

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
チーズペッパーバー

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 椀

焼き太刀魚 金糸瓜

お造り

酢メカンパチ炙り 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

鰻ざく

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の露露（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
チーズペッパーバー

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]

・大鮭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]

・ブラックギネスビ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

・温かいミックスナッツタルト バニラアイスクリーム添え
・フルーツ

プティフール

●温かいお飲み物とともに楽しみください。

 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（乳卵菜食）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、またお酒のしめくりに。いつでも気軽にお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 ピアーヴェ 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