



M E N U

ANA SUITE LOUNGE

✈ 朝食
Breakfast

ライスグラノーラ マープル味（グルテンフリー）	Rice Granola Maple Flavor (Gluten-free)
フルーツグラノーラ	Fruit Granola
ストロベリージャム	Strawberry Jam
ブルーベリージャム	Blueberry Jam
はちみつ	Honey
ヨーグルト	Yogurt
スペイン風オムレツ トマトソース添え	Spanish Omelet with Tomato Sauce
ソーセージ	Sausage
夏野菜のオリーブオイルソテー（ベジタリアン対応）	Sauteed Summer Vegetables with Olive Oil (Vegetarian Cuisine)
【6月】 虎の門ハム ハニーベイクドハム ”ターキー” ハニーマスタード添え	【JUN】 Honey Baked Ham "Turkey" with Honey Mustard
【7,8月】 ポークハム	【JUL, AUG】 Pork Ham
出汁巻玉子	Japanese Omelet
鮭の幽庵串焼き	Grilled Salmon with Soy-based Sauce on Skewer
玉ねぎぼうず	Deep-fried Fishcake with Onion
明太子	Seasoned Cod Roe
塩レモントマト	Tomato Gelée with Salted Lemon

✈ ランチ & ハイティー
Lunch and High tea

＜アペタイザー＞	＜Appetizers＞
焼きナスとトウモロコシのブラマンジェ	Blancmange with Grilled Eggplant and Corn
サーモンのエスカベッシュ	Salmon Escabeche
紅茶鴨のスモーク	Smoked Tea Duck
エビの揚げ春巻き エスニック風	Fried Prawn Spring Rolls Ethnic Style
＜デザート＞	＜Desserts＞
抹茶ムース	Green Tea Mousse
いちじくタルト	Fig Tart
ショートケーキ	Shortcake
和菓子 清流	Japanese Confectionery "Seiryu" (Yuzu citron-flavored sweet white bean paste wrapped in agar)
＜温かいお料理 キッチンから＞	＜Hot dishes -From the kitchen-＞
生パスタ アマトリチャーナ	L'amatriciana
ビーフバーガー	Beef Burger
グラタン	Gratin
牛丼	Beef Bowl
海鮮丼 ※わさび抜きをご希望の方は、係員までお申し付けください。	Bowl of Rice topped with Sashimi ※Please feel free to ask the staff if you would like to hold the wasabi.

 NOODLE BAR | こちらのメニューはヌードルカウンターからオーダーしていただけます。
Please order these dishes at the noodle bar.

＜温かいお料理 ブッフェ＞※20：00～	＜Hot dishes -Buffet-＞※20:00～
ボルシチ	Borscht
エビ真丈と高野豆腐の炊き合わせ	Prawn Fishcake and Freeze-dried Tofu
夏野菜のオリーブオイルソテー（ベジタリアン対応）	Sauteed Summer Vegetables with Olive Oil (Vegetarian Cuisine)

 お食事
Menu

< サラダバー >

フレッシュサラダ (ベジタリアン対応)
ミニトマト (ベジタリアン対応)
オニオンスライス (ベジタリアン対応)
コーン (ベジタリアン対応)
ロマネスコとカリフラワーミックス
(ベジタリアン対応)
五種豆と五穀 (ベジタリアン対応)
まるごと北海道ポテトサラダ
ノンオイル青じそドレッシング
焙煎胡麻ドレッシング
お酢屋のドレッシング りんご酢&バジル

< アペタイザー >

鰯南蛮
焼きサバの梅肉和え
ジャンボンペルシエ

< チーズ >

チーズプレート (カマンベール、ゴルゴンゾーラ、
チェダー、プルーン、アプリコット)

< フルーツ >

カットフルーツの盛り合わせ
(リンゴ、キウイ、みかん)

< Salad Bar >

Fresh Salad (Vegetarian Cuisine)
Cherry Tomato (Vegetarian Cuisine)
Sliced Onion (Vegetarian Cuisine)
Sweet Corn (Vegetarian Cuisine)
Romanesco and Cauliflower (Vegetarian Cuisine)
Five kinds of Beans and Grains
(Vegetarian Cuisine)
Potato Salad
Non-oil Japanese Shiso Herb Dressing
Roasted Sesame Dressing
OSUYA Dressing Apple Vinegar and Basil

< Appetizers >

Deep-fried Horse Mackerel in Vinegar Sauce
Dressed Grilled Mackerel and Japanese Plum
Jambon Persillé

