

ANA
LOUNGE

D I N I N G

M E N U
DRINK & MEAL

お食事以外にも歯ブラシ、スリッパ等のアメニティーのご用意がございます。
ご希望のお客様はお気軽にラウンジ内スタッフにお知らせください。

Besides the meal service and other amenities (toothbrush, slippers, etc.)
are also available. Please feel free to ask lounge staff.

- ・ お料理・お飲み物の内容は、予告無く変更する場合がございます。
- ・ お料理・お飲み物、スナック等の飲食物はラウンジ内にてお召し上がりください。
- ・ 魚料理は小骨がございます。ご注意ください。
- ・ 安全性に配慮した食材を使用しております。詳しくはスタッフにお尋ねください。
- ・ 提供数に限りがあり、ご希望に沿えない場合もございますのでご了承ください。
- ・ 時間帯により、ご希望に沿えない場合もございますのでご了承ください。

- ・ The food and drink menus may be changed without prior notice.
- ・ Food and beverages are for consumption in the lounge only. Please do not take them out of the lounge area.
- ・ Some fish dishes may have small bones. Please take care while eating.
- ・ We use ingredients carefully selected and prepared with consideration for food safety. Please ask lounge staff if you have any questions.
- ・ Please be advised that due to limited quantity available for each item, we may not be able to accommodate all requests.
- ・ Please accept our apology if your menu choice is not available depending on time of day.

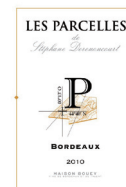
お飲み物



■ サルタレリ ヴェルディッキオ・デイ・カステリ・ディ・イエジ・クラシコ SARTARELLI Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

十分な凝縮感と美しい酸。更に後に残る少しの苦味。冷前菜、パスタ、白身肉まで幅広く使える。

A well rounded and palatable wine, beautifully structured, with a sapid taste. It is soft on the palate and has the typical bitterish aftertaste with a slight suggestion of almond (typical of this variety). It is very versatile and excellent with seafood and cold meat hors d'oeuvres, seafood rice, white meats, omelettes, boiled meats, mixed fried fish and vegetables.



■ レ・パーセル・ド・ステファン・ドゥルノンクール ボルドー LES PARCELLES de Stephane Derenoncourt

1 本数万円するボルドー高価ワインを担う著名醸造家「ステファン・ドゥルノンクール」初の完全自作のワイン。

One of the most famous winemaker Stephane Derenoncourt produced his own making wines. He shoulders the high class wine which takes tens of thousands yen per bottle in Bordeaux. And this wine is his best work.



■ 山田錦 大吟醸匠 Yamada nishiki Daiginjo Takumi

酒造好適米・山田錦を全量で使用した、米のうまさや自慢の大吟醸酒。伝統と豊かな自然風土に育まれた京都伏見の地酒です。飲み飽きしない上品な吟醸香と、やわらかな口当たりが特徴です。

The premium Daiginjo is produced with the king of sake rice, Yamada Nishiki. It is also a well-known local sake in Kyoto, where traditions and rich natural environment are found. It has a elegant fragrant and soft touch.



■ 高千穂 芋 Takachiho Imo

黒麹と白麹の常圧蒸留原酒をブレンド。芋特有のまろやかさと２種類の麹菌が醸した香ばしさとキレを有した芋焼酎です。

The blending of atmospherically-distilled unrefined liquors with black and white koji molds. The sweet potato shochu has a sharp yet mellow taste, accompanied by the aroma of the two koji molds.



■ 紀州の梅酒 古城の煌めき Kishu no ume Kojyo no kirameki

「青いダイヤ」と呼ばれる古城梅を使用した梅酒です。梅全体の生産量の１割にも満たない大変貴重な品種として注目されており、梅のエキ스가多く染み出す梅です。また、デザイン、ネーミングは大阪モード学園の学生と産学連携プロジェクトから生まれたコラボレーション商品です。

Prestige plum wine made from Kojyo plum, which is known as the "blue diamond". Kojyo plum is famous for its rare production, a rate less than 10% of the total plum production, and its rich plum extract. The design and brand name is a collaboration work by the students at Osaka Mode Gakuen, as part of the university-industry collaborative project.

お飲み物

■ 生ビール

■ スピリッツ&リキュール

ウイスキー
ジン
ウォッカ
焼酎
カンパリ
梅酒

■ ソフトドリンク

ミネラルウォーター
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
ウーロン茶
冷緑茶
緑茶
ほうじ茶
コーヒー
紅茶
ハーブティー

Beverages

■ Draft Beer

■ Spirits & Liqueur

Whiskey
Gin
Vodka
Shochu
Campari
Umeshu (Plum wine)

■ Soft drinks

Mineral water
Orange juice
Grapefruit juice
Tomato juice
Vegetable juice
Cola
Non calorie Cola
Ginger ale

Milk
Oolong tea
Iced Japanese green tea
Japanese green tea
Roasted tea
Coffee
Tea
Herbal tea

和食

12月：おにぎり	味噌汁
稲荷寿司・玉子サラダ巻き	焼きそば
1月：おにぎり	そば
稲荷寿司・サラダ中巻き	うどん
2月：おにぎり	薩摩ちぎり揚げ
稲荷寿司・三色巻き	

洋食

ブレッド	サンドイッチ	スープ
五穀ミックス	12月：ハムチーズ・	12月：クリームコーンスープ
チョコレートデニッシュ	ポテトサラダ・野菜	1月：パンプキンスープ
レーズンデニッシュ	1月：玉子・	2月：野菜のブイヨンスープ
	ポテトサラダ・野菜	
ANA オリジナルチキンカレー	2月：ツナ・	
	ポテトサラダ・野菜	

その他

フレッシュサラダ
北海道産小豆のおはぎ
シナモンアーモンドサブレ
ポテトとオニオンの
マスタードマリネ ベーコン風味

Japanese food

DEC： Onigiri (Rice balls) / Inarizushi (Brown Bag Sushi)/ Egg Salad Roll	Miso Soup Stir-fried Noodle Soba Noodle Soup Udon Noodle Soup Satsuma Fried Meatball
JAN： Onigiri (Rice balls) / Inarizushi (Brown Bag Sushi) / Salad Roll	
FEB： Onigiri (Rice balls) / Inarizushi (Brown Bag Sushi) / Three-color Roll	

Western food

Bread	Sandwiches	Soup
Staple Grains	DEC： Ham & Cheese / Potato Salad / Vegetables	DEC： Cream Corn Soup
Chocolate Danish	JAN： Egg /Potato Salad Vegetables	JAN： Pumpkin Soup
Raisin Danish	FEB： Tuna /Potato Salad Vegetables	FEB： Vegetables in Bouillon Soup
ANA Original Chicken Curry		

Other food

Fresh Salad
Ohagi
(Rice ball coated with sweetened
Hokkaido red beans)
Cinnamon Sable
Mustard Flavored Potato and
Onion Marinade with Chopped Bacon