




M E N U

ANA SUITE LOUNGE


朝食
 Breakfast

ライスグラノーラ メープル味 (グルテンフリー)	Rice Granola Maple Flavor (Gluten-free)
フルーツグラノーラ	Fruit Granola
ストロベリージャム	Strawberry Jam
ブルーベリージャム	Blueberry Jam
はちみつ	Honey
ヨーグルト	Yogurt
スクランブルエッグ	Scrambled Eggs
ポークソーセージ	Pork Sausage
カリカリベーコン	Crispy Bacon
ポークハム	Pork Ham
冬野菜のオリーブオイルソテー (ベジタリアン対応)	Sauteed Winter Vegetables with Olive Oil (Vegetarian Cuisine)
出し巻き玉子	Japanese Omelet
十品目のうま煮	Simmered Vegetables in Soy-based Sauce
赤魚粕漬焼きと秋刀魚生姜煮	Grilled Red Rockfish with Sake Lees and Simmered Pacific Saury in Ginger Sauce
飛竜頭と野菜の炊合せ	Simmered Fried Tofu Patty and Vegetables in Soy-based Sauce
明太子	Spicy Cod Roe


ランチ&ハイティー
 Lunch and High tea

<アペタイザー>

カリフラワーのムース カニのサラダ添え
 パテドカンパーニュの生ハムロール仕立て
 河豚と白菜のちり酢
 筍サーモン

<デザート>

抹茶モンブラン
 タルトショコラ
 ガトーフレーズ
 和菓子 錦玉メープル

<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 オリジナルチキンカレー

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。



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 these dishes at the noodle bar.

<温かいお料理 ブッフェ>

※第5サテライト：14:00～
 第4サテライト：16:30～

飲茶 (海老焼売、フカヒレ型餃子、海老餃子、うま酢餡)
 蟹とくわいの真丈、里芋、小松菜
 鶏肉と湯葉のトマトクリーム煮込み 蕪を添えて
 牛肉の赤ワイン煮込み

<Appetizers>

Cauliflower Mousse with Crab Meat Salad
 Pâté de campagne rolled with Uncured Ham
 Globefish and Chinese Cabbage with Ponzu Sauce
 Bamboo Shoot with Salmon

<Desserts>

Green Tea Mont Blanc
 Chocolate Tart
 Gâteau Fraise
 Maple Syrup-flavored Agar Japanese Confectionery

<Hot Dishes - From the Kitchen>

Crab Meat and Tomato Cream Pasta
 Beef Burger
 Macaroni and Cheese
 ANA Original Chicken Curry
 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 -From the Buffet->

※Satellite5：14:00～
 Satellite4：16:30～

Dim Sum (Shrimp Siu Mai Dumplings, Shark Fin-shaped Dumplings, Shrimp Dumplings, Vinegar Sauce)

Crab Meat and Water Chestnut Ball, Taro and Japanese Mustard Spinach

Braised Chicken in Tomato Cream Sauce and Yuba Bean Curd with Turnip

Braised Beef in Red Wine Sauce


お食事
Menu

<サラダバー>

グリーンカール (ベジタリアン対応)
きゅうり (ベジタリアン対応)
レタス (ベジタリアン対応)
ミニトマト (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)
パプリカスライス (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)
ノンオイル青じそドレッシング
焙煎胡麻ドレッシング
西湘あおみかンドレッシング

<アペタイザー>

牡蠣とマッシュルームの冷製アヒージョ仕立て
タンドリーチキン 黒米のサラダ添え
ヨーグルトソース
鱈大根煮

<チーズ>

チーズプレート (シャウルス、グリュイエール、
ゴルゴンゾーラ、アプリコット、プルーン)

<フルーツ>

カットフルーツの盛り合わせ
(キウイフルーツ、リンゴ、ミカン)

<Salad Bar>

Green Curly Lettuce (Vegetarian Cuisine)
Cucumber (Vegetarian Cuisine)
Lettuce (Vegetarian Cuisine)
Cherry Tomato (Vegetarian Cuisine)
Red Cabbage Julienne (Vegetarian Cuisine)
Sliced Paprika (Vegetarian Cuisine)
Five kinds of Beans and Grains
(Vegetarian Cuisine)
Carrot Julienne (Vegetarian Cuisine)
Non-oil Japanese Shiso Herb Dressing
Roasted Sesame Dressing
Seisho Aomikan Green Tangerine Dressing

<Appetizers>

Oyster and Mushroom Cold Ajillo Style
Tandoori Chicken and Black Rice Salad with
Yogurt Sauce
Simmered Yellowtail and Daikon Radish in
Soy-based Sauce

<Cheese>

Cheese Plate (Chaource, Gruyère,
Gorgonzola, Apricot, Prune)

<Fruits>

Assorted Cut Fruits
(Kiwifruit, Apple, Mandarin)


お食事
Menu

<ガトーセック>

【12月】ANA オリジナルいちごフィナンシェ
【1月】ANA オリジナル抹茶フィナンシェ
【2月】ANA オリジナルチョコフィナンシェ
成田の芋のすいととぽてと

<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>

生ハム&きゅうり
カラフルトマトサンド
サーモン&ズッキーニ
パストラミビーフ&ポテト
サーモン&クリームチーズ&グリーンカール
カマンベール&プルーン

<Gateaux secs>

【DEC】ANA Original Strawberry Financier
【JAN】ANA Original Green Tea Financier
【FEB】ANA Original Chocolate Financier
Narita Sweet Potato Cake

<Breads>

Ibaraki Chestnut Danish
Croissant
Petite Baguette
Bacon Bread
Butter Roll

<Sandwiches>

Prosciutto and Cucumber Open Sandwich
Colorful Tomato Open Sandwich
Salmon and Zucchini Open Sandwich
Pastrami Beef and Potato Open Sandwich
Salmon, Cream Cheese and Green Curl Open
Sandwich
Camembert and Prunes Open Sandwich


 お食事
Menu

<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

<スープ>

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

<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)

<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


 お食事
Menu

<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

ほぐし鶏とフライドレンコンの海草うどん

ANA オリジナルチキンカレー

とんこつラーメン

<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



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 these dishes at the noodle bar.