< Cheeses >

Cheese Plate (Camembert, Gorgonzola,
Cheddar, Dried Prune, Dried Apricot)

< Fruit >

Assorted Cut Fruits (Apple, Kiwifruit, Orange)

 お食事
Menu

< ガトーセック >

【6月】ANA オリジナル黒糖フィナンシェ
【7月】ANA オリジナル和栗フィナンシェ
【8月】ANA オリジナルすいかフィナンシェ
越後の郷より チーズまんじゅう

< ブレッド >

チーズカレーパン
セミハードライ麦パン
アプリコットデニッシュ

< サンドウィッチ >

ノアフィッセル ツナとキャロットラペ
デニッシュ サラダチキンとバジルソース
ヘルシーサラダ
レッドビーンズとガルバンゾーのカレー風味
(ベジタリアン対応)

< Gateaux secs >

【JUN】ANA Original Brown Sugar Financier
【JUL】ANA Original Japanese Chestnut Financier
【AUG】ANA Original Watermelon Financier
Black Sesame Bun filled with Cheese Cream

< Breads >

Cheese Curry Bread
Semi Hard Rye Bread
Apricot Danish

< Sandwiches >

Noix Ficelle (Tuna and Carrot la Paix)
Danish (Salad Chicken and Healthy Salad)
Vegetable Sandwich with Curry-flavored Red
Beans (Vegetarian Cuisine)

✈️ お食事
Menu

＜おにぎり、巻物、稲荷＞

【6月】おにぎり（五穀米 鮭、ツナマヨ）、
巻物（三色巻き）、いなり寿司
【7月】おにぎり（明太子、もち麦梅ごまちりめん）、
巻物（三色巻き）、いなり寿司
【8月】おにぎり（玄米青じそひじき、鮭）、
巻物（明太マヨネーズ巻き）、いなり寿司

＜スープ＞

日光湯葉のスープ
生姜の香り
蕪の和風ポタージュ
もずくとオクラの野菜あっさりスープ
オニオンコンソメスープ
ポルチーニスープ
※上記のうち 1 種類を提供致します。

＜Rice Balls＞

【JUN】 Rice Balls (Five Grain Rice, Salmon
Flakes / Tuna Mayonnaise), Tri-color Sushi Roll
(Egg, Dried Gourd Strips, Burdock Root),
Inarizushi (Vinegar Rice stuffed with Deep-fried
Tofu)
【JUL】 Rice Balls (Spicy Cod Roe / Sticky Barley,
Japanese Plum Sesame Seeds, Dried Young
Sardines), Tri-color Sushi Roll (Egg, Shiitake
Mushroom, Chicken Mayonnaise), Inarizushi
(Vinegar Rice stuffed with Deep-fried Tofu),
【AUG】 Rice Balls (Brown Rice, Japanese Shiso
Herb, Brown Algae / Salmon Flakes), Sushi Roll
(Spicy Cod Roe Mayonnaise), Inarizushi (Vinegar
Rice stuffed with Deep-fried Tofu)

＜Soups＞

Pork Bone Soup with Yuba and Ginger
Japanese Style Turnip Potage
Japanese Style Vegetable Soup
Onion Consommé Soup
Porcini Soup
※One from the above dish is available.

✈️ お食事
Menu

＜味噌汁＞

味噌汁

＜そば、うどん、カレー＞

きつねそば、うどん
とろろわかめそば、うどん
かき揚げそば、うどん
カレーそば、うどん
ほぐし鶏とフライドレンコンの海草うどん
とんこつラーメン
ANA オリジナルチキンカレー

＜ベジタリアン対応ミール＞

豆と野菜のトマト煮込みカレー
蓮根とごぼうの根菜カレー
豆乳で作ったパンプキンスープ
ボロネーゼパスタ
キーマカレー
大豆ミートの麻婆豆腐丼

 | こちらのメニューはヌードルカウンターからオーダーしていただけます。
NOODLE BAR | Please order these dishes at the noodle bar.

