焼き
[220 kcal]

御 飯

御飯 味噌汁 香の物

●お米は「新潟県 佐渡産 こしひかり 特別栽培米」を使用しております。

和菓子

とらや羊羹「紅茶」

洋 食

アペタイザー

・ソフトスモークの帆立貝とキャビア カリフラワーのピューレとサワークリームで
・蟹とアボカドのサラダをりんごで包んだフリヴォリテ風に タマリンドソースとカレーオイルで
・京鴨生ハム 黄ピーツと柿のコンポジション

・ガーデンサラダに柚子風味のパルメザンチュイールを添えて
ドレッシングは3種類からお選びいただけます
ビーツのドレッシング 和風ドレッシング 柚子胡椒のドレッシング

メインディッシュ

・仔牛フィレ肉のソテー 平茸のブレゼに越後シャルドネワインソース トリュフとバジルの香り
[317 kcal]
・舌平目^{びらめ}に酢橘とケッパールのコンディメンツ ムール貝を添えて
[398 kcal]
・仔鳩のロースト 山椒の香り 焼きチャイニーズヌードルを添えて
[262 kcal]

ブレッドセレクション

4種類の中からお好きなブレッドをどうぞ
バゲット セーグル かぼちゃのフォカッチャ 紅茶のブレッド
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

クロミエ ゴルゴンゾーラ プティ・アグール セル・シュール・シェール

デザート

・新潟県産の洋梨“ル・レクチェ”のコンポートと洋梨とラズベリーのアイスクリーム
・モンブラン 栗のアイスクリーム
・アップルパイ バニラアイスクリーム添え
・フルーツ

プティフル

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。

真烏賊酢漬け

山葵木耳昆布

鹿児島産つけ揚げ

椎茸素味噌焼き

大山どり香味立田

お好きな時に

小腹が空いた時に、またお酒のしめくりに。いつでも気軽に召し上がりください。

湘南ポークの薄かつ井

海鮮茶漬け

お粥

(九月) 菊粥 (十月) 舞茸粥 (十一月) 紅葉粥

ANA オリジナルカレー

牛肉味噌時雨煮うどん

一風堂ラーメン コク極まる味噌「大地」

クロックムッシュ

ボルシチ サワークリーム添え

お好きな時に

和食、洋食のセットメニュー

和 食

煮 物

高野豆腐 焼き茄子お浸し 南瓜粉吹き煮

主 菜

銀鮭幽庵焼き

[228 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

蟹と松の実のロワイヤル 百合根のソース

[222 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、レーズンルヴァン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

(for September) Green soybeans tofu and fishcake with walnut-flavored soy sauce

(for October) Simmered wheat gluten and marinated muscat with egg yolk-based vinegar sauce

(for November) Grilled matsutake mushroom and marinated sea grapes with grated apple sauce

Zensai A selection of morsels

Steamed taro aromatic miso taste Boiled Japanese tiger prawn

Simmered ginkgo nuts in salt-based sauce

Maple leaf-shaped fishcake Vinegared lotus root with egg yolk sushi

Owan A clear soup with produce

(for September) Boiled pike conger and marinated matsutake mushroom

(for October • November) Boiled king crab meat and marinated matsutake mushroom with sansho leaf

Otsukuri A selection of sashimi

(for September) Kombu kelp-cured flounder Quick-poached bigfin reef squid Rich sea urchin

(for October) Kombu kelp-cured sea bream Quick-poached bigfin reef squid Preserved botargo

(for November) Yuba bean curd Quick-seared yellowtail Rich sea urchin

Nimono Simmered dish

(for September) Yuba bean curd and simmered matsutake mushroom with roasted preserved botargo

(for October) Steamed conger eel and Chinese cabbage mille-feuille style

(for November) Marinated pumpkin in lemon sauce, simmered fried tofu patty and king crab meat

Kobachi Tasty tidbits

(for September) Grilled conger eel and marinated watercress

(for October) Black and white sesame tofu, grilled matsutake mushroom

(for November) Simmered thick fried tofu and beef

Shusai Main course

(for September) Grilled Greenland halibut with soy-based sauce and magnolia leaf

[160 kcal]

(for October) Baked sea bream filled with risotto

[213 kcal]

(for November) Deep-fried soft shell crab and grilled tilefish with sake-based soy sauce

[220 kcal]

Steamed rice

Steamed rice, miso soup and assorted Japanese pickles

●This selection is served with “Koshihikari” brand rice specially cultivated on Sado Island in Niigata Prefecture.

