

ANA SUITE LOUNGE

M E N U

✈ 朝食
Breakfast

～11:00

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
温野菜 オリーブオイル風味（ベジタリアン対応）	Steamed Vegetables Olive Oil Flavor (Vegetatrian Cuisine)
出汁巻玉子	Japanese Omelet
ほうれん草白和え	Dressed Spinach with Soy Bean Paste
鶏そぼろ蓮根	Simmered Lotus Root with Minced Chicken Starchy Sauce
玉ねぎ天	Deep-fried Fish Cake Onion Flavor
カラスガレイ照り焼き	Grilled Greenland Halibut in Teriyaki Style
味付け海苔	Dried Seaweed
ひじき煮	Braised Brown Algae with Soy-based Sauce
大根おろし	Grated Daikon Radish

✈ ランチ & ハイティー
Lunch and High tea

11:00～

＜アペタイザー＞	＜Appetizer＞
トマトのたべる野菜スープ（ベジタリアン対応）	Vegetable Soup Tomato Flavor (Vegetarian Cuisine)
海老と彩り野菜のマリネ オレンジ風味	Marinated Shrimp and Various Vegetables Orange Flavor
よもぎ豆腐	Tofu with "Yomogi" Herb Flavor
蓮根梅肉和え	Lotus Root Dressed with Japanese Plum Meat
豆の胡麻和えサラダ	Beans Salad Dressed with Sesame Seasoning Sauce
焼豚と野菜のロールサラダ	Roasted Pork and Vegetable Roll
ミックスオリーブの盛り合わせ	Assortment of Mixed Olives
＜デザート＞	＜Dessert＞
茨城県産さつま芋を使用したロールケーキ	"Ibaraki" Sweet Potato Swiss Roll
高知県産文旦を使用したゼリー	"Kochi" Buntan Citrus Jelly and Green Tea Mousse
チーズケーキのアンサンブル	Double Layer Cheesecake
桜のケーキ	Cherry Blossom Cake
＜ガトーセック＞	＜Gateaux secs＞
ストロベリーフィナンシェ（ベジタリアン対応）	Strawberry Financier (Vegetarian Cuisine)
我妹	"Azuma Imo" Sweet Potato Paste Bun

✈ ランチ & ハイティー
Lunch and High tea

11:00～

＜温かいお料理 キッチンから＞

生パスタ カルボナーラ
ビーフバーガー
グラタン
ANA オリジナルカツカレー
牛丼

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。

 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＞
第4サテライト 16:30～
第5サテライト 14:00～

松本一本ねぎ餃子
野菜のオリーブオイルソテー (ベジタリアン対応)
キャベツと竹の子の炒め物

＜Hot dishes -From the kitchen-＞

Pasta Carbonara
Beef Burger
Gratin
ANA Original Curry Rice with Pork Fillet Cutlet
Simmered Beef over Steamed Rice
Various Seafood over Steamed Rice
※Please feel free to ask the staff if you would like
to hold the wasabi.

＜Hot dishes -Buffet-＞
Satellite 4 16:30～
Satellite 5 14:00～

Fried Pork Dumplings with "Matsumoto" Leek
Sauteed Vegetables with Olive Oil
(Vegetarian Cuisine)
Fried Cabbage, Pork, and Bamboo Shoots

✈ 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)
ごぼうサラダ
ミニトマト (ベジタリアン対応)
サーモンのマリネ
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
ノンオイル青じそドレッシング
宗田だし小夏ノンオイルドレッシング

＜アペタイザー＞

鶏つくね

＜チーズプレート＞

【3月】フルムダンベール & ミモレットの
盛り合わせ
【4月】シャウルスランス & レッドチェダーの
盛り合わせ
【5月】ポンレヴェック & アッペンツェラーの
盛り合わせ

＜フルーツ＞

キウイ
ホワイトグレープフルーツ
パイナップル

】カットフルーツ

＜Salad, dressing＞

Fresh Salad (Vegetarian Cuisine)
Burdock Salad
Petit Tomato (Vegetarian Cuisine)
Marinated Salmon
Sliced Onion (Vegetarian Cuisine)
Sweet Corn (Vegetarian Cuisine)
Crouton
Non-oil Japanese Shiso Herb Dressing
"Souda" Bonito Stock and "Konatsu" Citrus
Non-oil Dressing

＜Appetizer＞

Chicken Balls

＜Cheese＞

【March】Fourme d'Ambert and Mimolette
【April】Chaource and Red Cheddar
【May】Pont-l'Eveque and Appenzeller

＜Fruit＞

Kiwi
White Grapefruit
Pineapple

】Cut fruit

✈️ お食事
Menu

OPEN ~ CLOSE

<ブレッド>

モーン
チーズブリオッシュ
オレンジショコラ
オリーブオイル

<Bread>

Mohn
Cheese Briosh
Orange Peel and Chocolate Chip Bread
Olive Oil

<サンドウィッチ>

【3月】
ハムチーズ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）
【4月】
ツナ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）
【5月】
タマゴ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）

<Sandwiches>

【March】 Ham and Cheese, Potato, Vegetables (Vegetarian Cuisine)
【April】
Tuna, Potato, Vegetables (Vegetarian Cuisine)
【May】
Egg, Potato, Vegetables (Vegetarian Cuisine)

<おにぎり、巻物、稲荷>

【3月】
おにぎり（高菜、牛しぐれ）
巻物（鮭マヨネーズ）
稲荷寿司
【4月】
おにぎり（鮭、梅）
巻物（たらこマヨネーズ）
稲荷寿司
【5月】
おにぎり（鮭、明太子）
巻物（三色巻き）
稲荷寿司

<Rice Balls>

【March】
Rice Balls (Pickled Mustard Leaf, Simmered Beef)
Rolled Sushi (Salmon Mayonnaise)
Inarizushi (Vinegar Rice stuffed with Deep-fried Tofu)
【April】
Rice Balls (Salmon Flakes, Pickled Plum)
Rolled Sushi (Cod Roe and Mayonnaise)
Inarizushi (Vinegar Rice stuffed with Deep-fried Tofu)
【May】
Rice Balls (Salmon Flakes, Spicy Cod Roe)
Rolled Sushi (Vinegar Rice, Omelet, Imitation Crab Meat, Cucumber)
Inarizushi (Vinegar Rice stuffed with Deep-fried Tofu)

<スープ>

【3月】 酸辣湯スープ
【4月】 オニオンコンソメスープ
【5月】 和風クラムチャウダー

<Soup>

【March】 Hot and Sour Soup
【April】 Onion Consommé Soup
【May】 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 / Udon
Sansai (Edible Wild Greens) Soba / Udon
Kakiage (Deep-fried Various Vegetables) Soba / Udon
Curry Soba / Curry 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
豆乳で作ったコーンスープ

<Vegetarian Cuisine -From the kitchen->

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

 | 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。
NOODLE BAR | 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>

桜漬け、胡瓜の胡麻唐辛子醤油漬け
福神漬け
らっきょう

<Pickles>

Pickles (Light-pickled Daikon Radish, Pickled Cucumber with Sesame and Chili in Soy Sauce)
Slightly Sweet Mix of Pickles
Pickled Japanese Scallion