＜ご飯＞

長野県産あきたこまち（金芽米）

＜Miso Soup＞

Miso Soup

＜Noodles & Curry and Rice＞

Kitsune (Deep-fried Tofu) Soba or Udon
Grated Yam and Wakame Seaweed Soba or Udon
Kakiage(Deep-fried Various Vegetables)
Soba or Udon
Curry Soba or Udon
Japanese Udon Noodles garnished with Chicken
Flakes, Fried Lotus Root and Seaweeds
Ramen with Pork Broth
ANA Original Chicken Curry

＜Vegetarian Cuisines -From the kitchen-＞

Bean and Vegetable Curry
Tomato Flavor
Lotus Root Burdock Curry
Soymilk Soup with Pumpkin
Pasta Bolognese
Keema Curry
Bowl of Rice topped with Mapo Tofu
(Soy Mock Meat)

＜Rice＞

Steamed Rice (Kinmemai)

✈ 生ビール
Draft Beer

✈ スピリッツ&リキュール
Spirits & Liqueur

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

Whiskey
Gin
Vodka
Shochu
Campari
Umeshu (Plum wine)
Baileys Irish Cream
Crème de Cassis

✈ ソフトドリンク
Soft drinks

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
ブレンド茶
冷緑茶
緑茶
ほうじ茶
コーヒー
紅茶

Mineral water
Orange juice
Grapefruit juice
Tomato juice
Vegetable juice
Cola
Non calorie Cola
Ginger ale
Milk
Blended tea
Iced Japanese green tea
Japanese green tea
Roasted tea
Coffee
Tea



M E N U



W I N E & B E V E R A G E

✈ シャンパン
Champagne



シャンパーニュ コレ ブリュット

フランス／シャンパーニュ

カクテルや食前酒にぴったりのシャンパーニュ コレ ブリュットはシャンパーニュ地方の象徴的なシャンパーニュです。100以上のクリュからなるこのキュヴェはマルヌ渓谷からエヌ南部まで、シャンパーニュのテロワールを横切り、まるでシャンパーニュの航海をしているよう。100年近い歴史ある古い石灰岩のセラーで最低3年間熟成されます。フォアグラのつまったパフベストリー、甘美で繊細なアミューズと完べきなペアリングとなります。

Champagne Collet Brut

Champagne, France

An undisputed partner of cocktails and aperitifs, the cuvée Champagne Collet Brut is an emblematic wine reflecting the broad range of Crus of the Champagne region. An assemblage of over 100 Crus, this cuvée is a true voyage of the senses across the terroir of Champagne, from the Marne Valley to south of the Aisne. It reaches full maturity after a minimum 3 years of ageing in our centriew-old limestone cellars in Ay. It will pair perfectly with luscious and delicate amuses bouches such as puffed pastry filled with foie gras.

✈ ロゼワイン
Rosé



ファイヴ ローゼズ

イタリア／プーリア／I.G.T サレント

外観は個性的な輝くチェリーレッド。そしてアロマはチェリーやストロベリーの果実の香りに満ちています。口に含むと、フレッシュでスムーズ、心地よく余韻が続きます。

Five roses

I.G.T Salento, Puglia, Italy

It conquets at first sight with the characteristic crystalline cherry-red color and enchants with fruity scents of cherry and strawberry. In the mouth it is fresh, smooth and nicely persistent.

✈ 白ワイン
White



プロフェッツ ロック ドライ リースリング

ニュージーランド／サウス・アイランド／セントラル・オタゴ

ホワイトゴールドに輝くこのワインはフローラルでシトラスの香りの中に力強いミネラル感を感じさせます。口に含んだ後の長い余韻と共に感じられる凝縮感、クリスピーさの後、一呼吸おいて香りが広がります。フレッシュでアロマティックな味わいはお魚、シーフード、サラダ、ホワイトミートなどと幅広くハーモニーを奏でます。

Prophet's Rock Dry Riesling

South Island/ Central Otago, New Zealand

White gold in color the Prophet's Rock Riesling display floral and citrus aromas and flavours with strong underlying minerality. These aromas are echoed on the concentrated, crisp and lingering palate. The freshness and aromatics make this a great food wine which will harmonize with a diverse range of fish, seafood, salad and white meats.

✈ 赤ワイン
Red



キャンティ クラシコ

イタリア／トスカーナ

高揚感を誘うチェリーと涼やかなスパイスのアロマ。ピリッとした酸味の効いた果実味とラズベリーの甘く濃縮した果実の味わいの両方が豊かに溢れキメの粗いタンニンが心地良く感じられます。

Chianti Classico

Tuscany, Italy

It has lifted aromas of cherry and cool spicy notes. The palate is brimmed with crisp acid and sweetly concentrated raspberry flavors with pleasantly rugged tannins.

