

# ANA SUITE LOUNGE

## <フルーツ>

カットフルーツの盛り合わせ（ベジタリアン対応）

## <Fruits>

Assortment of Fruits (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

ストロベリームース

## <Desserts>

Yogurt

Strawberry Mousse



# M E N U

# ANA SUITE LOUNGE

<SUITE DINING ~朝食~> OPEN~11:00

クロックムッシュ  
鮭西京焼き、小鉢、御飯、止め椀、香の物

<SUITE DINING ~ランチ・ディナー~>

11:00~CLOSE

ANA 清水 総料理長 監修 オリジナルビーフハンバーグ  
握り寿司5貫、止め椀

<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 (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 (ベジタリアン対応)  
ノンオイル青じそドレッシング  
フレンチドレッシング

<アペタイザー>

2種のオリーブのマリネ  
海老のマリネ、マンゴーソース  
マスタード風味の豚肉のリエットとクリームチーズのプチシュー

<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 OPEN~11:00  
バターロール  
バゲットショコラ (数量限定)

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

Croque Monsieur  
Grilled Spanish Mackerel with Saikyo Miso, Kobachi,  
Steamed Rice, Miso Soup & Japanese Pickles

<SUITE DINING ~Lunch and Dinner~>

11:00~CLOSE

Original Beef Hamburger Steak supervised by ANA Executive  
Chef "Shimizu"  
5 Kinds of Sushi with Miso Soup

<Salad>

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

<Appetizers>

Marinated 2 Kinds of Olives  
Marinated Shrimp with Mango Sauce  
Mustard-flavored Pork Rillettes & Cream Cheese in Petit Puff

<Cheese>

Assortment of Cheese

<Sandwiches>

Pork Ham and Cheese Sandwich  
Vegetable Sandwich (Vegetarian Cuisine)

<Bread>

Croissant OPEN~11:00  
Butter Roll  
Baguette with Chocolate (Limited Quantities)

<おにぎり、稲荷>

稲荷寿司

【3月】おにぎり (ツナマヨ、梅)

【4月】おにぎり (昆布、鮭)

【5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>

12種の野菜カレー

<ハラール対応ミール>

ハラールチキンカレー

<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じや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

サーモンいくら丼

※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。

# ANA SUITE LOUNGE

<Rice Balls>

Inarizushi (Vinegar Rice stuffed with Deep-fried Tofu)

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

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

【MAY】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 >

12 Kinds of Vegetable Curry

<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

Salmon and Roe Rice Bowl

※Please feel free to ask the staff if you would like to hold the wasabi.

ガトーセック、フルーツ、デザートは裏面をご覧ください。

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