Wagashi Classic Japanese sweet bites

Toraya “Kocha” Yokan is a traditional Japanese confectionery

International Cuisine

Appetizer plate

• Caviar and soft smoked scallops with cauliflower purée and sour cream

• Crab meat, avocado salad and apple frivolité style with tamarind sauce and curry oil

• Uncured Kyo-gamo duck ham, yellow beet and persimmons composition style

• Garden salad served with yuzu citron-flavored parmesan tuile

Served with a choice of dressings

Beet dressing Japanese style dressing Yuzu citron pepper dressing

Main plate

• Sautéed fillet of veal and braised hiratake-mushrooms with

truffle and basil-flavored Echigo Chardonnay wine sauce

[317 kcal]

• Steamed sole, sudachi citron and caper condiments with steamed mussels

[398 kcal]

• Roasted squab sansho-pepper flavor with baked Chinese noodles

[262 kcal]

Selection of breads

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

Baguette Seigle Pumpkin focaccia Tea-flavored bread

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

Coulommiers Gorgonzola Petit Agour Selles-sur-Cher

Desserts

• Compoted pear “Le Lectier” from Niigata with pear and raspberry ice cream

• Mont-blanc with chestnuts ice cream

• Apple pie with vanilla ice cream

• Fruits

Petits fours

Sake Accompaniment

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

Vinegared quick-poached squid

Simmered wood ear mushroom and kombu kelp with chopped pickled wasabi stem

Three kinds of deep-fried fishcakes

Grilled stuffed shiitake mushroom with miso paste

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.

Deep-fried Shonan pork cutlet over steamed rice

Seafood over steamed rice in soup stock

Rice porridge

(for September) Rice porridge with chrysanthemum

(for October) Rice porridge with maitake mushroom

(for November) Rice porridge with spicy cod roe

ANA original curry and steamed rice

Japanese udon noodles garnished with simmered beef in miso-based ginger sauce

IPPUDO rich-tasting miso “DAICHI” ramen

Croque-monsieur

Borscht with sour cream

Light Dishes Anytime

Japanese and International set menus.

Petite Japanese course

Nimono

Simmered freeze-dried tofu, marinated grilled eggplant and simmered pumpkin

Shusai

Grilled coho salmon with soy-based sauce

[228 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

Crab meat and pine nuts royale with lily bulb sauce

[222 kcal]

Fruits

Choose from bread or cereal.

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

Japanisches Menü ~ 和食 Washoku ~

Sakizuke Erstes Häppchen, zur Einstimmung

- (Für September) Tofu mit grünen Sojabohnen neben Fischpastete mit Walnuß-Sojasauce
(Für Oktober) Gegartes Glutenklößchen und marinierte Muskattraube mit Eigelb-Essigsauce
(Für November) Gegrillter Matsutake-Pilz und marinierter Algenkaviar mit Apfelsauce

Zensai Auswahl an Appetithäppchen

- Gedämpfte Taro-Knolle mit aromatischem Miso Gegarte japanische Steingarnele
Gegarte Ginkgo-Nüsse mit Salzhaut Ahornblatt-Fischpastete
Essigsaurer Lotuswurzeln mit Eigelb-Sushi

Owan Klare Brühe mit feinen Zutaten

- (Für September) Gegerter Hamo-Meeraal und marinierter Matsutake-Pilz
(Für Oktober • November) Gegerter Königskrabbenfleisch und marinierter Matsutake-Pilz mit japanischem Pfeffergrün

Otsukuri Sashimi, vom Chefkoch ausgewählt

- (Für September) Mit Kombu-Algen gebeizte Scholle Kurz pochiertes Großflossens-Riffkalmar
Seidiger Seeigelroggen
(Für Oktober) Mit Kombu-Algen gebeizte Meerbrasse Kurz pochiertes Großflossens-Riffkalmar
Gebeizter Roggen von der Meeräsche
(Für November) Tofu-Crêpe Kurz gegrillte Bernsteinmakrele Seidiger Seeigelroggen

Nimono Gegerter Gericht

- (Für September) Tofu-Crêpe und marinierter Matsutake-Pilz mit gebeiztem Roggen der Meeräsche vom Grill
(Für Oktober) Terrine von gedämpftem Meeraal und Chinakohl
(Für November) Marinierter Kürbis in Zitronensauce, gegerter ausgebackenes Tofuklößchen und Königskrabbenfleisch

