


# ANA SUITE LOUNGE



# M E N U


**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

## &lt;アペタイザー&gt;

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

## &lt;デザート&gt;

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

## &lt;温かいお料理 キッチンから&gt;

生パスタ 蟹トマトクリーム  
 ビーフバーガー  
 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。



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.

## &lt;温かいお料理 ブッフェ&gt;※20:00~

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

## &lt;Appetizers&gt;

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

## &lt;Desserts&gt;

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

## &lt;Hot Dishes - From the Kitchen&gt;

Crab Meat and Tomato Cream Pasta  
 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.

## &lt;Hot Dishes -From the Buffet-&gt; ※20:00~

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

## &lt;サラダバー&gt;

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

## &lt;アペタイザー&gt;

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

## &lt;チーズ&gt;

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)

## &lt;フルーツ&gt;

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)

## &lt;Salad Bar&gt;

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

## &lt;Appetizers&gt;

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

## &lt;Cheese&gt;

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

## &lt;Fruits&gt;

Assorted Cut Fruits  
(Kiwifruit, Apple, Mandarin)


**お食事**  
Menu

## &lt;ガトーセック&gt;

【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  
成田の芋のすいーとぽてと

## &lt;ブレッド&gt;

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

## &lt;サンドウィッチ&gt;

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

## &lt;Gateaux secs&gt;

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

## &lt;Breads&gt;

Ibaraki Chestnut Danish  
Croissant  
Petite Baguette  
Bacon Bread  
Butter Roll

## &lt;Sandwiches&gt;

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

## &lt;おにぎり、巻物、稲荷&gt;

【12月】  
おにぎり（五穀米と鮭、ツナマヨ）  
三色巻き（玉子、かんぴょう、山牛蒡）  
柚子稲荷  
いなり寿司（低糖質揚げ使用）

【1月】  
おにぎり（もち麦梅ごまちりめん、明太子）  
三色巻き（玉子、しいたけ、チキンマヨ）  
柚子稲荷  
いなり寿司（低糖質揚げ使用）

【2月】  
おにぎり（玄米青じそひじき、鮭）  
明太マヨネーズ巻き  
柚子稲荷  
いなり寿司（低糖質揚げ使用）

## &lt;スープ、味噌汁&gt;

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

## &lt;Rice Balls&gt;

【DEC】 Rice Ball (Five Grains Rice and Salmon Flakes / Tuna Mayonnaise)  
Three Color Sushi Roll (Japanese Omelet, Dried Gourd Shavings, Burdock)  
Yuzu Citron Inarizushi (Yuzu Citron Sushi wrapped in Deep-fried Tofu)  
Low-carb Inarizushi (Sushi wrapped in low-carb Deep-fried Tofu)

【JAN】 Rice Ball (Sticky Barley Rice, Japanese Plum Sesame Seeds and Dried Young Sardines / Spicy Cod Roe)  
Three Color Sushi Roll (Japanese Omelet, Shiitake Mushroom, Chicken Mayonnaise)  
Yuzu Citron Inarizushi (Yuzu Citron Sushi wrapped in Deep-fried Tofu)  
Low-carb Inarizushi (Sushi wrapped in low-carb Deep-fried Tofu)

【FEB】 Rice Ball (Brown Rice, Japanese Shiso Herb and Brown Algae / Salmon Flakes)  
Sushi Roll (Spicy Cod Roe Mayonnaise)  
Yuzu Citron Inarizushi (Yuzu Citron Sushi wrapped in Deep-fried Tofu)  
Low-carb Inarizushi (Sushi wrapped in low-carb Deep-fried Tofu)

## &lt;Soups&gt;

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

## &lt;そば、うどん、カレー&gt;

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  
とんこつラーメン  
ANA オリジナルチキンカレー

## &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



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.

