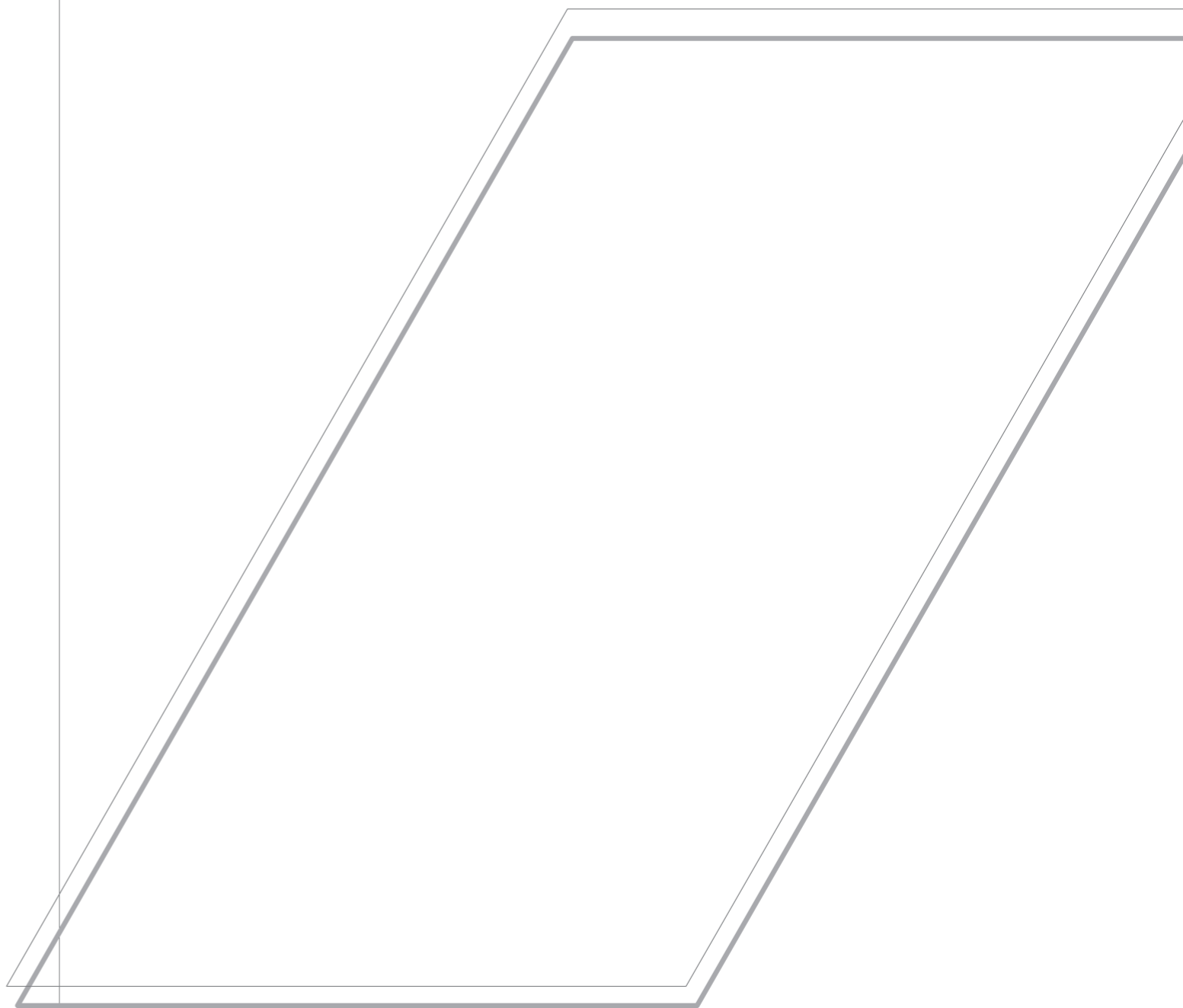


ANA LOUNGE



ANA LOUNGE

<サラダバー>

グリーンカール (ベジタリアン対応)
パンプキンサラダ
紫キャベツジュリアン (ベジタリアン対応)
ミニトマト (ベジタリアン対応)
レッドオニオンスライス (ベジタリアン対応)
五種豆と五穀 (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)
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

<ブレッド>

茨城県産マロンデニッシュ
クロワッサン
プチバゲット
ベーコンブレッド
バターロール

<サンドウィッチ>

【12月】 ハムチーズサンド、たまごサンド、
野菜サンド (ベジタリアン対応)
【1月】 ツナサンド、たまごサンド、
野菜サンド (ベジタリアン対応)
【2月】 ハムチーズサンド、たまごサンド、
野菜サンド (ベジタリアン対応)

