

ANA LOUNGE

ANA LOUNGE

<サラダバー>

グリーンカール（ベジタリアン対応）
まるごと北海道ポテトサラダ
紫キャベツジュリアン（ベジタリアン対応）
ミニトマト（ベジタリアン対応）
レッドオニオンスライス（ベジタリアン対応）
キヌアのサラダ（キヌア・大麦・赤米・黒米）
（ベジタリアン対応）
にんじんジュリアン（ベジタリアン対応）
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>

栃木県産いちご&カスタードデニッシュ
クロワッサン
プチバゲット
ハムチーズ
バターロール

<サンドウィッチ>

【3月】ハムチーズサンド、たまごサンド、
野菜サンド（ベジタリアン対応）
【4月】ツナサンド、たまごサンド、
野菜サンド（ベジタリアン対応）
【5月】ハムチーズサンド、たまごサンド、
野菜サンド（ベジタリアン対応）

<おにぎり、巻物、稲荷>

【3月】おにぎり（ツナマヨ、もち麦と青菜入り
しょうがご飯）
太巻（玉子焼、かんぴょう、高野豆腐）
根菜いなり
【4月】おにぎり（明太子、赤飯）
太巻（玉子焼、高野豆腐、きゅうり）
稲荷寿司
【5月】おにぎり（鮭、もち麦としそ風味ひじきご飯）
太巻（ごぼうサラダ、玉子焼、かに風味かまぼこ）
根菜いなり

<Salad Bar>

Green Curly Lettuce (Vegetarian Cuisine)
Potato Salad
Red Cabbage Julienne (Vegetarian Cuisine)
Cherry Tomatoes (Vegetarian Cuisine)
Sliced Red Onion (Vegetarian Cuisine)
Quinoa Salad (Quinoa, Oat, Red Rice, Black Rice)
(Vegetarian Cuisine)
Carrot Julienne (Vegetarian Cuisine)
Caesar Salad Dressing
Non-oil Japanese Shiso Herb Dressing

<Breads>

Tochigi Strawberry and Custard Danish
Croissant
Petite Baguette
Ham and Cheese
Butter Roll

<Sandwiches>

【MAR】Ham and Cheese Sandwich, Egg Salad
Sandwich, Vegetable Sandwich (Vegetarian Cuisine)
【APR】Tuna Sandwich, Egg Salad Sandwich,
Vegetable Sandwich (Vegetarian Cuisine)
【MAY】Ham and Cheese Sandwich, Egg Salad
Sandwich, Vegetable Sandwich (Vegetarian Cuisine)

<Rice Balls>

【MAR】Rice Ball (Tuna Mayonnaise / Green and
Ginger Rice with Pearl Barley)
Sushi Roll (Japanese Omelet, Dried Gourd
Shavings and Freeze-dried Tofu)
Root Vegetable Inarizushi (Root Vegetable Sushi
wrapped in Deep-fried Tofu)
【APR】Rice Ball (Spicy Cod Roe / Festive Red
Rice)
Sushi Roll (Japanese Omelet, Freeze-dried Tofu
and Cucumber)
Inarizushi (Sushi wrapped in Deep-fried Tofu)
【MAY】Rice Ball (Salmon Flakes / Japanese Shiso
Herb-flavored Brown Algae Rice with Pearl Barley)
Sushi Roll (Burdock Salad, Japanese Omelet and
Imitation Crab Stick)
Root Vegetable Inarizushi (Root Vegetable Sushi
wrapped in Deep-fried Tofu)

ANA LOUNGE

<Soups>

Onion Consommé Soup
Hot and Sour Soup
Japanese-style Clam Chowder
※One from the above dish is available.
Miso Soup

<Steamed Rice>

Steamed Rice (Kinmemai)

<Noodles & Curry and Rice>

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
【MAR, MAY】Ramen with Pork Broth
【APR】Dandan Noodles (Ramen Noodles with
Minced Pork Miso)
ANA Original Chicken Curry

<Hot Dishes - From the Buffet>

Spanish Omelet with Tomato Sauce
Pork Sausage
Stir-fried Noodles with Squid Ink
Higashimurayama Style
Penne Pasta with Vegetable Tomato Sauce
Fried Noodles with Worcester Sauce
Hamburger Steak with Two kinds of Sauces
Boiled Dumplings with Sweet and Spicy Sauce
Steamed Pork and Vegetables (Chives, Ginger)
Dumplings
Deep-fried Chicken & Deep-fried Potato
Salt-fried Noodles with Sauce
Simmered Thick Fried Tofu and Vegetables in
Soy-based Sauce
Mapo Tofu
※Three from the above dishes are available.