## &lt;ご飯&gt;

長野県産あきたこまち（金芽米）

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

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  
Ramen with Pork Broth  
ANA Original Chicken Curry

## &lt;Vegetarian Cuisines - From the Kitchen&gt;

Tomato-based Curry with Vegetables  
Lotus Root and Burdock Curry  
Pumpkin Soy Milk Soup

## &lt;Steamed Rice&gt;

Nagano Akitakomachi Steamed Rice (Kinmemai Rice)

✈ 生ビール  
Draft Beer

✈ スピリッツ&リキュール  
Spirits & Liqueur

ウイスキー	Whiskey
ジン	Gin
ウォッカ	Vodka
焼酎	Shochu
カンパリ	Campari
梅酒	Umeshu (Plum wine)
ベイリーズ	Baileys Irish Cream
クレームドカシス	Crème de Cassis

✈ ソフトドリンク  
Soft drinks

ミネラルウォーター	Mineral water
アップルジュース	Apple juice
オレンジジュース	Orange juice
グレープフルーツジュース	Grapefruit juice
トマトジュース	Tomato juice
野菜ジュース	Vegetable juice
コーラ	Cola
コーラ ノンカロリー	Non calorie Cola
ジンジャーエール	Ginger ale
牛乳	Milk
ブレンド茶	Blended tea
冷緑茶	Iced Japanese green tea
緑茶	Japanese green tea
ほうじ茶	Roasted tea
コーヒー	Coffee
紅茶	Tea



# M E N U



WINE  
&  
BEVERAGE

## ✈️ シャンパン Champagne

シャンパンの泡が溢れ出す様子

### 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%.

シャンパンの泡が溢れ出す様子

シャンパンの泡が溢れ出す様子

## ✈️ 白ワイン White

白ワインの泡が溢れ出す様子

### 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.

ヴィオニエの泡が溢れ出す様子

### ヴィオニエ I.G.P. デ コリンヌ ローダニエンヌ

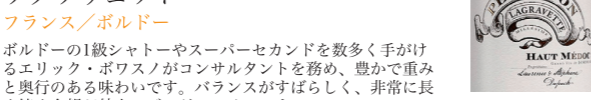
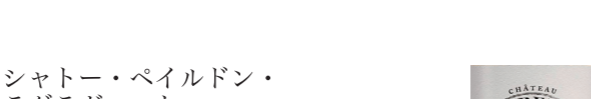
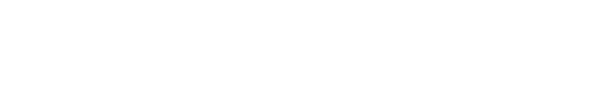
*フランス／コート・デュ・ローヌ*

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る、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.



### シャトー・ペイルドン・ラグラヴェット

*フランス／ボルドー*

ボルドーの1級シャトーやスーパーセカンドを数多く手がけるエリック・ボワスノがコンサルタントを務め、豊かで重みと奥行のある味わいです。バランスがすばらしく、非常に長く続く余韻が魅力のボルドーワインです。

シャトー・ペイルドン・ラグラヴェットの泡が溢れ出す様子

### サマーハウス マールボロ ピノ・ノワール

*ニュージーランド／マールボロ*

口当りはリッチで、豊かなダークベリー、柔らかな木苺、そしてほのかな甘いオークとスパイスの香り特徴です。柔らかな酸味から形成されるシルキーで熟したタンニンがエレガントで魅惑的です。

### Summerhouse Marlborough Pinot Noir

*Marlborough, New Zealand*

Hints of sweet oak impart a savoury aspect coupled with a hint of bramble and spice.

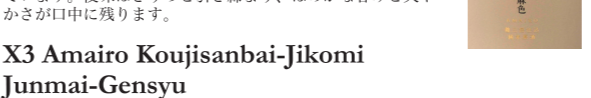
Elegant and intriguing , the palate is rich and full with dark berry fruits and gentle acidity framing the ripe, silky tannins.