<おにぎり、巻物、稲荷>

【12月】 おにぎり (ツナマヨ、もち麦と青菜入り
しょうがご飯)
太巻 (玉子焼、かんぴょう、高野豆腐)
稲荷寿司
【1月】 おにぎり (明太子、赤飯)
太巻 (玉子焼、高野豆腐、きゅうり)
根菜いなり
【2月】 おにぎり (鮭、もち麦としそ風味ひじきご飯)、
太巻 (ごぼうサラダ、玉子焼、かに風味かまぼこ)
稲荷寿司

<Salad Bar>

Green Curly Lettuce (Vegetarian Cuisine)
Pumpkin Salad
Red Cabbage Julienne (Vegetarian Cuisine)
Cherry Tomato (Vegetarian Cuisine)
Sliced Onion (Vegetarian Cuisine)
Five kinds of Beans and Grains (Vegetarian Cuisine)
Carrot Julienne (Vegetarian Cuisine)
Caesar Salad Dressing
Non-oil Japanese Shiso Herb Dressing

<Breads>

Ibaraki Chestnut Danish
Croissant
Petite Baguette
Bacon Bread
Butter Roll

<Sandwiches>

【DEC】 Ham and Cheese Sandwich, Egg Salad
Sandwich, Vegetable Sandwich (Vegetarian Cuisine)
【JAN】 Tuna Sandwich, Egg Salad Sandwich,
Vegetable Sandwich (Vegetarian Cuisine)
【FEB】 Ham and Cheese Sandwich, Egg Salad
Sandwich, Vegetable Sandwich (Vegetarian Cuisine)

<Rice Balls>

【DEC】 Rice Ball (Tuna Mayonnaise / Green and
Ginger Rice with Pearl Barley)
Sushi Roll (Japanese Omelet, Dried Gourd
Shavings and Freeze-dried Tofu)
Inarizushi (Sushi wrapped in Deep-fried Tofu)
【JAN】 Rice Ball (Spicy Cod Roe / Festive Red
Rice)
Sushi Roll (Japanese Omelet, Freeze-dried Tofu
and Cucumber)
Root Vegetable Inarizushi (Root Vegetable Sushi
wrapped in Deep-fried Tofu)
【FEB】 Rice Ball (Salmon Flakes / Japanese Shiso
Herb-flavored Brown Algae Rice with Pearl Barley)
Sushi Roll (Burdock Salad, Japanese Omelet and
Imitation Crab Stick)
Inarizushi (Sushi wrapped in Deep-fried Tofu)

ANA LOUNGE

<スープ、味噌汁>

味噌汁
※下記のうち一種類を提供いたします。
酸辣湯スープ
オニオンコンソメスープ
日光湯波のスープ生姜の香り

<ご飯>

宮城県産 だて正夢

<そば、うどん、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
カレーそば、うどん
とんこつラーメン
ANA オリジナルチキンカレー

<温かいお料理>

※下記のうち3種類を提供いたします。
スクランブルエッグ
ポークソーセージ
東村山黒焼きそば
中華あんかけ炒飯
ボロネーズスパゲッティー
ハンバーグ おろしソース
焼売
鶏から揚げ&フライドポテト
山形風いも煮
麻婆豆腐
筑前煮と飛竜頭の炊合せ
生姜焼き
神戸長田風ぼっかけ焼きそば
塩焼きそば
6種の具材を使ったうま煮

<デザート、シリアル>

杏仁豆腐とフルーツ
プチケーキ (チョコレート、リンゴ)
キャラメルシナモンサブレ
コーンフレーク

<Soups>

Miso Soup
※One additional soup from the following list:
Hot and Sour Soup
Onion Consommé Soup
Pork Bone Soup with Nikko Yuba Bean Curd and
Ginger

<Steamed Rice>

Miyagi Pref. Premium Rice"DATE MASA YUME"

<Noodles & Curry and Rice>

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

<Hot Dishes - From the Buffet>

※Only three are available from the following list:
Scrambled Eggs
Pork Sausage
Stir-fried Noodles with Squid Ink
Higashimurayama Style
Chinese Style Fried Rice with Starchy Sauce
Spaghetti Bolognese
Hamburger Steak with Grated Daikon Radish Sauce
Chinese Style Steamed Pork Dumplings
Deep-fried Chicken and French Fries
Simmered Taro in Soy-based Sauce
Mapo Tofu
Simmered Chicken, Vegetables and Fried Tofu
Patty in Soy-based Sauce
Stir-fried Pork with Soy-based Ginger Sauce
Stir-fried Noodles with Beef and Konjac
Stir-fried Noodles Salt Flavor
Simmered Thick Fried Tofu and Vegetables in
Soy-based Sauce