<Desserts、Cereal>

Almond Bean Curd and Fruits
Petite Cake (Chocolate, Maple)
【MAR, APR】Cherry Blossom Sablé
【MAY】Mocha Sablé
Plain Cereal

<スープ、味噌汁>

オニオンコンソメスープ
酸辣湯スープ
和風クラムチャウダー
※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、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
カレーそば、うどん
【3月, 5月】とんこつラーメン
【4月】坦坦麺
ANA オリジナルチキンカレー

<温かいお料理>

スペイン風オムレツ トマトソース添え
ポークソーセージ
東村山黒焼きそば
ペネパスタ 野菜のトマトソース
お好みソース焼きそば
ハンバーグ 2 種のソースで
水餃子の甘辛ソース和え
焼売
鶏から揚げ&フライドポテト
あんかけ塩焼きそば
6 種の具材を使った旨煮
麻婆豆腐
※上記のうち 3 種類を提供致します。

<デザート、シリアル>

杏仁豆腐とフルーツ
プチケーキ（ショコラ・メープル）
【3, 4月】さくらサブレ
【5月】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
カンパリ
ベイリーズ
クレームドカシス

Whiskey
Gin
Vodka
Campari
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

✈ スパークリング
Sparkling



ポール・ルイ

フランス

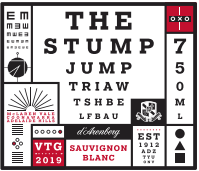
1884年創業のロワール地方ソミュールの名門「メゾン・ヴーヴ・アミョ」が生産する瓶内二次発酵のスパークリングワイン。熟した果実の香り、柔らかな泡で果実味を感じられ、且つフレッシュな酸味が特長です。

Paul Louis

France

Great finesse of the bubbles, fine and persistent effervescence. Complex aromas of white fruits, broom and camomile. Full mouth, long and soft with fruity notes of peach and citrus fruits.

✈ 白ワイン
White



ダーレンベルグ・ザ・スタンプジャンプ・ソーヴィニヨン・ブラン

オーストラリア／南オーストラリア州

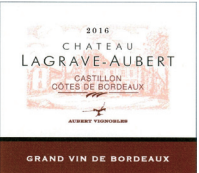
ダーレンベルグは、南オーストラリア州で4世代続くワイナリーです。広く愛されるワインはもちろん、斬新なアイディア溢れるワインツリーズも注目されています。このワインはソーヴィニヨン・ブランらしい刈りたての青草とエンドウの香りに続き、レモングラス、グレープフルーツを思わせる爽やかで優しい味わいが広がります。

d'Arenberg The Stump Jump Sauvignon Blanc

South Australia, Australia

The wine maker, d'Arenberg, is a 4th generation family owned winery much loved for both wine and tourism in South Australia. The wine has plenty of cut grass and fresh snow pea Sauvignon Blanc fruit character on the nose, then a delightfully soft palate with refreshing lemongrass and juicy grapefruit flavours.

✈ 赤ワイン
Red



シャトー・ラグラーヴ・オーベール 2016 カスティヨン・コート・ド・ボルドー

フランス／ボルドー

このワインを造るオーベール家は、サン・テミリオンの格付けであるシャトー・ラ・クースボードをはじめとする、7つのシャトーをオーベール家が所有しています。
パネッサ・オーベールは女性のワインメーカーで、1760年から続く11代目になります。
女性らしいエレガントなワインです。

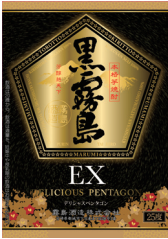
Chateau Lagrave Aubert 2016 Castillon Cotes de Bordeaux

Bordeaux, France

Château Lagrave Aubert is own by Aubert family, a very old family from saint Emilion, they owned 7 Chateau's, the most famous is chateau la Couspaude Saint Emilion grand cru classe.

The wine maker is a girl, Vanessa Aubert. she is the 11th generation, her family bought the estate in 1760.

✈ 焼酎
Shochu



芋 黒霧島EX

宮崎県 霧島酒造株式会社

黄金比の美味しさをもち、濃厚でなめらかな口当たりが特長です。

Kuro Kirishima EX

Miyazaki - Kirishima Shuzo Co.,Ltd.

Shochu with the brewer's golden flavor ratio, distinguished by a robust yet silky mouthfeel.



麦 猿川（猿川伊豆酒造）

長崎県 株式会社猿川伊豆酒造

あっさりとした口あたりに、ほのかな「麦の焦がし香」が特徴です。

Saruko, Nagasaki Iki Shochu

Nagasaki - Saruko Izu Shuzo Co., Ltd

Shochu characterized by a clean mouthfeel, and hint of toasted barley on the nose.

✈ 梅酒
Plum wine



悠久の梅酒零 四年熟成古酒仕込（ユウキュウノウメシュ）

秋田県 金紋秋田酒造株式会社

まろやかながら酸味の高い梅の香り。
ベースの熟成古酒の穏やかな落ち着いた味わい。控えめな甘味と余韻の長い酸。単品はもちろん食事と合わせて飲みたい梅酒です。

Yukyu-no-Umesyu Shizuku Yonenkosyu-Jikomi

Akita - Kinmon Akita Sake Brewery

Suffused with the smooth yet tart perfume of ume plums, this umeshu liqueur has the mild, unobtrusive flavor of the aged sake at its base, teamed with a restrained sweetness, and lingering acidity. Perfect on its own, but just as delectable as an accompaniment to food.

※上記他スペシャルワインをご用意しております。

※Special wine is available, in addition to above.