

## 和食

### アミューズ

野菜のマリネ ギリシャ風

生ハムとメロン

スモークサーモンと帆立貝のタルタル タルト仕立て

チーズベッパバー

### 先 附

牡蠣時雨煮

### 前 菜

煮鮑

鯖千草焼き

鮫肝ゼリー寄せ

蟹奉書巻き

鴨味噌漬けと杏子煮

梅麩蜜煮

### お 椀

沢煮椀

### お造り

サーモンの炙り

烏賊湯引き

雲丹酒盗

### 炊き合わせ

つぶ貝と雲丹の旨煮

### 酢の物

ソフトシェルクラブの南蛮漬け

### 主 菜

鯖たまり醤油焼き

[303 kcal]

### 御 飯

御飯 味噌汁 香の物

●お米は「岐阜県飛騨産コシヒカリ（特別栽培米）」を使用しております。

### 和菓子

とらや羊羹「おもかげ」

## 洋食

### アミューズ

野菜のマリネ ギリシャ風

生ハムとメロン

スモークサーモンと帆立貝のタルタル タルト仕立て

チーズベッパバー

### アペタイザー

・キャビアを添えたマッシュルームのバヴァロア カリフラワーのスープとともに

・鴨のロースト バルサミコ風味 ポークパテとポテトのサラダ

・スモークサーモンのリエットロール仕立てとロブスター デイル風味のドレッシングで

・ガーデンサラダ

ドレッシングは3種類からお選びいただけます

和風柚子ドレッシング トマトドレッシング クリーミーブラックベッパードレッシング

### メインディッシュ

・牛フィレ肉のステーキ ホースラディッシュ風味のエシャロットクリーム添え エスカルゴソース

[496 kcal]

・大鯛のロースト ケイパーとオリーブ添え プールブランソース

[451 kcal]

・骨付きラム肉のロースト ペルシヤード

[406 kcal]

### ブレッドセレクション

4種類の中から好きなブレッドをどうぞ

バター もしくは オリーブオイルとともに

### チーズプレート

カマンベール ゴルゴンゾーラ・ドルチェ コンテ

### デザート

・アイスクリームの取り合わせ

・チョコレートムース ラズベリーソースとともに

・あたたかいアップルタルトにバニラアイスクリームを添えて

・フルーツ

### プティフル

## お好きな時に

小腹が空いた時に、またお酒のしめくりに。いつでも気軽にお召し上がりください。

真鳥賊酢漬

鹿児島産つけ揚げ

ビビンバ

梅とろろ昆布茶漬

ANA オリジナルチキンカレー

青さ海苔うどん

一風堂ラーメン コク極まる味噌「大地」

パニーニ（トマトのローストとモッツァレラチーズ）

ANA オリジナルスープ

ガーデンサラダ

ドレッシングは3種類からお選びいただけます

・和風柚子ドレッシング

・トマトドレッシング

・クリーミーブラックペッパードレッシング

チーズプレート

カマンベール ゴルゴンゾーラ・ドルチェ コンテ

フルーツ

## お好きな時に

和食、洋食のセットメニュー

和 食

小 鉢

ひじき煮

主 菜

銀鱈幽庵焼き

[289 kcal]

御飯 味噌汁 香の物 お粥 もお選びいただけます

御飯のおともに 3種類からお選びいただけます

海苔 納豆 生姜しじみ

洋 食

メインディッシュ

ハーブチキンのグリルと温野菜 オレガノ風味のドライトマトソース

[609 kcal]

フルーツ

パンまたはシリアルからお選びいただけます

・ブレッドロールをバターとともに

ストロベリージャム、マーマレード もしくは ハニー もお選びいただけます

・シリアルをミルクとともに

## Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

### Amuse

Vegetable à la grecque

Prosciutto and melon

Smoked salmon and scallop tartar in tart cup

Cheese pepper bar

### Sakizuke Starter; a taste of what's to come

Simmered oyster in soy-based ginger sauce

### Zensai A selection of morsels

Simmered abalone in soy-based sauce

Grilled mackerel with mixed vegetables and egg

Aspic of monkfish liver

Crab meat rolled with marinated daikon radish in sweet vinegar sauce

Grilled duck miso taste and simmered apricot

Simmered plum blossom shaped wheat gluten in syrup

### Owan A clear soup with produce

Shredded vegetables and sillago with pork fat

### Otsukuri A selection of sashimi

Quick-seared salmon

Quick-poached squid

Preserved sea urchin in salt

### Takiawase Simmered treats

Simmered whelk and sea urchin in Sake sauce

### Sunomono Delicacies dressed with vinegar

Deep-fried soft shell crab marinated in vinegar with sesame sauce

### Shusai Main course

Grilled Spanish mackerel with Tamari soy sauce

[303 kcal]

### Steamed rice

Steamed rice, miso soup and assorted Japanese pickles

●This selection is served with "Koshihikari" cultivated in the Hida region of Gifu Prefecture (Specially Cultivated Rice).

### Wagashi Classic Japanese sweet bites

Toraya "Omokage" Yokan is a traditional Japanese confectionery

## International Cuisine

### Amuse

Vegetable à la grecque

Prosciutto and melon

Smoked salmon and scallop tartar in tart cup

Cheese pepper bar

### Appetizer plate

• Mushroom bavaois with caviar and cauliflower soup

• Balsamic-flavored roasted duck with pork pâté and potato salad

• Smoked salmon rillettes roll and lobster with dill dressing

• Garden salad

Served with a choice of dressings

Japanese yuzu citron dressing Tomato dressing Creamy black pepper dressing

### Main plate

• Fillet of beef steak with horseradish-flavored shallot cream, escargot sauce

[496 kcal]

• Roasted halibut, capers and olives with beurre blanc sauce

[451 kcal]

• Roasted lamb chops persillade

[406 kcal]

### Selection of breads

Please choose from four kinds of breads to suit your taste.

Served with butter or extra-virgin olive oil

### Cheese plate

Camembert Gorgonzola dolce Comté

### Desserts

• Assorted ice cream

• Chocolate mousse with raspberry sauce

• Warm apple tart with vanilla ice cream

• Fruits

### Petits fours

## Light Dishes Anytime

We invite you to enjoy light dishes whenever you wish.  
You'll find these dishes are a delicious follow-up to alcoholic beverages.

Vinegared quick-poached squid

Three kinds of deep-fried fishcakes

Bibim-bap

Tea-and-rice with Japanese plum and shredded kombu kelp

ANA original chicken curry and steamed rice

Japanese udon noodles garnished with dried sea lettuce

IPPUDO rich-tasting miso "DAICHI" ramen

Panini—Roasted tomato and mozzarella cheese

ANA original soup

Garden salad

Served with a choice of dressings

Japanese yuzu citron dressing   Tomato dressing   Creamy black pepper dressing

Cheese plate

Camembert   Gorgonzola dolce   Comté

Fruits

## Light Dishes Anytime

Japanese and International set menus.

Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

Kobachi

Simmered brown algae in soy-based sauce

Shusai

Grilled sablefish with soy-based sauce

**[289 kcal]**

Steamed rice or rice porridge, miso soup and assorted Japanese pickles

Accompaniment for steamed rice Choose from three condiments.

Nori, dried seaweed

Natto (fermented soybeans)

Simmered Japanese clam in soy-based ginger sauce

## International Cuisine

Main dish

Grilled herb chicken and vegetables with oregano-flavored dried tomato sauce

**[609 kcal]**

Fruits

Choose from bread or cereal.

• Bread roll

Accompanied with butter and a choice of strawberry jam, marmalade or honey

• Cereal with milk