

ANA SUITE LOUNGE

M E N U

✈ 朝食
Breakfast

～11:00

ヨーグルト	Yogurt
食パン	White Bread
フルーツグラノーラ	Fruit Granola
ブルーベリージャム	Blueberry Jam
ピーチメルバジャム	Peach Melba Jam
オムレツ トマトソース添え	Omelet with Tomato Sauce
ソーセージとベーコンの盛り合わせ	Assortment of Sausage and Bacon
温野菜 オリーブオイル風味（ベジタリアン対応）	Steamed Vegetables Olive Oil Flavor (Vegetatrian Cuisine)
出汁巻玉子	Japanese Omelet
沖縄県産もずく酢	"Okinawa" Mozuku Seaweed in Vinegar
切り昆布の子和え	Sliced Kelp, Deep-fried Tofu, Carrot, and Bamboo Shoot Tossed with Seared Seasoned Cod Roe
蒲鉾	Flakes
鯖塩焼き	Fish Cake
味付け海苔	Salt-grilled Mackerel
塩レモントマト	Dried Seaweed
大根おろし	Cherry Tomato in Salty Lemon Jelly
	Grated Japanese Radish

✈ ランチ&ハイティー
Lunch and High tea

11:00～

＜アペタイザー＞	＜Appetizer＞
ひよこ豆のフムスとパプリカソース （ベジタリアン対応）	Garbanzo Bean Hummus and Paprika Sauce (Vegetarian Cuisine)
ローストしたパンプキン、コーン、グリーンソース （ベジタリアン対応）	Roasted Pumpkin and Corn with Soy-based Cabbage Sauce (Vegetarian Cuisine)
クラゲ酢	Pickled Jellyfish in Sesame Oil Flavored Vinegar and Topped with Pickled Cucumber in Soy Sauce
汲み湯葉とずわい蟹	Yuba with Starchy Sauce and Red Snow Crab
きんぴらつくね串	Chicken Dumpling with Stir-fried Vegetables on Skewer
ケイジャンチキンのトルティーヤロール	Rolled Cajun Style Chicken, Various Vegetables, and Coriander with Tortilla
ミックスオリーブ盛り合わせ	Assortment of Mixed Olives
＜デザート＞	＜Dessert＞
沖縄県産シークワーサージュレとハーブジュレ	Crushed "Okinawa Citrus Depressa" Jelly on Herb Jelly
ムースセサミ	Mousse Sesame
ケイクシトロン	Cake Citron
タルトアナナ	Pineapple Flavored Custard Cream Tart
＜ガトーセック＞	＜Gateaux secs＞
かぼちゃフィナンシェ（ベジタリアン対応）	Pumpkin Financier (Vegetarian Cuisine)
野路菊の里	Steamed Sweet White Bean Paste Bun

✈ ランチ & ハイティー
Lunch and High tea

11:00～

＜温かいお料理 キッチンから＞

生パスタ ボロネーゼ

ビーフバーガー

グラタン

ANA オリジナルカツカレー

牛丼

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。

 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 this menu at the noodle counter.

＜温かいお料理 ブッフェ＞

第4サテライト 16:30～

第5サテライト 14:00～

グリルチキンとミックスベジタブル
ローストガーリック風味

野菜のオリーブオイルソテー (ベジタリアン対応)

肉じゃが

＜Hot dishes -From the kitchen-＞

Pasta Bolognese

Beef Burger

Gratin

ANA Original Curry Rice with Pork Fillet Cutlet

Beef Bowl

Seafood Bowl ※Please feel free to ask the staff
if you would like to hold the wasabi.

＜Hot dishes -Buffet-＞

Satellite 4 16:30～

Satellite 5 14:00～

Grilled Chicken and Various Vegetables with
Roasted Garlic Oil

Sauteed Various Vegetables with Olive Oil
(Vegetarian Cuisine)

Japanese Style Braised Meat and Potato

✈ お食事
Menu

OPEN ～ CLOSE

＜サラダ、ドレッシング＞

フレッシュサラダ (ベジタリアン対応)

豆とオリーブの Pasta サラダ

ミニトマト (ベジタリアン対応)

豚しゃぶと揚げなす

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)

