

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。

<温かいお料理 ブッフェ>

フィッシュフライ、ポテト&オニオンフライ

・10月1日～11月30日

<Noodles and Curry and 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 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.

<Hot dishes - From the Buffet>

Fried Fish, Potatoes, Onions

・From OCT 1 to NOV 30



M E N U

ANA SUITE LOUNGE

<SUITE DINING ~朝食~> OPEN~11:00

そば粉のガレット、フレッシュサラダ添え [ガレット・コンプレ]
銀ひらす塩焼き、小鉢、御飯、止め椀、香の物

<冷前菜> OPEN~11:00

ロゼットサラミ
スモークサーモン

<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

クルミ風味の茸リゼットとベーコンチーズのミルフィーユ

枝豆ムースの小さなエクレア仕立て

スモークトラウト、マスカルポーネ、ホウレン草クレープロール

<アペタイザー> 11:00~CLOSE

雑穀と豆のサラダ、濃厚なかぼちゃのクリーム

鴨のスモークとオレンジのサラダ仕立て

ビーツのフムス (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

ブリー

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)

レッドオニオン (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

Buckwheat Galette with Fresh Salad [Galette Complète]

Salt-grilled Silver Warehou, Kobachi,

Steamed Rice, Miso Soup, Japanese Pickles

<Cold Appetizers> OPEN~11:00

Rosette Salami

Smoked Salmon

<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

Mille Feuille with Walnut-flavored Mushroom Rillettes

& Bacon Cheese

Edamame Mousse Small Éclair Style

Spinach Crêpe Roll with Smoked Salmon Trout & Mascarpone

<Appetizers> 11:00~CLOSE

Millet & Bean Salad with Pumpkin Cream

Smoked Duck & Orange Salad Style

Beet Hummus (Vegetarian Cuisine)

<Assorted Cheese>

Castello Danablu

Brie

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)

Non-oil Japanese Shiso Herb Dressing

French Dressing

<おむすび、稲荷>

稲荷寿司

【9月】おむすび (おかか、もち麦入り野沢菜・梅・大根漬)

【10月】おむすび (昆布、赤飯)

【11月】おむすび (明太子、もち麦入り生姜昆布)

<ブレッド>

クロワッサン OPEN~11:00

バターロール

プティミツシュ

バゲットショコラ (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

(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>

ミルクチョコブラウニー

パンキンケーキ

栗羊羹

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。

ANA SUITE LOUNGE

<Rice Balls>

Inarizushi (Vinegar Rice stuffed with Deep-fried Tofu)

【SEP】Rice Ball (Bonito Flakes,
Pearl Barley with Nozawana, Pickled Plum & Pickled Daikon)

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

【NOV】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>

Milk Chocolate Brownie

Pumpkin Cake

Chestnut Yokan

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.