

ANA LOUNGE

■ ■ ■
M E N U

<アペタイザー>

まるごと北海道ポテトサラダ
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>

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

<Appetizer>

"Hokkaido" Potato Salad
Stuffed Olive

<Salad>

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

<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 Plum, Tuna Mayonnaise)
Rolled Sushi (Vinegar Rice, Omelet, Crab stick,
Cucumber)
Inarizushi (Vinegar Rice Stuffed with Deep-fried
Tofu)
【July】
Rice Balls (Spicy Cod Roe, Kelp)
Rolled Sushi (Salmon and Mayonnaise)
Inarizushi (Vinegar Rice Stuffed with Deep-fried
Tofu)
【August】
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>

【6・8月】 お好みソース焼きそば
【7月】 バター醤油焼きそば
肉まん
鶏から揚げ
フライドポテト
ANA オリジナルチキンカレー
【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>

セーグル
ブルーベリーマフィン
シャンピニオン
チーズスティック
デコポンのデニッシュ

<デザート>

杏仁豆腐とフルーツ
カフェボール
モカサブレ

<シリアル>

コーンフレーク

<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

<サラダ> ※本館のみ 20：30 ～
シェルマカロニサラダ

<温かいお料理> ※20：00 ～
炭焼きチキンのチリビーンズ
スチーム野菜のオリーブオイル風味
（ベジタリアン対応）

<Hot dishes>

【June, August】 Stir-fried Noodles with Worcester
Sauce
【July】 Stir-fried Noodles Butter Soy Sauce Flavor
Steamed Meat Bun
Deep-fried Chicken
French Fries
ANA Original Chicken Curry
【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
Pickled vegetables with soy sause
Pickled Japanese Scallion

<Bread>

Pain de Seigle
Blueberry Muffin
Champignon
Bread Cheese Stick
Sumo Mandarin & Cream Cheese Danish

<Dessert>

Almond Jelly and Various Fruits
Financier Coffee Flavor
Mocha Sable

<Cereal>

Plain Cereal

<Noodles>

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

<Salad> ※Only Main Lounge 20:30～
Shell Shaped Macaroni Salad

<Hot dishes> ※20:00～
Grilled Chicken with Chili Beans
Steamed Vegetables with Olive Oil
 (Vegetarian Cuisine)