Kobachi Eine kleine Kreation des Chefkochs

- (Für September) Gegrillter Meeraal und marinierte Wasserkresse
(Für Oktober) Tofu mit schwarzem und weißem Sesam, gegrillter Matsutake-Pilz
(Für November) Gegerter ausgebackener dicker Tofu und Rindfleisch

Shusai Hauptgericht

- (Für September) Gegrillter Grönlandheilbutt mit sojawürziger Sauce und Magnolienblatt **[160 kcal]**
(Für Oktober) Gebackene Meerbrasse, mit Risotto gefüllt **[213 kcal]**
(Für November) Ausgebackener Weichpanzerkrebs und gegrillter Ziegelbarsch mit Sake-Soja-Sauce **[220 kcal]**

Gedämpfter Reis

- Gedämpfter Reis, Miso-Suppe und verschiedene japanische Pickles
●Dazu reichen wir kontrolliert kultivierten „Koshihikari“-Reis von der Insel Sado, Präfektur Niigata.

Wagashi Klassische japanische Süßigkeiten

„Kocha“-Yokan von Toraya ist eine traditionelle japanische Süßspeise.

Internationales Menü

Kleine Vorspeisen

- Kaviar und mild geräucherte Jakobsmuschel mit Blumenkohlpuée und saurer Sahne
- Buntes Arrangement von Krebsfleisch, Avokadosalat und Apfel, mit Tamarindensauce und Curry-Öl
- Komposition von luftgetrocknetem Kyogamo-Entenschinken, gelber Bete und Kaki-Frucht

- Gartensalat mit Yuzu-Zitrus-Parmigiano-Tuile

Auswahl von Dressings

Rote-Bete-Dressing Japanisches Dressing Yuzu-Zitrus-Pfeffer-Dressing

Hauptgang

- Gebratenes Kalbsfilet mit gebratenen Austern-Seitlingen an Echigo-Chardonnay-Sauce mit Trüffel-Basilikum-Essenz

[317 kcal]

- Gedämpfte japanische Flunder, Sudachi-Zitrus und Kapern fein gehackt, dazu gedämpfte Miesmuscheln

[398 kcal]

- Geröstete Jungtaube mit japanischem Pfeffer, dazu gebackene chinesische Nudeln

[262 kcal]

Brotauswahl

Wählen Sie unter vier Arten von Brot aus.

Baguette Roggenbrot Kürbis-Focaccia Tee-Essenz-Brot

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

Coulommiers Gorgonzola Petit Agour Selles-sur-Cher

Dessert

- Birnenkompott „Le Lectier“ aus Niigata, mit Birnen- und Himbeereiscreme
- Mont Blanc mit Maroneneiscreme
- Apfelkuchen mit Vanilleeiscreme
- Obst

Petits Fours

Mit Sake

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

Kurz pochiert^{er} Tintenfisch in Essig-Dressing

Gegarter Holunderschwamm und Kombu-Algen mit fein gehackten Wasabi-Stängeln

Dreierlei ausgebackene Fischpastete

Gefüllte Shiitake-Pilze vom Grill, mit Miso

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.

Ausgebackenes Shonan-Schweineschnitzel auf gedämpftem Reis

Meeresfrüchte auf gedämpftem Reis in Meeresfrüchtesud

Cremiger Reisbrei

(Für September) Cremiger Reisbrei mit Chrysanthemen

(Für Oktober) Cremiger Reisbrei mit Laubporlingen

(Für November) Cremiger Reisbrei mit pikantem Kabeljaurogen

Curry aus dem Hause ANA, auf gedämpftem Reis

Udon-Weizennudeln garniert mit gegartem Rindfleisch in Miso-Ingwer-Sauce

Kräftige „DAICHI“ Miso-Ramen von IPPUDO

Croque-monsieur

Borschtsch mit saurer Sahne

Leichte Gerichte

Kleine japanische und internationale Menüs

Kleines japanisches Menü

Nimono

Gegarter gefriergetrockneter Tofu, marinierte Aubergine vom Grill und gegarter Kürbis

Shusai

Gegrillter Silberlachs mit sojawürziger Sauce

[228 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

Pastete mit Krebsfleisch und Pinienkernen an Lilienknollensauce

[222 kcal]

Obst

Wählen Sie unter Brot oder Frühstücksflocken.

