

ANA
SUITE
LOUNGE

D I N I N G

M E N U
DRINK & MEAL



■ ルイロデレール ブリュットプルミエ

Louis Roederer Brut Premier

ブリュットプルミエには4つのヴィンテージワインがブレンドされうち3ヴィンテージは2〜4年間オークの大樽で熟成。

A blend of several oak aged vintage wines. Sensitive and fresh taste.



■ トレフェッセン シャルドネ ナパ・ヴァレー

Trefethen Chardonnay Napa Valley

ナパで最も古い家族経営ワイナリーによるクラシックなスタイルのシャルドネ。

Classic Chardonnay from one of Napa's oldest family-owned wineries.



■ アンリ・ブルジョワ サンセール・レ・バロンヌ・ソーヴィニヨン

Henri Bourgeois Sancerre Les Baronnes Sauvignon

華やかな香りにシトラスのアロマ。若草の香りが心地良くソーヴィニヨンらしさを表現している。

Delicate nose with aromas of white flesh fruits and citrus, this Sancerre is highlighted by its typicity and its great expression of the Sauvignon grape. "Les Baronnes" is a wine of exotic fruit and citrus aromas; subtle yet powerful. Its persistence and harmony find their origin in the exposition and quality of the terroir.



■ 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.



■ ディアーヌ・ド・ベルグラヴ

Diane de Belgrave

ボルドー格付け5級シャトーのセカンド・ワイン。"ディアーヌ"とは狩猟の女神の意。

This is second wine of 5th growth Chateau Belgrave in Medoc Classification. Diane means that "the Huntress" derived from Roman Mythology.



■ ハンターズ マールボロ ピノ・ノワール

Hunter's Marlborough Pinot Noir

ニュージーランドを代表するピノ・ノワール。シルクのような滑らかさとリッチさを併せ持つ絶妙な味わい。

This is one of the wine on behalf of New Zealand.

A smooth medium bodied Pinot Noir with silky, rich, ripe berry and subtle forest floor aromas.



■ 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.



■ 越の誉 純米吟醸 封印酒

Koshi no homare Junmai ginjo Fuinshu

米の持つ魅力を最大限に活かした仕上がりに着目した、丁寧な造りにこだわりました。大吟醸を思わせるような風格、華やかな香りと口中に広がる余韻が魅力的な純米吟醸です。

To maintain the best quality of the rice, a lot of attention is paid to the sake production process. Savor this Junmai Ginjo and its Daiginjo-like style, rich aroma and delicate aftertaste.



■ 屋久島

Yakushima

口に含むと、滑らかな舌触りに、まるでバニラのような味わいと香りが特徴。一口含んだ瞬間、まさにリラックスできそうな、屋久島という大自然が生んだ本格的な芋焼酎です。

Smooth texture with a vanilla-like aroma and taste. A relaxed feeling spreads over the palate when you take a sip of this sweet potato shochu, made in Yakushima island of Kyushu, which is well-known for its natural beauty.



■ 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
ベイリーズ
クレームドカシス

■ 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)
Baileys Irish Cream
Crème de Cassis

■ 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

北海道産トマトジュースを使ったオレンジ風味のにんじんと大根のサラダ (ベジタリアン対応)

Carrot and Japanese Radish Salad Flavored with Orange and Hokkaido Tomato Juice
(Vegetarian Cuisine)



人参と大根をオレンジ風味にマリネしたものに、“太陽の王様 オレンジキャロル” という名の北海道産トマトジュースを加え、チコリーとタイムを添えました。トマトの赤い色素にはリコピンという成分が含まれ、ガンや老化を予防すると言われています。さっぱりとした風味をご賞味ください。

Carrot and Japanese radish marinated with orange juice, and mixed with tomato juice from Hokkaido named “Orange Carol, The king of Sun”. Then added endive and thyme. Red pigment of tomato contains lycopene, which is said that it prevents cancer and aging. It will refresh you.

ねぎたっぷりのフラン Flan of Assorted Onions



玉葱、長葱、ベーコンをバターで炒め、生クリーム、卵、牛乳を混ぜた液と合わせ、スチームオーブンで蒸し上げました。玉葱と長葱には、硫化アリルが多く含まれており、血液をサラサラにする効果があります。葱のシャキシャキとした食感をお楽しみください。

Sautéed onion, Japanese leek, and bacon with butter, mixed them with fresh cream, egg, and milk, and steamed in the oven. Japanese leek and onion contain allyl sulfide that can make your blood thinner. Please enjoy the texture of onions.

