

## 和 食

### アミューズ

- 胡麻チーズボール
- キャビアをのせたクラブミートサラダ
- ローストビーフロール ハーブソース
- チーズペッパー

### 先 附

- 胡麻豆腐と鮑酒煎り

### 前 菜

- 鱧手毬寿司
- 鴨ロースのトマト煮
- ほうれん草浸し 長芋のせ  
もろこし真丈
- 豚肉アスパラガス巻き
- 花蓮根甘酢漬け
- 杏蜜煮

### お 梶

- 焼き太刀魚 金糸瓜

### お 造り

- 酢バカンパチ炙り
- あおり烏賊焼霜
- ボタン海老湯洗い

### 温 物

- 牛ロース小鍋仕立て

### 小 鉢

- 饅ざく

### 主 菜

- 鯛白だし焼き
- [249 kcal]

### 御 飯

- 御飯 味噌汁 香の物

●お米は青森県産青天（金芽米）を使用しております。

### 甘 味

- 和菓子屋のあんみつ（黒みつ）

## 洋 食

### アミューズ

- 胡麻チーズボール
- キャビアをのせたクラブミートサラダ
- ローストビーフロール ハーブソース
- チーズペッパー

### アペタイザー

- ・キャビアを添えたグリーンピースのムース
- ・鴨の生ハムとローストビーツのサラダ仕立て
- ・グラブラックスサーモンとケイジャンプロン グリーンソース

### ・ガーデンサラダ

ドレッシングは2種類からお選びいただけます  
人参と伊予柑ドレッシング わさび胡麻ドレッシング

### ・コーンスープ

### メインディッシュ

- ・牛フィレ肉のステーキ トリュフソース  
[314 kcal]
- ・大鮎とロブスターのロースト サフランとディルの香るクリームソース  
[336 kcal]
- ・ブラックギネスピールで煮込んだ仔羊のシチュー  
[378 kcal]
- ・茄子のフライとブリーチーズ イエロートマトのクーリ  
[266 kcal]

### ブレッドセレクション

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

- ゴルゴンゾーラ
- ドリームウィーバー
- ピアーヴェ ヴェッキオ
- カマンベール

### デザート

- ・アイスクリームとソルベのアソート
- ・パイナップルとマンゴーのムース
- ・温かいミックスナツタルト バニラアイスクリーム添え
- ・フルーツ

### ティーフード

●温かいお飲み物とともににお楽しみください。

- ◎ ヴィーガンベジタリアン（完全菜食）の方もお召し上がりいただけます。
- ◎◎◎ ラクト・オボベジタリアン（卵乳菜食）の方もお召し上がりいただけます。

## お好きな時に

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

### お酒のおともに

- ・牡蠣の佃煮
- ・鹿児島名物さつま揚げ

### スープ

- ・コーンスープ 

### 麺類

- ・一風堂ラーメン コク極まる味噌「大地」
- ・きつねうどん

### 軽いお食事

- ・茄子のフライとブリーチーズ イエロートマトのクーリ
- ・クラブケーキサンドイッチ
- ・ANA オリジナルカレー
- ・煮穴子とろろ丼
- ・海老と帆立貝の天茶漬け

### リフレッシュメント

- ・ガーデンサラダ  
ドレッシングは2種類からお選びいただけます  
人参と伊予柑ドレッシング わさび胡麻ドレッシング
- ・チーズプレート  
ゴルゴンゾーラ ドリームウィーバー ピアヴェ ヴェッキオ カマンベール
- ・フルーツ  
・ヨーグルトに果実ふんだんな夏みかんジャムを添えて

## お好きな時に

和食、洋食のセットメニュー

### 和 食

- 小鉢  
白滝の明太子炒り煮

### 主 菜

- 鯖の梅煮  
[363 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  
海苔 納豆 生姜のつくだ煮

### 洋 食

- メインディッシュ  
鶏もも肉のロースト ポルチーニのリゾット  
[356 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  
・シリアルをミルクとともに

# Japanese Cuisine ~和食 Washoku~

## Amuse

- Sesame cheese ball
- Crab meat salad with caviar
- Roast beef roll with herb sauce
- Cheese pepper bar

