

ANA SUITE LOUNGE

M E N U

✈ 朝食
Breakfast

～11:00

ヨーグルト	Yogurt
デニッシュパン	Danish
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 (Vegetarian Cuisine)
ポークハム	Pork Ham
出汁巻玉子	Japanese Omelet
あおさわさび昆布	Sea Lettuce and Kelp with Wasabi
春雨と豚ひき肉のピリ辛炒め	Japchae, Stir Fried Sweet Potato Starch with Vegetable and Pork.
蒲鉾	Fish Cake
北海道産真鱈の西京焼き	"Hokkaido" True Cod Marinated in Miso and Grilled
味付け海苔	Dried Seaweed
烏賊大根	Simmered Squid with Japanese Radish
大根おろし	Grated Japanese Radish

✈ ランチ&ハイティー
Lunch and High tea

11:00～

＜アペタイザー＞	＜Appetizer＞
南瓜のクミン風味とひよこ豆（ベジタリアン対応）	Pumpkin and Chickpea Salad, Cumin Flavor (Vegetarian Cuisine)
レンズ豆とひよこ豆のスパイスサラダ （ベジタリアン対応）	Lentil and Chickpea Spice Salad (Vegetarian Cuisine)
ミックスオリーブ盛り合わせ	Assortment of Mixed Olives
にしんダイヤ漬け	Marinated Herring with Soy Sauce
海老と野菜の胡麻味噌和え	Shrimp and Vegetables Dressed in Miso and Sesame Paste
鶏照り焼き	Chicken Teriyaki
栗きんとん（黒豆、酒蒸し蟹） ※1/1 ～ 1/3 限定	Mashed Sweet Potato and Chestnut Compote Topped Stewed Black Soybeans,Steamed Crab Leg Sake-infused ※Only 1/1~1/3
伊達巻（サーモン菊花巻き、菜の花お浸し） ※1/1 ～ 1/3 限定	Omelet Fish Cake, Salmon Roll with Dressed Edible Chrysanthemums Petals, and Seasoned Rape Blossoms ※Only 1/1~1/3
＜デザート＞	＜Dessert＞
エクレールマロン	Chestnut Eclair
柚子のパウンドケーキ	Yuzu Pound Cake
ムースフローズ	Mousse aux Fraises
北海道産小豆と黒豆を 使った抹茶のムース	"Hokkaido"Sweet Red Beans and Black Beans Green Tea Mousse
クリスマスケーキ ※12/21 ～ 12/25 限定	Christmas Cake ※Only 12/21~12/25
※この製品はアルコール分 を含みます。	※This product contains alcohol.
＜ガトーセック＞	＜Gateaux secs＞
ピスタチオフィナンシェ（ベジタリアン対応）	Pistachio Financier (Vegetarian Cuisine)
黒玉どら焼き	"Hokkaido" Black Soybean-jam Pancake

✈ 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 蟹トマトクリーム

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～

シーフードパエリア

※お好みでレモン汁をかけてお召し上がりください。

カレー風味のローストチキン グレービーソース
ガーリックピラフを添えて ※12/21～12/25 限定

海老芋と鴨の治部煮 ※1/1～1/3 限定

茸と野菜のオリーブオイルソテー (ベジタリアン対応)

おでん

＜Hot dishes -From the kitchen-＞

Crab and Tomato Cream Pasta

Beef Burger

Gratin

ANA Original Curry Rice with Pork Fillet Cutlet

Beef Bowl

Bowl of Rice topped with Sashimi ※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～

Seafood Paella

※Please use lemon juice as you like.