北海道産さくらんぼ酢風味の鱈のエスカベッシュ Cod Escabeche Flavored with Hokkaido Cherry Vinegar



揚げた鱈の上に、ソテーした玉ねぎと赤ピーマンとラディッシュのマリネを乗せ、北海道産さくらんぼ酢を加えました。さくらんぼ酢は、北海道芦別市の大橋さくらんぼ園で獲れた高級品種のさくらんぼ“南陽”を使用し作られております。ほんのり香るさくらんぼの風味をご堪能下さい。

Put sautéed and marinated onion, red pepper, and radish on the fried cod, and added Hokkaido cherry vinegar. The cherry vinegar is made from the cherry named “Nanyo” which is high quality and is harvested at Ohashi Cherry Farm in Ashibetsu, Hokkaido. Please relish the cherry flavor.

蝦夷鹿ジャーキーとコンディメンツ Ezo Venison Jerky and Condiments



セミドライトマト、オリーブ、モッツァレラをピンチョスにしたものに、北海道産蝦夷鹿ジャーキーとサラミを添えました。鹿肉は、豚肉や牛肉に比べてカロリーは約3分の1、脂肪分は約15分の1で、脂の性質にEPAといった魚に多く含まれるものを含有しております。また、鉄分も豊富に含んでおり、美容と健康に最適な食材です。

Skewered semi-dried tomato, olives, and mozzarella, then added Ezo venison jerky and salami. Compared to beef and pork, venison has one third of their calories and one fifteenth of their fat. It contains EPA in its fat, which fish contain a lot. Also it is rich in iron, so it is suitable for your beauty and health.

大根のそぼろ餡かけ Japanese Radish with Soboro Sauce



煮込んだ大根に鶏のそぼろ餡かけをかけ、すわいがにと絹さやを添え、ゆず風味に仕立てました。大根には消化酵素を多く含んでおり、胃腸の動きを整え、食欲を増進する効果があります。味が良く染みた大根をご賞味下さい。

Poured soboro sauce over the simmered Japanese radish, added snow crab meat and pea, and flavored with yuzu-citron. Japanese radish contains plenty of digestive enzymes, which conditions stomach and is effective of giving you appetite. Please take pleasure in the Japanese radish whose taste is soaked into.

その他 / Other food

フレッシュサラダ
シェルマカロニと卵のサラダ
フルーツ
チーズ
デザート
抹茶フィナンシェ

Fresh Salad
Shell Macaroni and Egg Salad
Fruits
Cheese
Dessert
Green Tea Financier

モーニング ビュッフェメニュー

サービス時間帯：早朝～

和食

炊き立てご飯
漬物
そば・うどん

おにぎり
筑前煮
玉子焼き
鮭塩焼き
味噌汁

その他

シェルマカロニと卵のサラダ
フレッシュサラダ
フルーツ
抹茶フィナンシェ

洋食

サンドイッチ
ブレッド
ソーセージ

スープ
ほうれん草オムレツ
ANA オリジナルチキンカレー◎

ランチ&ディナー ビュッフェメニュー

サービス時間帯 10:00 ～

和食

味噌汁◎
そば・うどん
焼きそば
牛丼◎
おでん

おにぎり
漬物

洋食

スープ◎
サンドイッチ
ブレッド
ハンバーグステーキ
長葱りんごソース 根菜のクリーム煮添え◎
北海道産ベビーホタテのトマトクリームシチュー
旬の野菜 オリーブオイル焼き (ベジタリアン)◎
ANA オリジナルチキンカレー◎

■ その他にも 05～06 頁に記載のアミューズ等をご用意しています。

◎印のメニューは、ANA SUITE LOUNGE ノードルバーにてご注文を承る場合がございます。

Morning buffet menu

Service hours :
Early morning ～

Japanese food

Steamed rice
Pickles
Soba noodle soup
Udon noodle soup
Onigiri (Rice Balls)
Chikuzenni
Japanese Omelet Cube
Salt Grilled Salmon
Miso Soup

Other food

Shell Macaroni and
Egg Salad
Fresh salad
Fruits
Green Tea Financier

Western food

Sandwiches
Bread
Sausage
Soup
Spinach Omelet
ANA Original Chicken Curry ◎

Midday buffet menu

Service hours :
10:00 a.m. ～

Japanese food

Miso Soup ◎
Soba / Udon noodle soup
Stir-fried Noodle
Gyudon :
simmered beef with rice ◎
Oden
Onigiri (Rice balls)
Pickles

Western food

Soup ◎
Sandwiches
Bread
Hamburger Steak with Creamed Root
Vegetables , Leek and Apple Sauce ◎
Hokkaido Scallop Tomato Cream Stew
Sauteed Seasonal Vegetables with
Olive Oil (Vegetarian Cuisine) ◎
ANA Original Chicken Curry ◎

■ We prepare the Amuse-bouche that is listed on the page 5 and 6.

The mark◎ may be served at the Noodle Bar in ANA SUITE LOUNGE.

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.
-