

ANA SUITE LOUNGE

M E N U

✈ 朝食
Breakfast

～11:00

ヨーグルト	Yogurt	
デニッシュパン	Danish	
【6月】ライスグラノーラ メープル味	【June】Rice Granola Maple Flavor	※Only Main Lounge
【7, 8月】フルーツグラノーラ	【July, August】Fruit Granola	
ブルーベリージャム	Blueberry Jam	
ピーチメルバジャム	Peach Melba Jam	
オムレツ トマトソース添え	Omelet with Tomato Sauce	
ソーセージとベーコンの盛り合わせ	Assortment of Sausage and Bacon	
スチーム野菜のオリーブオイル風味 (ベジタリアン対応)	Steamed Vegetables Olive Oil Flavor (Vegetarian Cuisine)	
ポークハム	Pork Ham	
出汁巻玉子	Japanese Omelet	
山形だしと絹豆腐	Tofu and Chopped Vegetables with Japanese Ginger	
鮭の塩焼き	Grilled Salmon	
笹蒲鉾	Bamboo Leaf shaped Fish Cake	
茄子とオクラのぼん酢風味さらだ仕立て	Eggplant and Okura Salad with Ponzu Vinegar	
味付け海苔	Dried Seaweed	
かぼちゃのそぼろ煮	Simmered Pumpkin with Japanese Broth and Minced Meat Sauce	
明太子	Seasoned Cod Roe	

✈ ランチ & ハイティー
Lunch and High tea

11:00～

＜アペタイザー＞	＜Appetizer＞
ひよこ豆のフムスとトマトとパプリカのソース (ベジタリアン対応)	Garbanzo Bean Hummus and Paprika Sauce (Vegetarian Cuisine)
ローストしたパンプキン、コーン、グリーンソース (ベジタリアン対応)	Roasted Pumpkin and Corn with Soy-based Cabbage Sauce (Vegetarian Cuisine)
ミックスオリーブの盛り合わせ	Assortment of Mixed Olives
蟹の酢炊きおろし添え	Simmered Crab with Vinegar and Grated Radish
＜温かいお料理 キッチンから＞	＜Hot dishes -From the kitchen-＞
生パスタ アマトリチャーナ	Pasta L'amatriciana
ビーフバーガー	Beef Burger
グラタン	Gratin
ANA オリジナルカツカレー	ANA Original Curry Rice with Pork Fillet Cutlet
牛丼	Beef Bowl
海鮮丼 ※わさび抜きをご希望の方は、係員まで お申し付けください。	Bowl of Rice topped with Sashimi ※Please feel free to ask the staff if you would like to hold the wasabi.
 NOODLE BAR こちらのメニューはヌードルカウンターからオーダーしていただけます。 Please order this menu at the noodle counter.	

＜温かいお料理 ブッフェ＞ 20:00～	＜Hot dishes -Buffet-＞ 20:00～
豚の角煮	Sweet and Tender Simmered Pork
炭焼きチキンのチリビーンズ	Grilled Chicken with Chili Beans
スチーム野菜のオリーブオイル風味 (ベジタリアン対応)	Steamed Vegetables with Olive Oil (Vegetarian Cuisine)

✈ ランチ & ハイティー
Lunch and High tea

11:00～

<デザート>

ケイクシトロン

ブラッドオレンジのマンゴームース
※風味づけにアルコールを使用しています。

パナコッタのフルーツジュレ乗せ

和菓子 紫陽花

<Dessert>

Cake au Citron

Mousse of Mango and Blood Orange
※This product contains alcohol.

Panna cotta Topped with Fruit Jelly

Wagashi "AJISAI"

<ガトーセック>

ほうじ茶フィナンシェ (ベジタリアン対応)

豊後三百年の恋

<Gateaux secs>

Toasted tea flavored Financier (Vegetarian Cuisine)

Japanese Bun with a Bean-jam Filling

✈ お食事
Menu

OPEN ~ CLOSE

<サラダ、ドレッシング>

フレッシュサラダ (ベジタリアン対応)

安納芋サラダ

ミニトマト (ベジタリアン対応)

キャベツとキャロット、ソフトサラミのサラダ

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)

クルトン ※本館のみ

ノンオイル青じそドレッシング

焙煎胡麻ドレッシング

たまねぎドレッシング プレミアム

<Salad, dressing>

Fresh Salad (Vegetarian Cuisine)

Sweet Potato Salad

Cherry Tomato (Vegetarian Cuisine)

Cabbage, Carrot and Soft Salami Sausage Salad

Sliced Onion (Vegetarian Cuisine)

Sweet Corn (Vegetarian Cuisine)

Crouton ※Only Main Lounge

Non-oil Japanese Shiso Herb Dressing

Roasted Sesame Dressing

Onion Dressing Premium

<アペタイザー>

おつまみアソート (小海老のチリ煮、枝豆、
手羽先揚げ煮)

<Appetizer>

Assorted Appetizer (Sweet and Chili Shrimp,
Green Soybeans, Deep-fried Chicken Wings)

<チーズプレート>

【6月】 アプリコット&ラムとグリュイエールの
盛り合わせ ※この商品はアルコールが含まれます。

【7月】 ブレスブルーとレッドチェダーの盛り合わせ

【8月】 サンタンドレとコンテの盛り合わせ

生ハムとサラミの盛り合わせ

<Cheese>

【June】 Apricot and Ram Cream Cheese, and
Gruyère ※This product contains alcohol.

【July】 Bresse Bleu and Red Cheddar

【August】 Saint André and Comté

Assortment of Prosciutto and Salami

<フルーツ>

キウイ

グレープフルーツ

オレンジ

カットフルーツ

<Fruit>

Kiwi

Grapefruit

Orange

Cut fruit

✈️ お食事
Menu

OPEN ~ CLOSE

<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
デコボンのデニッシュ
オリーブオイル

<Bread>

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

<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）

<Sandwiches>

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

<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

<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)

<スープ>

【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

<Soup>

【June】 Hot and Sour Soup
【July】 Onion Consommé Soup
【August】 Japanese Style Clam Chowder

✈️ お食事
Menu

OPEN ~ CLOSE

<味噌汁>

味噌汁
味噌汁の具（わかめ・結び湯葉・小葱・油揚げ）

<Miso Soup>

Miso Soup
Garnish for Miso Soup (Seaweed, Yuba Bean
Curd, Scallion, Deep-fried Tofu)

<そば・うどん、カレー>

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
ANA オリジナルチキンカレー
とんこつラーメン

<Noodles & Curry and Rice>

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
ANA Original Chicken Curry
Ramen with Pork Broth

<ベジタリアン対応ミール>

豆と野菜のトマト煮込みカレー
蓮根とごぼうの根菜カレー
豆乳で作ったパンプキンスープ

<Vegetarian Cuisine -From the kitchen->

Bean and Vegetable Curry Tomato Flavor
Lotus Root Burdock Curry
Soymilk Soup with Pumpkin

 NOODLE BAR | こちらのメニューはヌードルカウンターからオーダーしていただけます。
Please order this menu at the noodle counter.

<ご飯>

長野県産あきたこまち（金芽米）

<Rice>

Steamed Rice

<香の物>

胡瓜葉唐辛子醤油漬け、つぼ漬け
福神漬け
らっきょう

<Pickles>

Pickles (Pickled Cucumber with Chili in Soy Sauce,
Pickled Daikon Radish in Soy Sauce)
Pickled vegetables with soy sause
Pickled Japanese Scallion