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

- Sesame tofu and sake-boiled abalone

## Zensai A selection of morsels

- Pike conger sushi
- Simmered duck loin in soy-based tomato sauce
- Marinated spinach in soy-based sauce with Chinese yam
- Corn fishcake
- Asparagus rolled with pork
- Lotus root in sweet vinegar
- Simmered apricot in syrup

## Owan A clear soup with produce

- Grilled largehead hairtail with spaghetti squash

## Otsukuri A selection of sashimi

- Seared vinegar-marinated greater amberjack
- Seared bigfin reef squid
- Poached spot prawn

## Atsumono Warm delicacies

- Simmered beef loin and vegetables in beef soup

## Kobachi Tasty tidbits

- Grilled eel and cucumber with bonito vinegar gelée

## Shusai Main course

- Grilled sea bream marinated in "Shirodashi"
- [249 kcal]

## Steamed rice

- Steamed rice, miso soup and Japanese pickles

• Served with "Seiten no hekireki" (KINMEMAI rice) produced in Aomori.

## Kanmi Confections

"Wagashiya no Anmitsu (Kuromitsu)" —

Japanese gelatine jelly, cut fruits and adzuki bean paste with brown sugar syrup

# International Cuisine

## Amuse

- Sesame cheese ball
- Crab meat salad with caviar
- Roast beef roll with herb sauce
- Cheese pepper bar

## Appetizer plate

- Pea mousse with caviar
- Uncured duck ham and roasted beet salad style
- Gravlax salmon and Cajun prawn with green sauce
- Garden salad  
Served with a choice of dressings.  
Carrot and iyokan dressing Wasabi and sesame dressing
- Corn soup

## Main plate

- Beef fillet steak with truffle sauce  
[314 kcal]
- Roasted halibut and lobster with saffron and dill cream sauce  
[336 kcal]
- Stewed lamb with dark Guinness beer  
[378 kcal]
- Fried eggplant and Brie with yellow tomato coulis  
[266 kcal]

## Selection of breads

Served with butter or extra-virgin olive oil

## Cheese plate

Gorgonzola Dream Weaver Piave Vecchio Camembert

## Desserts

- Assorted ice cream and sorbet
- Pineapple and mango mousse
- Warm mix nut tart with vanilla ice cream
- Fruits

## Petits fours

• A confectionery accompanied by a hot beverage.

Prepared specially for vegans.

Prepared specially for lacto-ovo vegetarians.

## 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.

### Sake accompaniments

- Simmered oyster in soy-based sauce
- Three kinds of Kagoshima deep-fried fishcake

### Soup

- Corn soup 

### Noodles

- IPPUDO rich-tasting miso "DAICHI" ramen
- Japanese udon noodles garnished with deep-fried tofu

### Light dishes

- Fried eggplant and Brie with yellow tomato coulis
- Crab cake sandwich
- ANA original curry and steamed rice
- Simmered conger eel with grated Chinese yam over steamed rice
- Prawn and scallop tempura over steamed rice in soup stock

### Refreshments

- Garden salad  
Served with a choice of dressings.  
Carrot and iyokan dressing   Wasabi and sesame dressing
- Cheese plate  
Gorgonzola   Dream Weaver   Piave Vecchio   Camembert
- Fruits

- Plain yoghurt with plentiful summer tangerine jam

## Light Dishes Anytime

Japanese and International set menus.

### Japanese Cuisine ~ 和食 Washoku ~

#### Kobachi

Simmered white konjac yam cake noodles in spicy cod roe

#### Shusai

Simmered mackerel in soy-based Japanese plum sauce  
[363 kcal]

Steamed rice or rice porridge, miso soup and Japanese pickles

Accompaniment for steamed rice

Dried nori

Natto (fermented soybeans)

Simmered ginger in soy-based sauce

### International Cuisine

#### Main dish

Roasted chicken thigh with porcini risotto  
[356 kcal]

#### Fruits

Choose from bread or cereal.

- Bread roll served with butter
- Cereal with milk