

ANA LOUNGE

<サラダバー>

フレッシュサラダ（ベジタリアン対応）
オニオンスライス（ベジタリアン対応）
コーン（ベジタリアン対応）
人参と大根のジュリアン（ベジタリアン対応）
まるごと北海道ポテトサラダ
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

<ブレッド>

クロワッサン
プチバケット
セミハードライ麦パン
アプリコットデニッシュ
※上記のうち3種類を提供致します。

<サンドウィッチ>

【6月】ハムチーズサンド、ポテトサンド、
野菜サンド（ベジタリアン対応）
【7月】ツナサンド、ポテトサンド、
野菜サンド（ベジタリアン対応）
【8月】タマゴサンド、ポテトサンド、
野菜サンド（ベジタリアン対応）

<おにぎり、巻物、稲荷>

【6月】おにぎり（五穀米 鮭、ツナマヨ）、
巻物（三色巻き）、いなり寿司
【7月】おにぎり（明太子、もち麦梅ごまちりめん）、
巻物（三色巻き）、いなり寿司
【8月】おにぎり（玄米青じそひじき、鮭）、
巻物（明太マヨネーズ巻き）、いなり寿司

<Salad Bar>

Fresh Salad (Vegetarian Cuisine)
Sliced Onion (Vegetarian Cuisine)
Sweet Corn (Vegetarian Cuisine)
Carrot and Daikon Radish Julienne
(Vegetarian Cuisine)
Potato Salad
Caesar Salad Dressing
Non-oil Japanese Shiso Herb Dressing

<Breads>

Croissant
Petite Baguette
Semi Hard Rye Bread
Apricot Danish
※Three from the above dish are available.

<Sandwiches>

【JUN】Ham and Cheese, Potato,
Vegetables (Vegetarian Cuisine)
【JUL】Tuna, Potato,
Vegetables (Vegetarian Cuisine)
【AUG】Egg, Potato,
Vegetables (Vegetarian Cuisine)

<Rice Balls>

【JUN】Rice Balls (Five Grain Rice, Salmon
Flakes / Tuna Mayonnaise), Tri-color Sushi Roll
(Egg, Dried Gourd Strips, Burdock Root),
Inarizushi (Vinegar Rice stuffed with Deep-fried
Tofu)
【JUL】Rice Balls (Spicy Cod Roe / Sticky Barley,
Japanese Plum Sesame Seeds, Dried Young
Sardines), Tri-color Sushi Roll (Egg, Shiitake
Mushroom, Chicken Mayonnaise), Inarizushi
(Vinegar Rice stuffed with Deep-fried Tofu)
【AUG】Rice Balls (Brown Rice, Japanese Shiso
Herb, Brown Algae / Salmon Flakes), Sushi Roll
(Spicy Cod Roe Mayonnaise), Inarizushi (Vinegar
Rice stuffed with Deep-fried Tofu)

<Soups>

Pork Bone Soup with Yuba and Ginger
Japanese Style Turnip Potage
Japanese Style Vegetable Soup
Onion Consommé Soup
Porcini Soup
※One from the above dish is available.
Miso Soup

<Rice>

Steamed Rice (Kinmemai)

<Noodles>

Kitsune (Deep-fried Tofu) Soba or Udon
Grated Yam and Wakame Seaweed Soba or Udon
Kakiage(Deep-fried Various Vegetables)
Soba or Udon
Curry Soba or Udon
Ramen with Pork Broth

<Hot dishes -Buffet->

Scrambled Eggs
Sausage
Zhejiangmian (Ground Pork over Wheat Noodles)
Stir-fried Noodles with Worcester Sauce
Salt-flavored Fried Noodles
Deep-fried Chicken
Deep-fried Dumpling
Chinese Style Steamed Pork Dumplings
Ratatouille
Potato Gnocchi and Steamed Vegetables with Basil
Pumpkin with Minced Pork
Hamburger Steak
Stir-fried Chicken with Cashew Nut Sauce
Sautéed Summer Vegetables with Olive Oil
(Vegetarian Cuisine)
※Three from the above dishes are available.
French Fries
ANA Original Chicken Curry

<Desserts、Cereal>

Almond Bean Curd and Fruits
Financier Coffee Flavor
Mocha Sable
Plain Cereal

<スープ、味噌汁>

日光湯葉のスープ 生姜の香り
蕪の和風ポタージュ
もずくとオクラの野菜あっさりスープ
オニオンコンソメスープ
ポルチーニスープ
※上記のうち1種類を提供致します。
味噌汁

<ご飯>

長野県産あきたこまち（金芽米）

<そば・うどん>

きつねそば、うどん
とろろわかめそば、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

<温かいお料理>

スクランブルエッグ
ソーセージ
ジャージャー麺
お好みソース焼きそば
塩焼きそば
鶏から揚げ
揚げ餃子
焼売
夏野菜のラタトゥイユ
ポテトニョッキと温野菜のバジル風味
南瓜そぼろあん
ハンバーグ
鶏肉とカシューナッツ炒め
夏野菜のオリーブオイルソテー
※上記のうち3種類を提供致します。
フライドポテト
ANA オリジナルチキンカレー