## ✈️ 日本酒 Sake

日本酒の泡が溢れ出す様子

### X3亜麻色 麴三倍仕込 純米原酒

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亜麻色の泡が溢れ出す様子

### 春鹿 純米大吟釀

*奈良県 株式会社今西清兵衛商店*

果実のような豊かな香りと凛としたキレ味が自慢の逸品です。



### HARUSHIKA JUNMAIDAIGINJO

*Nara - S.IMANISHI CO., LTD.*

A superb sake characterized by a full, fruity fragrance and robust, crisp finish.

春鹿の泡が溢れ出す様子

### 米鶴 盗み吟釀 大吟釀

「門外不出の秘蔵吟釀酒」をこっそり盗んで味わうという酒蔵古来の伝説に由来し命名された吟釀酒です。

米鶴の泡が溢れ出す様子

### YONETSURU NUSUMIGINJO

*Yamagata - YONETSURU SHUZO CO., LTD.*

Named for the Yonetsuru “stolen” tasting legend of a closely-guarded secret ginjo sake, Yonetsuru Nusumiginjo has a light, mild, yet well-rounded flavor, and a refreshing aroma.

YONETSURU NUSUMIGINJOの泡が溢れ出す様子

YONETSURU NUSUMIGINJOの泡が溢れ出す様子

YONETSURU NUSUMIGINJOの泡が溢れ出す様子

## 澤乃井 東京蔵人

東京蔵人の泡が溢れ出す様子

東京蔵人の泡が溢れ出す様子

日本酒造りの原点である「生酛造り」。口当りはなめらかで、程よい酸味が特徴です。

### SAWANOI TOKYOKURABITO

*Tokyo - OZAWA SHUZO CO., LTD.*

Made using “Kimoto method” that is a traditional sake brewing technigne. Sawanoi Tokyokurabito has a smooth mouthfeel, and just the right degree of acidity.

SAWANOI TOKYOKURABITOの泡が溢れ出す様子

SAWANOI TOKYOKURABITOの泡が溢れ出す様子

## ✈️ 梅酒 Plum wine

梅酒の泡が溢れ出す様子

梅酒の泡が溢れ出す様子

### 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.

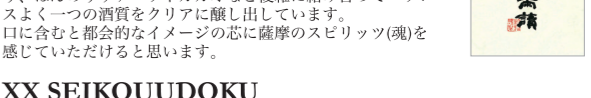
## ✈️ 焼酎 Shochu

焼酎の泡が溢れ出す様子

### X X晴耕雨読 佐多宗二商店

*鹿児島県 有限会社佐多宗次商店*

火打石（南薩摩の大地のミネラルを感じさせる印象）、かすかに青いメロンのような吟醸香、天ぷらにしたさつま芋の香り、ほんのりヴァニラやカカオなど複雑に絡み合っってバランスよく一つの酒質をクリアに醸し出しています。口に含むと都会的なイメージの芯に薩摩のスピリッツ(魂)を感じていただけると思います。



### XX SEIKOUUDOKU

*Kagoshima - SATASOUJI SHOUTEN Co.,Ltd.*

A commanding, complex balance of flint reminiscent of the minerals found in the soil of the southern Satsuma region; a hint of green melon ginjo aroma; the fragrance of sweet potato tempura; and faint strains of vanilla and cocoa, create a sake with a focused, singular quality. Each revelatory mouthful channels the Satsuma spirit of this deceptively urbane shochu.

XX SEIKOUUDOKUの泡が溢れ出す様子

### 時の超越 (紅乙女酒造)

*福岡県 株式会社紅乙女酒造*

フレンチオークの樽に貯蔵した長期貯蔵酒です。口当たりなめらかで甘いバナナ香が特徴です。



### Tokinochouetsu 25°

*Fukuoka - Beniotome shuzo co.,Ltd*

Aged in French oak barrels, this is a shochu with a smooth palate, and fragrant vanilla tones.