

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

黒マー油香る とんこつラーメン

ANA オリジナルチキンカレー

<Noodles / Curry & Rice>

Soba or Udon Noodles with Deep-fried Tofu
Soba or Udon Noodles
with Grated Yam and Wakame Seaweed
Soba or Udon Noodles
with Kakiage Tempura (Deep-fried Various Vegetables)
Ramen with Pork Broth
with Fragrant Black Garlic Oil
ANA Original Chicken Curry

<ベジタリアン対応メニュー>

12 種の野菜カレー

<Vegetarian Cuisine>

12 Kinds of Vegetable Curry

<ハラール対応メニュー>

ハラールチキンカレー

<Halal Cuisine>

Halal Chicken Curry

<アレルギー対応メニュー>

アレルギーフリーカレー

<Allergen Free Cuisine>

Allergen Free Curry

<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～



ビーフチーズバーガー

スパゲッティ アマトリチャーナ風

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。

ムール貝の白ワイン蒸し

<Hot dishes - From the Kitchen>

Hashed Beef

"Healthy" Cutlet Burger

～Plant-based Cutlet made of Japanese Traditional Okara & Konjac～



Beef Cheeseburger

Spaghetti Amatriciana Style

Beef Bowl

Salmon and Roe Rice Bowl

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

White Wine-steamed Mussels

<温かいお料理 ブッフェ>

フィッシュフライ, ポップコーンシュリンプ, ポテトフライ
スイートチリソースとタルタルソース添え

<Hot dishes - From the Buffet>

Fried Fish, Popcorn Shrimp, French Fries
with Sweet Chili Sauce & Tartar Sauce



羽田空港第2ターミナル
Haneda Airport Terminal 2

ANA SUITE LOUNGE

<SUITE DINING 朝食> OPEN~11:00

ANA ラウンジシェフ特製 トリュフの香るオムレツ
鮎照り焼き、小鉢、御飯、止め碗、香の物

<冷前菜> OPEN~11:00

【12月】美ノ国 熟成ロースハム
【1、2月】豚タンとピスタチオのソーシソン
サラミ
スモークサーモン

<SUITE DINING ランチ・ディナー> 11:00~CLOSE

ANA ラウンジシェフ特製 煮込み風ハンバーグとフォアグラ
赤ワイン風味のデミグラスソース
トラディショナルビーフシチュー 彩り野菜を添えて
握り寿司5貫、止め碗

<アミューズ> 11:00~CLOSE

メルゲーズのブリオッシュ包み
枝豆ムースの小さなエクレア仕立て
スモークサーモントラウトとゴルゴンゾーラのロール

<アペタイザー> 11:00~CLOSE

カリフラワーのクリームとボイルシュリンプ
甲殻類のコンソメ
低温調理した牛のタルタル サラダ仕立て
パパガヌーシュ（焼き茄子とゴマのペースト）
（ベジタリアン対応）

<チーズのアソート>

キャステロダナブルー、カマンベール、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）
レッドオニオン（ベジタリアン対応）
フレンチドレッシング
すりおろし野菜ドレッシング
ノンオイル青じそドレッシング

<SUITE DINING Breakfast> OPEN~11:00

ANA Lounge Chef's Special Truffle-flavored Omelet
Yellowtail Teriyaki, Kobachi,
Steamed Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

<Cold Appetizers> OPEN~11:00

【DEC】Utsukushinokuni Aged Loin Ham
【JAN, FEB】Pork Tongue & Pistachio Sausage
Salami
Smoked Salmon

<SUITE DINING Lunch and Dinner> 11:00~CLOSE

ANA Lounge Chef's Special Hamburger Steak & Foie Gras
with Red Wine Demi-glace Sauce
Traditional Beef Stew with Vegetables
5 Kinds of Sushi with Miso Soup

<Amuse> 11:00~CLOSE

Merguez Wrapped in Brioche
Edamame Mousse Small Éclair Style
Smoked Salmon Trout & Gorgonzola Cheese Roll

<Appetizers> 11:00~CLOSE

Cauliflower Cream & Boiled Shrimp
with Shellfish Consommé
Slow-cooked Beef Tartare Salad Style
Baba Ganoush (Grilled Eggplant & Sesame Paste)
（Vegetarian Cuisine）

<Assorted Cheese>

Castello Danablu, Camembert, 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)
Red Onion (Vegetarian Cuisine)
French Dressing
Grated Vegetable Dressing
Non-oil Japanese Shiso Herb Dressing

ANA SUITE LOUNGE

<稲荷、おむすび>

稲荷寿司

【12月】おむすび（昆布、もち麦入り梅しそ）

【1月】おむすび（ツナマヨ、もち麦入りひじき）

【2月】おむすび（明太子、もち麦入り鮭わかめ）

<ブレッド>

クロワッサン OPEN~11:00
オニオンブレッド
ルイボスティーロール
トリプルショコラ（数量限定）

<サンドイッチ>

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（ベジタリアン対応）

<ガトーセック>

マドレーヌ

<デザート>

抹茶バスクチーズケーキ
ティラミスサンド
生菓子 雪空

ハーゲンダッツ アイスクリーム
（バニラ、ストロベリー、クッキー&クリーム）

ヨーグルト OPEN~11:00
はちみつ
ブルーベリージャム

ヌードル、アラカルトメニューは裏面をご覧ください。

<Rice Balls>

Inarizushi (Vinegar Rice stuffed with Deep-fried Tofu)

【DEC】Rice Ball (Kombu Kelp,
Pearl Barley with Pickled Plum & Perilla)

【JAN】Rice Ball (Tuna & Mayonnaise,
Pearl Barley with Hijiki Seaweed)

【FEB】Rice Ball (Spicy Cod Roe,
Pearl Barley with Salmon and Wakame Seaweed)

<Bread>

Croissant OPEN~11:00
Onion Bread
Rooibos Tea Roll
Triple Chocolate Bread (Limited Quantities)

<Sandwiches>

Pork Ham and Cheese Sandwich
Vegetable Sandwich (Vegetarian Cuisine)

<Fruits>

Assortment of mixed cut Fruits (Vegetarian Cuisine)

<Gateaux secs>

Madeleine

<Desserts>

Matcha Basque Cheesecake
Tiramisu Sandwich Cookies
Traditional Japanese Fresh Confectionery Yukizora Made
with Agar & White Bean Paste

Häagen-Dazs Ice Cream
（Vanilla, Strawberry, Cookies & Cream）

Yogurt OPEN~11:00
Honey
Blueberry Jam

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