

ANA SUITE LOUNGE

<そば、うどん、ラーメン、カレー>

きつねそば、うどん（ベジタリアン対応）

とろろわかめそば、うどん（ベジタリアン対応）

かき揚げそば、うどん（ベジタリアン対応）

黒マー油香る とんこつ風ラーメン

ANA オリジナルチキンカレー

<Noodles / Curry & Rice>

Soba or Udon Noodles

with Deep-fried Tofu (Vegetarian Cuisine)

Soba or Udon Noodles with Grated Yam

& Wakame Seaweed (Vegetarian Cuisine)

Soba or Udon Noodles with Kakiage Tempura

(Deep-fried Various Vegetables) (Vegetarian Cuisine)

Tonkotsu Style Ramen with Fragrant Black Garlic Oil

ANA Original Chicken Curry

<ベジタリアン対応メニュー>

12種の野菜カレー

<Vegetarian Cuisine>

12 Kinds of Vegetable Curry

<ハラール対応メニュー>

ハラールチキンカレー

<Halal Cuisine>

Halal Chicken Curry

<アレルギー対応メニュー>

アレルギーフリーカレー

<Allergen Free Cuisine>

Allergen Free Curry

<温かいお料理 キッチンから>

熊本県産はちべえトマトを使ったハッシュドビーフ

"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～

Deats®

ビーフチーズバーガー

フェットチーネ カルボナーラ

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。

ムール貝の白ワイン蒸し

デミグラスハンバーグ 彩り野菜添え

<Hot dishes - From the Kitchen>

Hashed Beef

"Healthy" Cutlet Burger

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

Deats®

Beef Cheeseburger

Fettuccine Carbonara

Beef Bowl

Salmon & Roe Rice Bowl

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

White Wine-steamed Mussels

Pork & Beef Hamburger Steak

with Demi-glace Sauce & Vegetables

<温かいお料理 ブッフェ>

フィッシュフライ、ポップコーンシュリンプ、ポテトフライ

スイートチリソースとタルタルソース添え

<Hot dishes - From the Buffet>

Fried Fish, Popcorn Shrimp, French Fries

with Sweet Chili Sauce & Tartar Sauce



M E N U

羽田空港第3ターミナル・成田空港
Haneda Airport Terminal 3 and Narita Airport

ANA SUITE LOUNGE

<SUITE DINING 朝食> OPEN~11:00

トマトとバジルのピッツァ
真鯛粕漬焼き御膳

<冷前菜> OPEN~11:00

豚タンとピスタチオのソーシソン
サラミ
スモークサーモン

<SUITE DINING ランチ・ディナー> 11:00~CLOSE

骨付き鴨肉のコンフィ 彩り野菜添え
握り寿司5貫、味噌汁

<アミューズ> 11:00~CLOSE

クルミ風味の茸リエットとペーコンチーズのミルフィーユ

グリーンピースの小さなエクレア仕立て
スモークサーモントラウトとマスカルポーネ、
ほうれん草クレープロール

<アパタイザー> 11:00~CLOSE

鯛のマリネ プティボワとケールのムース
パテ・ド・カンパーニュ エストラゴンマスタード添え
ビーツのフムス (ベジタリアン対応)

<チーズ>

キャステロダナブルー、カマンベール、ゴーダ

<サラダ>

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)
レッドオニオン (ベジタリアン対応)
フレンチドレッシング
すりおろし野菜ドレッシング
ノンオイル青じそドレッシング

<SUITE DINING Breakfast> OPEN~11:00

Tomato & Basil Pizza
Grilled Red Sea Bream Marinated in Sake Lees Set Meal

<Cold Appetizers> OPEN~11:00

Pork Tongue & Pistachio Sausage
Salami
Smoked Salmon

<SUITE DINING Lunch & Dinner> 11:00~CLOSE

Bone-in Duck Confit with Vegetables
5 Kinds of Sushi with Miso Soup

<Amuse> 11:00~CLOSE

Mille-feuille with Walnut-flavored Mushroom Rillettes
& Bacon Cheese

Green Pea Small Éclair Style
Spinach Crêpe Roll with Smoked Salmon Trout
& Mascarpone

<Appetizers> 11:00~CLOSE

Marinated Sea Bream with Green Pea & Kale Mousse
Pork Pâté de Campagne with Tarragon Mustard
Beet Hummus (Vegetarian Cuisine)

<Cheese>

Castello Danablu, Camembert, Gouda

<Salad>

Green Salad (Vegetarian Cuisine)
Carrot (Vegetarian Cuisine)
Cucumber (Vegetarian Cuisine)
Cherry Tomato (Vegetarian Cuisine)
Sweet Corn (Vegetarian Cuisine)
Red Cabbage (Vegetarian Cuisine)
Red Onion (Vegetarian Cuisine)
French Dressing
Grated Vegetable Dressing
Non-oil Japanese Shiso Herb Dressing

ANA SUITE LOUNGE

<Rice Balls>

Inarizushi (Vinegar Rice stuffed with Deep-fried Tofu)

【MAR】Rice Ball (Kombu Kelp,
Pearl Barley with Pickled Plum & Perilla)

【APR】Rice Ball (Tuna & Mayonnaise,
Pearl Barley with Hijiki Seaweed)

【MAY】Rice Ball (Spicy Cod Roe,
Pearl Barley with Salmon & Wakame Seaweed)

<Bread>

Croissant OPEN~11:00
Red Bell Pepper Focaccia
Five-grain Soft Roll
Triple Chocolate Bread (Limited Quantities)

<Sandwiches>

Pork Ham & Cheese Sandwich
Vegetable Sandwich (Vegetarian Cuisine)

<Fruits>

Mixed Cut Fruits (Vegetarian Cuisine)

<Gateaux secs>

Madeleine

<Desserts>

Panna Cotta with Cherry Blossom
Matcha Mousse Cake
【MAR, APR】Harusakura - White Bean Paste & Gyuhi
【MAY】Harunodoka - White Bean Paste & Agar

Häagen-Dazs Ice Cream
(Vanilla, Strawberry, Cookies & Cream)

Yogurt OPEN~11:00

Honey
Blueberry Jam

<稲荷、おむすび>

稲荷寿司

【3月】おむすび (昆布、もち麦入り梅しそ)

【4月】おむすび (ツナマヨ、もち麦入りひじき)

【5月】おむすび (明太子、もち麦入り鮭わかめ)

<ブレッド>

クロワッサン OPEN~11:00
レッドパプリカフォカッチャ
五穀ソフトロール
トリプルシヨコラ (数量限定)

<サンドイッチ>

ハムチーズサンド
野菜サンド (ベジタリアン対応)

<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)

<ガトーセック>

マドレーヌ

<デザート>

桜のバナナコッタ
抹茶ムースケーキ
【3、4月】春桜
【5月】春のどか

ハーゲンダッツ アイスクリーム
(バニラ、ストロベリー、クッキー&クリーム)

ヨーグルト OPEN~11:00

はちみつ
ブルーベリージャム

ヌードル、アラカルトメニューは裏面をご覧ください。

If you wish some noodles and an a la carte menu, please see the next page.