• Croissant, Rosinen-Sauerteigbrot

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ってください。

湘南ポークの薄かつ丼

海鮮茶漬け

お粥

(九月) 菊粥 (十月) 舞茸粥 (十一月) 紅葉粥

ANA オリジナルカレー

牛肉味噌時雨煮うどん

一風堂ラーメン コク極まる味噌「大地」

クロックムッシュ

ボルシチ サワークリーム添え

ガーデンサラダに柚子風味のパルメザンチュイールを添えて

ドレッシングは3種類からお選びいただけます

・ビーツのドレッシング

・和風ドレッシング

・柚子胡椒のドレッシング

チーズプレート

クロミエ

ゴルゴンゾーラ

プティ・アゲール

セル・シュール・シェール

フルーツ

バニラアイスクリーム

プティフル

和 食

和食または洋食をお選びください。

煮 物

高野豆腐

焼き茄子お浸し

南瓜粉吹き煮

主 菜

銀鮭幽庵焼き

[228 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。

エッグベネディクト スモークサーモントラウトとほうれん草添え モルネーソースで

[458 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、レーズンルヴァン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.

Deep-fried Shonan pork cutlet over steamed rice

Seafood over steamed rice in soup stock

Rice porridge

(for September) Rice porridge with chrysanthemum

(for October) Rice porridge with maitake mushroom

(for November) Rice porridge with spicy cod roe

ANA original curry and steamed rice

Japanese udon noodles garnished with simmered beef in miso-based ginger sauce

IPPUDO rich-tasting miso “DAICHI” ramen

Croque-monsieur

Borscht with sour cream

Garden salad served with yuzu citron-flavored parmesan tuile

Served with a choice of dressings

Beet dressing Japanese style dressing Yuzu citron pepper dressing

Cheese plate

Coulommiers Gorgonzola Petit Agour Selles-sur-Cher

Fruits

Vanilla ice cream

Petits fours

Petite Japanese course ~ 和食 Washoku ~

Please choose either Japanese or international.

Nimono

Simmered freeze-dried tofu, marinated grilled eggplant and simmered pumpkin

Shusai

Grilled coho salmon with soy-based sauce

[228 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.

Soft-boiled egg benedict style with smoked salmon trout, spinach and mornay sauce

[458 kcal]

Fruits

Plain yoghurt with green lemon jam

Choose from bread or cereal.

- Croissant, Raisin levain 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.

Ausgebackenes Shonan-Schweineschnitzel auf gedämpftem Reis

Meeresfrüchte auf gedämpftem Reis in Meeresfrüchtesud

Cremiger Reisbrei

(Für September) Cremiger Reisbrei mit Chrysanthemen

(Für Oktober) Cremiger Reisbrei mit Laubporlingen

(Für November) Cremiger Reisbrei mit pikantem Kabeljaurogen

Curry aus dem Hause ANA, auf gedämpftem Reis

Udon-Weizennudeln garniert mit gegartem Rindfleisch in Miso-Ingwer-Sauce

Kräftige „DAICHI“ Miso-Ramen von IPPUDO

Croque-monsieur

Borschtsch mit saurer Sahne

Gartensalat mit Yuzu-Zitrus-Parmigiano-Tuile

Auswahl von Dressings

Rote-Bete-Dressing

Japanisches Dressing

Yuzu-Zitrus-Pfeffer-Dressing

Käseteller

Coulommiers

Gorgonzola

Petit Agour

Selles-sur-Cher

Obst

Vanilleeiscreme

Petits Fours

Kleines japanisches Menü ~ 和食 Washoku ~

Wählen Sie nach Belieben das japanische oder das internationale Menü.

Nimono

Gegarter gefriergetrockneter Tofu, marinierte Aubergine vom Grill und gegarter Kürbis

Shusai

Gegrillter Silberlachs mit sojawürziger Sauce

[228 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.

Weiches Ei Benedict mit Räucherlachsforelle, Spinat und Sauce Mornay

[458 kcal]

Obst

Naturjoghurt mit grüner Zitronenkonfitüre

Wählen Sie unter Brot oder Frühstücksflocken.

• Croissant, Rosinen-Sauerteigbrot

gereicht mit Blutorangenmarmelade und feiner japanischer Hiruzen-Jersey-Butter

• Getreideflocken mit Milch