

ANA LOUNGE

■ ■ ■
M E N U

＜シリアル＞

コーンフレーク ※～ 10：00

＜アペタイザー＞

カルボナーラ風のパスタサラダ
スタッフドオリーブ

＜サラダ＞

フレッシュサラダ（ベジタリアン対応）
シーザーサラダドレッシング
ノンオイル青じそドレッシング
春雨サラダ ※本館のみ 20：30 ～

＜サンドウィッチ＞

【6 月】
ハムチーズ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）
【7 月】
ツナ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）
【8 月】
タマゴ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）

＜おにぎり、巻物、稲荷＞

【6 月】
おにぎり（高菜、牛しぐれ）
巻物（鮭マヨネーズ）
稲荷寿司
【7 月】
おにぎり（鮭、梅）
巻物（たらこマヨネーズ）
稲荷寿司
【8 月】
おにぎり（鮭、明太子）
巻物（三色巻き）
稲荷寿司

＜Cereal＞

Plain Cereal ※～10:00

＜Appetizer＞

Carbonara Style Pasta Salad
Stuffed Olive

＜Salad＞

Fresh Salad (Vegetarian Cuisine)
Caesar Salad Dressing
Non-oil Japanese Shiso Herb Dressing
Bean-starch Vermicelli Salad
※Only Main Lounge 20:30～

＜Sandwiches＞

【June】 Ham and Cheese, Potato,
Vegetables (Vegetarian Cuisine)
【July】
Tuna, Potato, Vegetables (Vegetarian Cuisine)
【August】
Egg, Potato, Vegetables (Vegetarian Cuisine)

＜Rice Balls＞

【June】
Rice Balls (Pickled Mustard Leaf, Simmered Beef)
Rolled Sushi (Salmon Mayonnaise)
Inarizushi (Vinegar Rice stuffed with Deep-fried Tofu)
【July】
Rice Balls (Salmon Flakes, Pickled Plum)
Rolled Sushi (Cod Roe and Mayonnaise)
Inarizushi (Vinegar Rice stuffed with Deep-fried Tofu)
【August】
Rice Balls (Salmon Flakes, Spicy Cod Roe)
Rolled Sushi (Vinegar Rice, Omelet, Imitation Crab Meat, Cucumber)
Inarizushi (Vinegar Rice stuffed with Deep-fried Tofu)

＜温かいお料理＞

鶏から揚げ すだちおろし風味
皮つきポテトフライ
【6 月】 焼売
【7 月】 焼きそば バター醤油風味
【8 月】 焼きそば お好みソース味
ANA オリジナルチキンカレー
チキンのクリーム煮 りんご風味
野菜のオリーブオイルソテー ※本館のみ
（ベジタリアン対応） 20：30 ～
【6 月】 酸辣湯スープ
【7 月】 オニオンコンソメスープ
【8 月】 和風クラムチャウダー
味噌汁
味噌汁の具（小葱、油揚げ）
長野県産あきたこまち（金芽米）
福神漬け
らっきょう

＜ブレッド＞

カンパーニュ
千葉県産醤油を使用したベーコンエビ
なると金時パン

＜デザート＞

杏仁豆腐とフルーツ
カフェボール
モカサブレ

＜そば・うどん＞

きつねそば、うどん
山菜そば、うどん
かき揚げそば、うどん
カレーそば、うどん
とんこつラーメン

＜Hot dishes＞

Deep-fried Chicken with Sudachi Citron and
Grated Daikon Radish Sauce
French Fries
【June】 Steamed Chinese Pork Dumplings
【July】 Stir-fried Noodles Butter Soy Sauce Flavor
【August】 Stir-fried Noodles with Worcester Sauce
ANA Original Chicken Curry
Creamy Chicken Stew Apple Flavor
Sauteed Vegetables with Olive Oil ※Only Main
(Vegetarian Cuisine) Lounge 20:30～
【June】 Hot and Sour Soup
【July】 Onion Consommé Soup
【August】 Japanese Style Clam Chowder
Miso Soup
Garnish for Miso Soup (Scallion, Deep-fried Tofu)
Steamed Rice
Slightly Sweet Mix of Pickles
Pickled Japanese Scallion

＜Bread＞

Campagne
Chiba Soy Sauce-based Bacon Epi
Naruto Kintoki Sweet Potato Bread

＜Dessert＞

Almond Jelly and Various Fruits
Financier Coffee Flavor
Mocha Sable

＜Noodles＞

Kitsune (Deep-fried Tofu) Soba / Udon
Sansai (Edible Wild Greens) Soba / Udon
Kakiage (Deep-fried Various Vegetables)
Soba / Udon
Curry Soba / Curry Udon
Ramen with Pork Broth