

# 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)
出汁巻玉子	Japanese Omelet
牛肉時雨煮	Ginger-Simmered Beef in Sweetened Soy Sauce
菜の花の白和え	Boiled Canola Flower with Mashed Tofu Dressing
玉ねぎさつまあげ	Deep-fried Fish Cake Onion Flavor
カラスガレイの照り焼き	Grilled Greenland Halibut in Teriyaki Sauce
味付け海苔	Dried Seaweed
ひじき煮	Braised Brown Algae with Soy-based Sauce
明太子	Seasoned Cod Roe

✈ 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)
ミックスオリーブの盛り合わせ	Assortment of Mixed Olives
やげん紅梅	Pickled Plum and Chicken Cartilage
焼豚と野菜のロールサラダ	Roasted Pork and Vegetable Roll
<デザート>	<Dessert>
クリームチーズケーキ	Cream Cheese Cake
フルーツパウンドケーキ ※この商品はアルコールが含まれます。	Fruit Pound Cake ※This product contains alcohol.
ハスカップのムース	Mousse of Haskap
洋風桜餅	Cherry Blossom Cream Cake
<ガトーセック>	<Gateaux secs>
ストロベリーフィナンシェ (ベジタリアン対応)	Strawberry Financier (Vegetarian Cuisine)
開拓餅	Kaitaku-Mochi , Rice Cake with Walnuts inside.

✈ ランチ&ハイティー  
Lunch and High tea

11:00～

## &lt;温かいお料理 キッチンから&gt;

生パスタ カルボナーラ

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。

## &lt;Hot dishes -From the kitchen-&gt;

Fresh Pasta Carbonara

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.



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.

## &lt;温かいお料理 ブッフェ&gt;

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

春野菜のオリーブオイルソテー (ベジタリアン対応)

錦糸しゅうまい かにあんかけ

## &lt;Hot dishes -Buffet-&gt;

Satellite 4 16:30～

Satellite 5 14:00～

Grilled Chicken and Various Vegetables with  
Roasted Garlic OilSauteed Spring Vegetables with Olive Oil  
(Vegetarian Cuisine)Seafood Dumplings dressed with Egg Crepe Strips  
and Crab Starchy Sauce

✈ お食事  
Menu

OPEN ~ CLOSE

## &lt;サラダ、ドレッシング&gt;

フレッシュサラダ (ベジタリアン対応)

まるごと北海道コーンポテトサラダ

ミニトマト (ベジタリアン対応)

キャベツとキャロット、ソフトサラミのサラダ

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

プレミアム北海道タマネギドレッシング

オリゴノールプラス

## &lt;Salad, dressing&gt;

Fresh Salad (Vegetarian Cuisine)

"Hokkaido" Potato and Corn Salad

Cherry Tomato (Vegetarian Cuisine)

Cabbage, Carrot and Soft Salami Sausage Salad

Sliced Onion (Vegetarian Cuisine)

Sweet Corn (Vegetarian Cuisine)

Crouton

Non-oil Japanese Shiso Herb Dressing

Roasted Sesame Dressing

Premium Hokkaido Onion Dressing The Oligonol

## &lt;アペタイザー&gt;

鶏つくね

## &lt;Appetizer&gt;

Chicken Balls

## &lt;チーズプレート&gt;

【3月】フルムダンベールとミモレットの盛り合わせ

【4月】シャウルスランスとレッドチェダーの  
盛り合わせ

【5月】ピエタングロワとコンテの盛り合わせ

生ハムとサラミの盛り合わせ

## &lt;Cheese&gt;

【March】Fourme d' Ambert and Mimolette

【April】Chaource and Red Cheddar

【May】Le Pie d'ANGLOYS and Comté

Assortment of Prosciutto and Salami

## &lt;フルーツ&gt;

キウイ

グレープフルーツ } カットフルーツ

オレンジ

## &lt;Fruit&gt;

Kiwi

Grapefruit } Cut fruit

Orange

✈️ お食事  
Menu

## OPEN ~ CLOSE

## &lt;ブレッド&gt;

エスカルゴ  
 ココナッツとパイナップルのデニッシュ  
 メロンパン  
 ローゲン  
 プチバケ  
 オリーブオイル

## &lt;サンドウィッチ&gt;

【3月】  
 ハムチーズ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）  
 【4月】  
 ツナ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）  
 【5月】  
 タマゴ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）

## &lt;おにぎり、巻物、稲荷&gt;

【3月】  
 おにぎり（梅、ツナマヨ）  
 巻物（三色巻き）  
 稲荷寿司  
 【4月】  
 おにぎり（明太子、昆布）  
 巻物（鮭マヨネーズ）  
 稲荷寿司  
 【5月】  
 おにぎり（高菜、鮭）  
 巻物（たらこマヨネーズ）  
 稲荷寿司

## &lt;スープ&gt;

【3月】 酸辣湯スープ  
 【4月】 オニオンコンソメスープ  
 【5月】 和風クラムチャウダー

## &lt;Bread&gt;

Escargot, Cinnammon Bread  
 Coconut and Pineapple Danish  
 Melon Bread  
 Roggen, Rye Bread  
 Petit Bucket  
 Olive Oil

## &lt;Sandwiches&gt;

【March】 Ham and Cheese, Potato, Vegetables (Vegetarian Cuisine)  
 【April】  
 Tuna, Potato, Vegetables (Vegetarian Cuisine)  
 【May】  
 Egg, Potato, Vegetables (Vegetarian Cuisine)

## &lt;Rice Balls&gt;

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

## &lt;Soup&gt;

【March】 Hot and Sour Soup  
 【April】 Onion Consommé Soup  
 【May】 Japanese Style Clam Chowder

✈️ お食事  
Menu

## OPEN ~ CLOSE

## &lt;味噌汁&gt;


味噌汁  
 味噌汁の具（わかめ、結び湯葉、小葱、油揚げ）

## &lt;そば・うどん、カレー&gt;

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

## &lt;ベジタリアン対応ミール&gt;

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

 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.

## &lt;ご飯&gt;

長野県産あきたこまち（金芽米）

## &lt;香の物&gt;

胡瓜葉唐辛子醤油漬け、つぼ漬け  
 福神漬け  
 らっきょう

## &lt;Miso Soup&gt;

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

## &lt;Noodles &amp; Curry and Rice&gt;

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 Udon  
 ANA Original Chicken Curry  
 Ramen with Pork Broth

## &lt;Vegetarian Cuisine -From the kitchen-&gt;

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

## &lt;Rice&gt;

Steamed Rice

## &lt;Pickles&gt;

Pickles (Pickled Cucumber with Chili in Soy Sauce, Pickled Daikon Radish in Soy Sauce)  
 Slightly Sweet Mix of Pickles  
 Pickled Japanese Scallion