

# ANA SUITE LOUNGE

## <フルーツ>

カットフルーツの盛り合わせ (キウイ・リンゴ・オレンジ)  
(ベジタリアン対応)

## <Fruits>

Assorted Cut Fruits (Kiwifruit, Apple, Orange)  
(Vegetarian Cuisine)

## <ガトーセック>

マドレーヌ

## <Gateaux secs>

Madeleine

## <デザート>

ヨーグルト  
ピーチロール  
抹茶ようかん

## <Desserts>

Yogurt  
Peach Flavor Cake Roll  
Matcha Adzuki Bean Jelly



# M E N U

# ANA SUITE LOUNGE

## <SUITE DINING ~朝食~> OPEN~11:00

スクランブルエッグ・ベーコンとソーセージ  
鮭塩焼き, 小鉢 御飯 留め椀 香の物

## <SUITE DINING ~ランチ・ディナー~>

11:00~CLOSE

ANA オリジナルビーフハンバーグステーキ デミグラスソース  
握り寿司5貫, 留め椀

## <サラダ>

ミックスグリーンサラダ (ベジタリアン対応)  
にんじんジュリアン (ベジタリアン対応)  
きゅうり (ベジタリアン対応)  
ミニトマト (ベジタリアン対応)  
コーン (ベジタリアン対応)  
紫キャベツジュリアン (ベジタリアン対応)  
ノンオイル青じそドレッシング  
焙煎胡麻ドレッシング

## <アペタイザー>

生ハムと長いも, 枝豆のゼリー寄せ, 山葵風味の泡ソース

ローストビーフのサラダ仕立て, ゴルゴンゾーラと松の実添え  
玉ねぎの冷製スープとカポナータ

## <チーズ>

チーズコレクションアソート

## <サンドウィッチ>

ハムチーズサンド  
野菜サンド (ベジタリアン対応)

## <ブレッド>

クロワッサン

【4月】ボロネーゼブレッド, クッキーロール

【5月】ビーフシチューブレッド, キャラメルエスカルゴ

【6月】ジャーマンポテト, マカダミアンシヨコラ

【7月】ボロネーゼブレッド, クッキーロール

【8月】ビーフシチューブレッド, キャラメルエスカルゴ

## <SUITE DINING ~Breakfast~> OPEN~11:00

Scrambled Eggs, Bacon and Pork Sausage  
Grilled Salmon Japanese-Style Set Meal

## <SUITE DINING ~Lunch and Dinner~>

11:00~CLOSE

ANA Original Beef Hamburger Steak  
5pieces of Nigiri-zushi Set Meal

## <Salad>

Mixed Green Lettuce (Vegetarian Cuisine)  
Carrot Julienne (Vegetarian Cuisine)  
Cucumber (Vegetarian Cuisine)  
Cherry Tomato (Vegetarian Cuisine)  
Sweet Corn (Vegetarian Cuisine)  
Red Cabbage Julienne (Vegetarian Cuisine)  
Non-oil Japanese Shiso Herb Dressing  
Roasted Sesame Dressing

## <Appetizers>

Jellied Uncured Pork Ham, Chinese Yam and Edamame with  
Frothy Sauce Wasabi Flavor  
Roast Beef Salad Style with Gorgonzola and Pine Nut  
Cold Onion Soup and Caponata

## <Cheeses>

Assortment of Cheeses

## <Sandwiches>

Ham and Cheese Sandwich  
Vegetable Sandwich (Vegetarian Cuisine)

## <Bread>

Croissant

【APR】Bolognese Bread, Cookie Roll

【MAY】Stewed Beef Bread, Escargot Caramel Bread

【JUN】German Potato Bread, Macadamia Nuts and  
Chocolate Chip Bun

【JUL】Bolognese Bread, Cookie Roll

【AUG】Stewed Beef Bread, Escargot Caramel Bread

## <おにぎり, 稲荷>

稲荷寿司

【4月, 5月】おにぎり (明太子, おかか)

【6月】おにぎり (ツナマヨ, 梅)

【7月】おにぎり (昆布, 鮭)

【8月】おにぎり (明太子, おかか)

## <そば, うどん, ラーメン, 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

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

## <ハーラル対応ミール>

ハーラルチキンカレー

## <アレルギー対応ミール>

アレルギーフリーカレー

## <温かいお料理 キッチンから>

"ヘルシー" かつバーガー

~肉不使用, 日本伝統のおからこんにゃくで美味しく健康に~

生パスタ カルボナーラ

ビーフバーガー

マカロニグラタン

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。

ガトーセック, フルーツ, デザートは裏面をご覧ください。

# ANA SUITE LOUNGE

## <Rice Balls>

Inarizushi (Vinegar Rice stuffed with Deep-fried Tofu)

【APR, MAY】Rice Ball (Spicy Cod Roe Rice Ball, Bonito Flakes  
Rice Ball)

【JUN】Rice Ball (Tuna and Mayonnaise Rice Ball, Pickled Plum  
Rice Ball)

【JUL】Rice Ball (Kombu Kelp Rice Ball, Salmon Rice Ball)

【AUG】Rice Ball (Spicy Cod Roe Rice Ball, Bonito Flakes Rice  
Ball)

## <Noodles and Curry and Rice>

Kitsune (Deep-fried Tofu) with Soba or Udon Noodles  
Grated Yam and Wakame Seaweed with Soba or Udon Noodles  
Kakiage (Deep-fried Various Vegetables) with Soba or Udon  
Noodles  
Ramen Noodles with Pork Broth  
ANA Original Chicken Curry

## <Vegetarian Cuisines >

Bean and Vegetable Curry Tomato Flavor

## <Halal Cuisines >

Halal Chicken Curry

## <Allergen Free Cuisine>

Allergen Free Curry

## <Hot dishes - From the Kitchen>

"Healthy" Cutlet Burger

~Plant-based Cutlet made of Japanese Traditional Okara & Konjac~

Fresh Pasta, Carbonara

Beef Burger

Macaroni and Cheese

Beef Bowl

Bowl of Rice topped with Sashimi ※Please feel free to ask the

staff if you would like to hold the wasabi.

If you wish some gateaux sec, fruit and dessert, please see the next page.