<デザート、シリアル>

杏仁豆腐とフルーツ
カフェボール
モカサブレ
コーンフレーク

✈ 生ビール
Draft Beer

✈ スピリッツ&リキュール
Spirits & Liqueur

ウイスキー
ジン
ウォッカ
焼酎
カンパリ
梅酒
ベイリーズ
クレームドカシス

Whiskey
Gin
Vodka
Shochu
Campari
Umeshu (Plum wine)
Baileys Irish Cream
Crème de Cassis

✈ ソフトドリンク
Soft drinks

ミネラルウォーター
アップルジュース
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
トマトジュース
野菜ジュース
コーラ
コーラ ノンカロリー
ジンジャーエール
牛乳
ブレンド茶
冷緑茶
緑茶
ほうじ茶
コーヒー
紅茶

Mineral water
Apple juice
Orange juice
Grapefruit juice
Tomato juice
Vegetable juice
Cola
Non calorie Cola
Ginger ale
Milk
Blended tea
Iced Japanese green tea
Japanese green tea
Roasted tea
Coffee
Tea

 M E N U



WINE
&
B E V E R A G E



白ワイン White



ダーレンベルグ ザ スタンプ ジャンプ ライトリー ウディッド シャルドネ オーストラリア／南オーストラリア州

4世代に亘ってワインを手がけ、豪州を代表する家族経営ワイナリーの一つ、ダーレンベルグ。
シャルドネらしい桃、メロン、柑橘の果実味をオークの香ばしさとキレのある酸が引き立て、ほどよい重量感で喉を滑り落ちます。

d'Arenberg The Stump Jump Lightly Wooded Chardonnay South Australia, Australia

The wine maker, d'Arenberg, is a 4th generation family owned Australian winery with a high reputation.
A lovely fruit forward Chardonnay dominated by peach, melon and citrus with a subtle influence from old oak which adds a touch of savouriness. The palate is medium with well integrated acid and velvety mouthfeel.



赤ワイン Red



エルサ ビアンチマルベック アルゼンチン／メンドーサ

熟成したプラムとスミレのアロマが、ほのかなバニラの香りと共に感じられます。
柔らかく滑らかで、ジューシーで濃厚な口当たり、ピロードのようにしなやかで、まろやかな味わいがフィニッシュを彩ります。

Elsa Bianchi Marbec Mendoza, Argentina

Aromas of ripe plum and violet are accompanied by a subtle hint of vanilla.
The mouthfeel is soft, smooth, juicy and intense, with a velvety and round texture on the finish.



スパークリング Sparkling



フェリオール カバ ブリュット スペイン／カタルーニャ

スペイン・カタルーニャ州にて伝統的な製法で製造されたカヴァ。淡い黄金の色合いと、きめの細かい泡が特長です。9～10か月間の瓶内二次発酵を経て、フルーティーで成熟した芳醇な香りを放ちます。甘いブリオッシュ、洋梨のコンポート、甘さの強いグレープフルーツのような味わいです。

FERRIOL Cava Brut Catalonia, Spain

Cava produced in traditional methods in Catalonia, Spain. Pale-yellow colour with golden hues. With a good release of small bubbles that end up forming a cheerful crown of mousse. Very elegant and nice first impression, with fruity notes, and typical nuances of 9-10 months aging in bottle. Attractive notes of honeyed brioche, poached pear and caramelized grapefruit.



焼酎 Shochu



芋製 高千穂 宮崎県 高千穂酒造株式会社

永年、麦焼酎づくりで培ってきた技術を芋焼酎に注ぎ込んだ会心の作。黒麹常圧蒸留原酒と白麹常圧蒸留原酒の絶妙なブレンドにより、まろやかで香ばしい本格芋焼酎が生まれました。

Imosei Takachiho Miyazaki - TAKACHIHO SHUZO CO.,LTD.

A Takachiho specialty made by taking techniques cultivated over many years of barley shochu production and channeling them into shochu made from sweet potatoes. A superb blend of unpasteurized shochu distilled under atmospheric pressure using both black koji and white koji, gives a smooth, fragrant, authentic single distillation sweet potato shochu.



博多の華 黒麹 麦 福岡県 福徳長酒類株式会社

昔ながらの黒麹で仕込んだ、麦本来の風味が伝わる香ばしく深いコクのある麦焼酎です。

Hakata no Hana Kurokoji Mugi Fukuoka - FUKUTOKUCHO CO., LTD.

Aromatic, intense barley shochu exhibiting its innate barley flavor, distilled using traditional black koji.



梅酒 Plum wine



サントリー 山崎蒸溜所貯蔵 焙煎樽仕込梅酒 和歌山県 サントリー酒類会社

ウイスキーを貯蔵していた古樽の内面を焙煎し、梅酒をゆつくりと熟成させました。
ウイスキー樽の奥深い香りが特長の、甘さひかえめな大人の梅酒です。華やかで芳醇な香りと深いコクをお楽しみください。

Suntory PLUM LIQUEUR Toasted Cask Matured Wakayama - Suntory Liquors Ltd.

Ume plum liqueur slow-aged in old whisky barrels charred on the inside. Less sweet than most plum liqueurs, this Suntory offering for the discerning drinker is distinguished by its heady whisky-barrel aroma. Enjoy a fruity perfume, and full flavor intensity.