クルトン

ノンオイル青じそドレッシング

島一番のタンカンドレッシング

＜アペタイザー＞

さんまの燻製ときのこのソテー

＜チーズプレート＞

【9月】ゴルゴンゾーラ & カプリスデデューの
盛り合わせ

【10月】セルシュールシェル & グリュイエールの
盛り合わせ

【11月】ピエダングロワ & レッドチェダーの
盛り合わせ

＜フルーツ＞

キウイ

ホワイトグレープフルーツ

パイナップル

】カットフルーツ

＜Salad, dressing＞

Fresh Salad (Vegetarian Cuisine)

Pasta Salad with Various Beans and Olives

Cherry Tomato (Vegetarian Cuisine)

Shabu-Shabu Pork and Deep-fried Eggplant
Tossed with Creamy Sesame Sauce

Sliced Onion (Vegetarian Cuisine)

Sweet Corn (Vegetarian Cuisine)

Crouton

Non-oil Japanese Shiso Herb Dressing

"Okinawa" Tankan Mandarin Dressing

＜Appetizer＞

Smoked Saury and Sauteed Mushroom with Butter
and Soy Sauce

＜Cheese＞

【September】Gorgonzola and Caprice des Dieux

【October】Selles-sur-Cher and Gruyère

【November】Le Pie d'ANGLOYS and Red
Cheddar

＜Fruit＞

Kiwi

White Grapefruit

Pineapple

】Cut fruit

✈️ お食事
Menu

OPEN ~ CLOSE

<ブレッド>

バジル
ソフトカンパーニュ
沖縄県産黒糖ロール
オリーブオイル

<Bread>

Basil Bread
Soft Campagne
"Okinawa" Brown Sugar Roll
Olive Oil

<サンドウィッチ>

【9 月】
ハムチーズ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）
【10 月】
ツナ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）
【11 月】
タマゴ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）

<Sandwiches>

【September】 Ham and Cheese, Potato,
Vegetables (Vegetarian Cuisine)
【October】
Tuna, Potato, Vegetables (Vegetarian Cuisine)
【November】
Egg, Potato, Vegetables (Vegetarian Cuisine)

<おにぎり、巻物、稲荷>

【9 月】
おにぎり（梅、ツナマヨ）
巻物（三色巻き）
稲荷寿司
【10 月】
おにぎり（明太子、昆布）
巻物（鮭マヨネーズ）
稲荷寿司
【11 月】
おにぎり（高菜、鮭）
巻物（たらこマヨネーズ）
稲荷寿司

<Rice Balls>

【September】
Rice Balls (Pickled Plum, Tuna Mayonnaise)
Rolled Sushi (Vinegar Rice, Omelet, Imitation Crab
Meat, Cucumber)
Inarizushi (Vinegar Rice Stuffed with Deep-fried
Tofu)
【October】
Rice Balls (Spicy Cod Roe, Kelp)
Rolled Sushi (Salmon and Mayonnaise)
Inarizushi (Vinegar Rice Stuffed with Deep-fried
Tofu)
【November】
Rice Balls (Pickled Mustard Leaf, Salmon Flakes)
Rolled Sushi (Cod Roe and Mayonnaise)
Inarizushi (Vinegar Rice Stuffed with Deep-fried
Tofu)

<スープ>

【9 月】 酸辣湯スープ
【10 月】 オニオンコンソメスープ
【11 月】 和風クラムチャウダー

<Soup>

【September】 Hot and Sour Soup
【October】 Onion Consommé Soup
【November】 Japanese Style Clam Chowder

✈️ お食事
Menu

OPEN ~ CLOSE

<味噌汁>

味噌汁
味噌汁の具（わかめ、結び湯葉、小葱、油揚げ）

<Miso Soup>

Miso Soup
Garnish for Miso Soup (Seaweed, Yuba Bean
Curd, Scallion, Deep-fried Tofu)

<そば・うどん、カレー>

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
ANA オリジナルチキンカレー
とんこつラーメン

<Noodles & Curry and Rice>

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

<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
豆乳で作ったコーンスープ

<Vegetarian Cuisine -From the kitchen->

Bean and Vegetable Curry Tomato Flavor
Lotus Root Burdock Curry
Soymilk Soup with Corn

 | 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 this menu at the noodle counter.

<ご飯>

長野県産こしひかり（金芽米）

<Rice>

Steamed Rice

<香の物>

高菜漬け、しば漬け
福神漬け
らっきょう

<Pickles>

Pickles (Pickled Mustard Leaf, Pickled Cucumber
in Japanese Plum Vinegar)
Slightly Sweet Mix of Pickles
Pickled Japanese Scallion