<ご飯>

宮城県産 だて正夢

<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

Japanese Udon Noodles garnished with Chicken Flakes, Fried Lotus Root and Seaweeds

ANA Original Chicken Curry

Ramen with Pork Broth

<Vegetarian Cuisines - From the Kitchen>

Tomato-based Curry with Vegetables

Lotus Root and Burdock Curry

Pumpkin Soy Milk Soup

<Steamed Rice>

Miyagi Pref. Premium Rice "DATE MASA YUME"

✈ 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



M E N U



WINE
&
BEVERAGE

✈️ シャンパン Champagne

de Venoge Cordon Bleu Brut

ドゥ・ヴノージュ・コルドン・ブルー・ブリュット

フランス／シャンパーニュ

輝きのある黄金色でリンゴ、レモン、ハチミツの幅のある複雑なアロマと濃密な味わいです。ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネの一番搾り果汁のみをブレンドした「コルドン・ブルー」は、1851年にリリースされて以来、メゾン・ドゥ・ヴノージュのエLEGANスなスタイルを表現してきた由緒あるキュヴェです。

de Venoge Cordon Bleu Brut

Champagne, France

Bright gold color, wide aromatic complexity ranging from Granny Smith to lemon and honey.

The reflection of the style and elegance of the champagne house de Venoge from first release in 1851.

Made with 100% first press wines, Pinot Noir 50%, Pinot Meunier 25% and Chardonnay 25%.

Amisfield Sauvignon Blanc

Amisfield Sauvignon Blanc

✈️ 白ワイン White

Amisfield Sauvignon Blanc

Amisfield Sauvignon Blanc

Amisfield Sauvignon Blanc

アミスフィールド ソーヴィニヨン・ブラン

ニュージーランド／サウス・アイランド

トロピカルなパイナップルやマンゴーの鮮やかで華やかな香りが漂い、味わいはフレッシュなパッションフルーツ感に溢れ、切れの良いフィニッシュを伴うテクスチャーが楽しめます。

Amisfield Sauvignon Blanc

South Island, New Zealand

Bright and expressive nose with tropical notes of pineapple and mango.

The palate is filled with fresh passion fruit and has vibrancy and texture that lead to a dry finish.

Amisfield Sauvignon Blanc

Amisfield Sauvignon Blanc

Amisfield Sauvignon Blanc

Amisfield Sauvignon Blanc

Amisfield Sauvignon Blanc

Amisfield Sauvignon Blanc

北ローヌを代表する生産者ピエール・ガイヤールの娘が、自身の名を冠して造るワイン。幼少期より近くで見ていた、父譲りの丁寧な仕事が高い評価を得ています。濃密な旨味とフレッシュさのバランスが良く、柔らかな飲み心地です。

Viognier I.G.P. des Collines Rhodaniennes

Cote du Rhone, France

This wine is made by the daughter of Pierre Gaillard, who is one of the most famous wine producer in The Northern Rhone.She used to learn from her father how to make a good wine since her childhood. Now she also has a high reputation. The taste has a good balance with strong Umami and fresh fruity, so you can enjoy smooth taste.



✈️ 赤ワイン Red

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Bordeaux, France

The wine offers a stunning aromatic complexity. All roundness, rich and deep, perfectly well-balanced, it reveals melted and classy tannins. The finish is silky and lingering, definitely great wine.

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

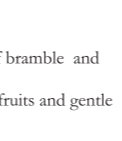
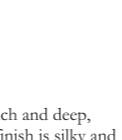
Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette

Chateau Peyredon Lagravette



✈️ 日本酒 Sake

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

炊き立ての新米の甘い香りが広がります。甘酒のような米由来の甘さとともに、高い酸と複雑味が全体のバランスを支えています。後味はきりっと引き締まり、ほのかな甘みと爽やかさが口中に残ります。

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi Junmai-Gensyu

Akita - kinmon-Akita Shuzou Co.Ltd.

Suffused with the fragrant perfume of freshly-cooked new rice, this junmai-genshu sake with its rice-based amazake-style sweetness achieves a sublime overall balance thanks to high acidity and an intriguing complexity of flavors. A crisp, clean aftertaste, with a faint, lingering sweetness and bracing freshness.

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

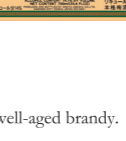
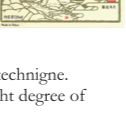
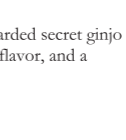
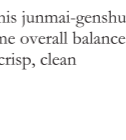
X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi

X3 Amairo Koujisanbai-Jikomi



✈️ 焼酎 Shochu

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU

XX SEIKOUUDOKU