

ANA LOUNGE

■ ■ ■
M E N U

<アペタイザー>

豆とオリーブのパスタサラダ
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

<サンドウィッチ>

【9月】
ハムチーズ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）
【10月】
ツナ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）
【11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>

【9月】
おにぎり（梅、ツナマヨ）
巻物（三色巻き）
稲荷寿司
【10月】
おにぎり（明太子、昆布）
巻物（鮭マヨネーズ）
稲荷寿司
【11月】
おにぎり（高菜、鮭）
巻物（たらこマヨネーズ）
稲荷寿司

<Appetizer>

Pasta Salad with Various Beans and Olives
Stuffed Olive

<Salad>

Fresh Salad (Vegetarian Cuisine)
Caesar Salad Dressing
Non-oil Japanese Shiso Herb Dressing

<Sandwiches>

【September】 Ham and Cheese, Potato,
Vegetables (Vegetarian Cuisine)
【October】
Tuna, Potato, Vegetables (Vegetarian Cuisine)
【November】
Egg, Potato, Vegetables (Vegetarian Cuisine)

<Rice Balls>

【September】
Rice Balls (Pickled Plum, Tuna Mayonnaise)
Rolled Sushi (Vinegar Rice, Omelet, Imitation Crab
Meat, Cucumber)
Inarizushi (Vinegar Rice Stuffed with Deep-fried
Tofu)
【October】
Rice Balls (Spicy Cod Roe, Kelp)
Rolled Sushi (Salmon and Mayonnaise)
Inarizushi (Vinegar Rice Stuffed with Deep-fried
Tofu)
【November】
Rice Balls (Pickled Mustard Leaf, Salmon Flakes)
Rolled Sushi (Cod Roe and Mayonnaise)
Inarizushi (Vinegar Rice Stuffed with Deep-fried
Tofu)

<温かいお料理>

鶏唐揚げ
皮つきポテトフライ
【9・11月】東村山黒焼きそば
【10月】鶏だし塩焼きそば
ANA オリジナルチキンカレー
【9月】酸辣湯スープ
【10月】オニオンコンソメスープ
【11月】和風クラムチャウダー
味噌汁
味噌汁の具（小葱、油揚げ）
長野県産こしひかり（金芽米）
福神漬け
らっきょう

<ブレッド>

バジル
ソフトカンパーニュ
沖縄県産黒糖ロール

<デザート>

杏仁豆腐とフルーツ
カフェボール
シナモンアーモンドサブレ

<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

<シリアル>

コーンフレーク ※～10:00

<サラダ>

シェルマカロニと玉子のサラダ
※本館のみ 20:30～

<温かいお料理>

グリルチキンとミックスベジタブル
ローストガーリック風味
野菜のオリーブオイルソテー
（ベジタリアン対応）

※本館のみ
20:30～

<Hot dishes>

Deep-fried Chicken
French Fries
【September, November】 Stir-fried Noodles with
Squid Ink and Various Spices
【October】 Stir-fried Noodles Chicken Broth and
Salty Flavor
ANA Original Chicken Curry
【September】 Hot and Sour Soup
【October】 Onion Consommé Soup
【November】 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>

Basil Bread
Soft Campagne
"Okinawa" Brown Sugar Roll

<Dessert>

Almond Jelly and Various Fruits
Financier Coffee Flavor
Cinnamon Flavored Almond 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

<Cereal>

Plain Cereal ※～10:00

<Salad>

Shell Shaped Macaroni and Egg Salad
※Only Main Lounge 20:30～

<Hot dishes>

Grilled Chicken and Various
Vegetables with Roasted Garlic Oil
Sautéed Various Vegetables with
Olive Oil (Vegetarian Cuisine)

※Only Main
Lounge 20:30～