

ANA LOUNGE

■ ■ ■
M E N U

<シリアル>

コーンフレーク ※～10：00

<アペタイザー>

カルボナーラ風の Pasta サラダ
スタフドオリーブ

<サラダ>

フレッシュサラダ（ベジタリアン対応）
シーザーサラダドレッシング
ノンオイル青じそドレッシング

<サンドウィッチ>

【6月】
ハムチーズ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）
【7月】
ツナ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）
【8月】
タマゴ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）

<おにぎり、巻物、稲荷>

【6月】
おにぎり（高菜、牛しぐれ）
巻物（鮭マヨネーズ）
稲荷寿司
【7月】
おにぎり（鮭、梅）
巻物（たらこマヨネーズ）
稲荷寿司
【8月】
おにぎり（鮭、明太子）
巻物（三色巻き）
稲荷寿司

<Cereal>

Plain Cereal ※～10:00

<Appetizer>

Carbonara Style Pasta Salad
Stuffed Olive

<Salad>

Fresh Salad (Vegetarian Cuisine)
Caesar Salad Dressing
Non-oil Japanese Shiso Herb Dressing

<Sandwiches>

【June】
Ham and Cheese, Potato,
Vegetables (Vegetarian Cuisine)
【July】
Tuna, Potato, Vegetables (Vegetarian Cuisine)
【August】
Egg, Potato, Vegetables (Vegetarian Cuisine)

<Rice Balls>

【June】
Rice Balls (Pickled Mustard Leaf, Simmered Beef)
Rolled Sushi (Salmon Mayonnaise)
Inarizushi (Vinegar Rice stuffed with Deep-fried Tofu)
【July】
Rice Balls (Salmon Flakes, Pickled Plum)
Rolled Sushi (Cod Roe and Mayonnaise)
Inarizushi (Vinegar Rice stuffed with Deep-fried Tofu)
【August】
Rice Balls (Salmon Flakes, Spicy Cod Roe)
Rolled Sushi (Vinegar Rice, Omelet, Imitation Crab Meat, Cucumber)
Inarizushi (Vinegar Rice stuffed with Deep-fried Tofu)

<温かいお料理>

鶏から揚げ
すだちおろし風味
皮つきポテトフライ
麻婆豆腐 ※第4サテライトのみ
【6月】《第5サテライト》焼売
《第4サテライト》焼きそば お好みソース味
【7月】焼きそば バター醤油風味
【8月】焼きそば お好みソース味
ANA オリジナルチキンカレー
スクランブルエッグ ※～10：00
ベーコン 第5サテライトのみ
【6月】酸辣湯スープ
【7月】オニオンコンソメスープ
【8月】和風クラムチャウダー
味噌汁
味噌汁の具（小葱、油揚げ）
長野県産あきたこまち（金芽米）
福神漬け
らっきょう

<ブレッド>

カンパーニュ
千葉県産醤油を使用したベーコンエビ
なると金時パン

<デザート>

杏仁豆腐とフルーツ
カフェボール
モカサブレ

<そば・うどん>

きつねそば、うどん
山菜そば、うどん
かき揚げそば、うどん
カレーそば、うどん
とんこつラーメン

<Hot dishes>

Deep-fried Chicken with
Sudachi Citron and Grated
Daikon Radish Sauce
French Fries
Bean Curd Szechwan Style ※Only Satellite 4
【June】
《Satellite 5》Steamed Chinese Pork Dumplings
《Satellite 4》Stir-fried Noodles with Worcester Sauce
【July】Stir-fried Noodles Butter Soy Sauce Flavor
【August】Stir-fried Noodles with Worcester Sauce
ANA Original Chicken Curry
Scrambled Eggs ※～10:00
Grilled Bacon Only Satellite 5
【June】Hot and Sour Soup
【July】Onion Consommé Soup
【August】Japanese Style Clam Chowder
Miso Soup
Garnish for Miso Soup (Scallion, Deep-fried Tofu)
Steamed Rice
Slightly Sweet Mix of Pickles
Pickled Japanese Scallion

<Bread>

Campagne
Chiba Soy Sauce-based Bacon Epi
Naruto Kintoki Sweet Potato Bread

<Dessert>

Almond Jelly and Various Fruits
Financier Coffee Flavor
Mocha Sable

<Noodles>

Kitsune (Deep-fried Tofu) Soba / Udon
Sansai (Edible Wild Greens) Soba / Udon
Kakiage (Deep-fried Various Vegetables)
Soba / Udon
Curry Soba / Curry Udon
Ramen with Pork Broth