Roasted Chicken Curry Flavor with Gravy Sauce,
and Garlic Pilaf ※Only 12/21～12/25

Stewed Duck and Ebi-imo Taro ※Only 1/1～1/3

Sauteed Mushroom and Vegetables with Olive Oil
(Vegetarian Cuisine)

"Oden" A Type of Boiled and Seasoned Food in
Japanese Stew

✈ 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)

ごぼうとアーモンドのサラダ
※この製品はナッツが含まれます。

ミニトマト (ベジタリアン対応)

彩り野菜とサーモンのエスカベッシュ

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

焙煎胡麻ドレッシング

がごめ昆布ドレッシング和風大根おろし入り

＜アペタイザー＞

つぶ貝と甘海老白板昆布挟み 刻み山葵と共に

＜チーズプレート＞

【12月】アプリコットとラム酒のチーズ & グリュイ
エールの盛り合わせ ※アルコールが含まれます

【1月】ブレスブルー & レッドチェダーの盛り合わせ

【2月】サンタンドレ & コンテの盛り合わせ

生ハムとサラミの盛り合わせ

＜フルーツ＞

キウイ

ホワイトグレープフルーツ

オレンジ

カットフルーツ

＜Salad, dressing＞

Fresh Salad (Vegetarian Cuisine)

Burdock and Almond Salad
※This product contains nuts.

Cherry Tomato (Vegetarian Cuisine)

Marinated Salmon and Vegetable

Sliced Onion (Vegetarian Cuisine)

Sweet Corn (Vegetarian Cuisine)

Crouton

Non-oil Japanese Shiso Herb Dressing

Roasted Sesame Dressing

Gagome Kelp Dressing with Grated Japanese
Radish in

＜Appetizer＞

Whelk and Sweet Shrimp are sandwiched between
Kelp with Wasabi

＜Cheese＞

【December】Apricot and Ram Cream Cheese,
and Gruyère ※This product contains alcohol

【January】Bresse Bleu and Red Cheddar

【February】Saint André and Comté

Assortment of Prosciutto and Salami

＜Fruit＞

Kiwi

White Grapefruit

Orange

Cut fruit

✈️ お食事
Menu

OPEN ~ CLOSE

<ブレッド>

北海道産チーズフランス
北海道産小麦と牛乳を使用したパン・オレ
ロールメープル
オリーブオイル

<Bread>

"Hokkaido" Cheese French Roll
"Hokkaido" Milk Bread
Maple Roll
Olive Oil

<サンドウィッチ>

【12月】
ハムチーズ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）
【1月】
ツナ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）
【2月】
タマゴ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）

<Sandwiches>

【December】 Ham and Cheese, Potato,
Vegetables (Vegetarian Cuisine)
【January】
Tuna, Potato, Vegetables (Vegetarian Cuisine)
【February】
Egg, Potato, Vegetables (Vegetarian Cuisine)

<おにぎり、巻物、稲荷>

【12月】
おにぎり（梅、ツナマヨ）
巻物（三色巻き）
稲荷寿司
【1月】
おにぎり（明太子、昆布）
巻物（鮭マヨネーズ）
稲荷寿司
【2月】
おにぎり（高菜、鮭）
巻物（たらこマヨネーズ）
稲荷寿司

<Rice Balls>

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

<スープ>

【12月】 酸辣湯スープ
【1月】 オニオンコンソメスープ
【2月】 和風クラムチャウダー

<Soup>

【December】 Hot and Sour Soup
【January】 Onion Consommé Soup
【February】 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
お雑煮 ※1/1 ~ 1/3 限定

<Noodles & Curry and Rice>

Kitsune (Deep-fried Tofu) Soba or Udon
Sansai (Edible Wild Greens) Soba or Udon
Kakiage (Deep-fried Various Vegetables)
Soba or Udon
Curry Soba or Curry Udon
ANA Original Chicken Curry
Ramen with Pork Broth
Ozoni, New Year's Soup with Rice Cakes and
Root Vegetables ※Only 1/1~1/3

<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

<Vegetarian Cuisine -From the kitchen->

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

 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.

<ご飯>

長野県産あきたこまち（金芽米）

<Rice>

Steamed Rice

<香の物>

胡瓜葉唐辛子醤油漬け、つぼ漬け
福神漬け
らっきょう

<Pickles>

Pickled Cucumber with Sesame and Chili in Soy
Sauce, Pickled Japanese Radish in Soy Sauce
Slightly Sweet Mix of Pickles
Pickled Japanese Scallion