

ANA SUITE LOUNGE

<そば、うどん、ラーメン、カレー >

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

とんこつラーメン
ANA オリジナルチキンカレー

<ベジタリアン対応ミール>

12種の野菜カレー

<ハラール対応ミール>

ハラールチキンカレー

<アレルギー対応ミール>

アレルギーフリーカレー

<温かいお料理 キッチンから>

熊本県産はちべえトマトを使ったハッシュドビーフ

"ヘルシー" かつバーガー

～肉不使用、日本伝統のおからこんにゃくで美味しく健康に～



生パスタ カルボナーラ

ビーフバーガー

マカロニグラタン

牛丼

サーモンいくら丼

※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。

<Noodles and Curry and Rice>

Kitsune (Deep-fried Tofu) with Soba or Udon Noodles
Grated Yam and Wakame Seaweed with Soba or Udon Noodles

Kakiage (Deep-fried Various Vegetables) with Soba or Udon Noodles

Ramen Noodles with Pork Broth

ANA Original Chicken Curry

<Vegetarian Cuisines >

12 Kinds of Vegetable Curry

<Halal Cuisines >

Halal Chicken Curry

<Allergen Free Cuisine>

Allergen Free Curry

<Hot dishes - From the Kitchen>

Hashed Beef

"Healthy" Cutlet Burger

～Plant-based Cutlet made of Japanese Traditional Okara &

Konjac～



Fresh Pasta, Carbonara

Beef Burger

Macaroni and Cheese

Beef Bowl

Salmon and Roe Rice Bowl

※Please feel free to ask the staff if you would like to hold the wasabi.



M E N U

ANA SUITE LOUNGE

<SUITE DINING ~朝食~> OPEN~11:00

Lounge Chef 特製 クロックムッシュ トリュフ風味
鱈細巻焼き、小鉢、御飯、止め椀、香の物

<ハムのアソート> OPEN~11:00

生ハム ハモンセラーノ
豚タンとピスタチオのソーシソン

<SUITE DINING ~ランチ・ディナー~>

11:00~CLOSE

ANA 清水総料理長監修オリジナルビーフハンバーグ

握り寿司5貫、止め椀

<アマューズ>11:00~CLOSE

フォアグラとレーズンのパリブレスト
グリーンピースの小さなエクレア仕立て

<アペタイザー>11:00~CLOSE

チーズとオリーブ、トマトのマリネ、ハーブ風味
鴨のテリーヌオレンジ風味、金柑のコンポート添え
パパガヌーシュ（焼きナスとゴマのペースト）

<チーズのアソート>

カマンベール
キャステロダナブルー
ゴーダ

<サラダ>

ミックスグリーンサラダ（ベジタリアン対応）
にんじん（ベジタリアン対応）
きゅうり（ベジタリアン対応）
ミニトマト（ベジタリアン対応）
コーン（ベジタリアン対応）
紫キャベツ（ベジタリアン対応）
ノンオイル青じそドレッシング
フレンチドレッシング

<SUITE DINING ~Breakfast~> OPEN~11:00

Lounge Chef's Special Croque-monsieur Truffle Flavor
Grilled Yellowtail with Soy-based Sauce, Kobachi,
Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

<Assorted Ham>OPEN~11:00

Jamón Serrano
Pork Tongue & Pistachio Sausage

<SUITE DINING ~Lunch and Dinner~>

11:00~CLOSE

Original Beef Hamburger Steak supervised by ANA Executive
Chef"Shimizu"
5 Kinds of Sushi with Miso Soup

<Amuse>11:00~CLOSE

Foie Gras & Raisin Paris-Brest
Green Pea Small Éclair Style

<Appetizers>11:00~CLOSE

Cheese, Olive & Tomato Herb Flavor
Duck Terrine Orange Flavor with Kumquat Compote
Baba Ghanoush (Grilled Eggplant & Sesame Paste)

<Assorted Cheese>

Camembert
Castello Danablu
Gouda

<Salad>

Mixed Green Lettuce (Vegetarian Cuisine)
Carrot (Vegetarian Cuisine)
Cucumber (Vegetarian Cuisine)
Cherry Tomato (Vegetarian Cuisine)
Sweet Corn (Vegetarian Cuisine)
Red Cabbage (Vegetarian Cuisine)
Non-oil Japanese Shiso Herb Dressing
French Dressing

<おむすび、稲荷>

稲荷寿司

【12月】おむすび（おかか、鮭）

【1月】おむすび（昆布、赤飯）

【2月】おむすび（明太子、もち麦入り生薑昆布）

<ブレッド>

クロワッサン OPEN~11:00
バターロール
プティミッシュ
バゲットショコラ（数量限定）

<サンドウィッチ>

ハムチーズサンド
野菜サンド（ベジタリアン対応）

<フルーツ>

カットフルーツの盛り合わせ
（りんご・オレンジ・ハネジューメロン・ルビーグレープフルーツ）
（ベジタリアン対応）

<ガトーセック>

マドレーヌ

<デザート>

抹茶ケーキ
マカロン フランボワーズ
マカロン ショコラ

ヨーグルト
はちみつ
ブルーベリージャム

<Rice Balls>

Inarizushi (Vinegar Rice stuffed with Deep-fried Tofu)

【DEC】Rice Ball (Bonito Flakes, Salmon Flakes)

【JAN】Rice Ball (Kombu Kelp, Festive Red Rice)

【FEB】Rice Ball (Spicy Cod Roe, Pearl Barley with
Ginger & Kelp)

<Bread>

Croissant OPEN~11:00
Butter Roll
Petit Miche
Baguette with Chocolate（Limited Quantities）

<Sandwiches>

Pork Ham and Cheese Sandwich
Vegetable Sandwich (Vegetarian Cuisine)

<Fruits>

Assortment of mixed cut Fruits
（Apple, Orange, Honeydew Melon,
Ruby Grapefruit）(Vegetarian Cuisine)

<Gateaux secs>

Madeleine

<Desserts>

Matcha Cake
Raspberry Macaron
Chocolate Macaron

Yogurt
Honey
Blueberry Jam

ヌードル、アラカルトメニューは裏面をご覧ください。

If you wish some noodles and an a la carte menu, please see the next page.