<Desserts、Cereal>

Almond Bean Curd and Fruits
Petit Cake (Chocolate / Apple)
Caramel Cinnamon Sable
Plain Cereal

✈ 生ビール
Draft Beer

✈ スピリッツ&リキュール
Spirits & Liqueur

ウイスキー
ジン
ウォッカ
焼酎
カンパリ
梅酒
ベイリーズ
クレームドカシス

Whiskey
Gin
Vodka
Shochu
Campari
Umeshu (Plum wine)
Baileys Irish Cream
Crème de Cassis

✈ ソフトドリンク
Soft drinks

ミネラルウォーター
アップルジュース
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
トマトジュース
野菜ジュース
コーラ
コーラ ノンカロリー
ジンジャーエール
牛乳
ブレンド茶
冷緑茶
緑茶
ほうじ茶
コーヒー
紅茶

Mineral water
Apple juice
Orange juice
Grapefruit juice
Tomato juice
Vegetable juice
Cola
Non calorie Cola
Ginger ale
Milk
Blended tea
Iced Japanese green tea
Japanese green tea
Roasted tea
Coffee
Tea



WINE
&
BEVERAGE

✈ スパークリング Sparkling



ポール・ルイ フランス

1884年創業のロワール地方ソミュールの名門「メゾン・ヴーヴ・アミヨ」が生産する瓶内二次発酵のスパークリングワイン。熟した果実の香り、柔らかな泡で果実味を感じられ、且つフレッシュな酸味が特徴です。

Paul Louis France

Great finesse of the bubbles, fine and persistent effervescence. Complex aromas of white fruits, broom and camomile. Full mouth, long and soft with fruity notes of peach and citrus fruits.

✈ 白ワイン White



タリケ シャルドネ フランス/ガスコニュ

フレッシュで豊かな味わいが楽しめるシャルドネ100%のワインです。新鮮なバターのような香ばしさと花の香りも楽しめます。さらに、樽を一部使用することでこのフルーティなシャルドネに力強さと程よいバランスをもたらしています。

Tariquet Chardonnay Gascony, France

Partial maturing in barrels gives power and finesse to this fruity Chardonnay. The bouquet is subtle with a floral character and hints of fresh butter. The mellow wood is delicate giving complexity without marking the wine. Rich, round and very fresh on the palate.

✈ 赤ワイン Red



ウィスパーズ シラーズ オーストラリア/サウス・イースタン・オーストラリア

【色】紫がかった深いルビー色
【香り】ブルーベリー、ブラックチェリー、ピーマン、黒胡椒、クローブ
【味わい】柔らかい甘みを伴ったブラックベリーのあふれる果実味とミントのようなさわやかさが程よく感じられます。

Whispers Shiraz

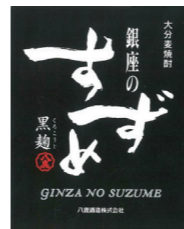
South Eastern Australia, Australia

【Color】 Purple highlighted deep ruby
【Aroma】 Blueberry, black cherry, green pepper, black pepper and globe
【Plate】 Mouth exploded confit fruits with blackberry and fresh palate like mint.

※上記他スペシャルワインをご用意しております。

※Special wine is available, in addition to above.

✈ 焼酎 Shochu



銀座のすずめ

大分県 八鹿酒造株式会社

当社が独自に開発した全麹仕込みを黒麹菌によって行ないブレンドする事で、今まで以上に麦の香りとコクを引き出しました。麦焼酎ファンはもとより、芋焼酎一辺倒の方にも満足していただけます。

GINZA NO SUZUME

Oita - YATSUSHIKA BREWERY Co.,Ltd.

Ginza no Suzume is made using black koji mold in Yatsushika's own unique version of 100% koji mold distillation, and blended to create a shochu of stronger barley aroma and depth than ever before, which will satisfy not only fans of barley shochu, but devotees of the sweet potato spirit as well.



白金乃露黒（白金酒造）

鹿児島県 白金酒造株式会社

鹿児島県随一の歴史を誇る老舗蔵が造る「黒麹」の焼酎。どっしりとした重厚な芋の味わいが特徴です。

Shirakanenotsuyu kuro

Kagoshima - SHIRAKANE SHUZO Co.,Ltd

A black koji mold shochu from one of Kagoshima's most historic distilleries, Shirakanenotsuyu kuro lets drinkers savor the solid, substantial flavor of sweet potatoes.

✈ 梅酒 Plum wine



チョーヤ梅酒エクセレント（チョーヤ梅酒）

和歌山県 チョーヤ梅酒株式会社

厳選梅をじっくりと熟成させたブランデー仕込みの梅酒

CHOYA Exellent

Wakayama - CHOYA UMESHU CO., LTD.

Ume plum liqueur made by blending the finest ume plums with well-aged brandy.