シャトー・ロバン

フランス／ボルドー

ワイルド・ベリーに、赤果実と黒果実の風味が溶け合うフルーティな味わい。よく熟れた良質なタンニンが感じられるフルボディ。木の香りがよく溶け込み、香りにはブラック・トリュフを感じられます。

Chateau Robin

Bordeaux , France

The palate is fruity with wild berry flavors intermingling with red and black fruits. Full bodied with fine ripe tannins. Woody notes are well-integrated with black truffle aromas.

✈ 日本酒
Sake



越後鶴亀 特醸 純米大吟醸

新潟県 株式会社越後鶴亀

蔵人たちが手間暇を惜しまず精魂をかたむけて醸しだしたお酒です。フレッシュな香りとゴージャスな旨味、メリハリのある味わいで、飲み込んだ後、涼やかな酸味とともに消えていく感じをご堪能いただけます。

ECHIGOTSURUKAME TOKUJO JUNMAIDAIGINJO

Niigata - ECHIGOTSURUKAME CO., LTD.

The brewers at Echigotsurukame have poured heart, soul, and superlative craftsmanship into the creation of a sake of fresh fragrance, sumptuous intensity, and vibrant flavor that dissipates from the palate with an invigorating tartness after imbibing.

大山 純米吟醸 封印酒

山形県 加藤嘉八郎酒造㈱

品の良い香りの味わい吟醸型酵母と、華やかな香りが特徴の酵母をブレンドして使ったバランスの良いシャープな味わい。

OHYAMA JUNMAIGINJO FUINSHU

Yamagata - KATOH KAHACHIROH SHUZOH CO., LTD.

A sake of well-balanced, sharp taste produced by blending the flavor of ginjo-style yeast, known for its refined fragrance, with a yeast distinguished by its fruity aroma.

ゆきつばき（夏） 純米吟醸原酒 無濾過 絹ごししおりがらみ

新潟県 雪椿酒造株式会社

新潟の酒造好適米「五百万石」で醸した純米吟醸原酒を生で貯蔵し、絹で濾した滓を絡ませて仕上げた無濾過純米吟醸原酒です。華やかな吟醸香とコク深い味わいの逸品です。

Yukitsubaki Jyunmai Ginjyo Gensyu Origarami

Niigata - Yukitsubaki shuzo Co.,Ltd.

Made from Niigata gohyakumangoku rice, which is perfectly suited to sake brewing, Junmai ginjo genshu undiluted sake is cellared unpasteurized, and mixed with lees filtered through silk to produce an outstanding unfiltered junmai ginjo genshu brew of fruity ginjo fragrance, and intense flavor.

✈ 焼酎
Shochu



芋 田苑 六十四

鹿児島県 田苑酒造株式会社

「べにはるか」ならではの特徴として、ロック・水割りでは柑橘系を思わせる爽やかなかおりを、お湯割りでは、華やかな香りと甘く幅のあるコクを楽しんでいただけます。

DEN-EN ROKUJU-YON

Kagoshima - DEN-EN SHUZO CO., LTD.

Enjoy the characteristic features of shochu made with Beni Haruka sweet potatoes: a refreshing citrus aroma when served on the rocks or with water; or a fruity nose and sweet, satisfying intensity in a hot water split.

本格焼酎 茶露 20°

福岡県 福德長酒類株式会社

厳選した玉露茶葉のうまみをじっくりと抽出した香り高い本格焼酎です。

Honkaku Shochu SARO

Fukuoka - FUKUTOKUCHO CO., LTD.

Flavor is slowly extracted from the finest gyokuro tea leaves to produce an exquisitely aromatic single distillation honkaku shochu.

✈ 梅酒
Plum wine



サントリー 山崎蒸溜所貯蔵 焙煎樽仕込梅酒

和歌山県 サントリー酒類会社

ウイスキーを貯蔵していた古樽の内面を焙煎し、梅酒をゆっくりと熟成させました。ウイスキー樽の奥深い香りが特長の、甘さひかえめな大人の梅酒です。華やかで芳醇な香りと深いコクをお楽しみください。

Suntory PLUM LIQUEUR Toasted Cask Matured

Wakayama - Suntory Liquors Ltd.

Ume plum liqueur slow-aged in old whisky barrels charred on the inside. Less sweet than most plum liqueurs, this Suntory offering for the discerning drinker is distinguished by its heady whisky-barrel aroma. Enjoy a fruity perfume, and full flavor intensity.