


 M E N U

**ANA LOUNGE**

羽田空港第2ターミナル  
Haneda Airport Terminal 2

## ANA LOUNGE

### <朝食 温かいお料理 プッフェ> OPEN~11:00

スペイン風オムレツ  
鉄板で焼き上げたソーセージとベーコン ローストポテト添え  
ラビオリ オレガノ風味のトマトソース  
中華風野菜炒め (ベジタリアン対応) 

### <サラダ>

グリーンサラダ (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)  
ポテトサラダ  
海藻サラダ (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

### <フルーツ>

ホールフルーツ (ベジタリアン対応)

### <チーズ>

プロセスチーズ


### <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)

### <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  
パン・オ・ショコラ

### <Breakfast Hot dishes - From the Buffet> OPEN~11:00

Spanish Omelet  
Pork Sausage & Bacon Teppanyaki with Roasted Potatoes  
Chicken Ravioli with Oregano Tomato Sauce  
Chinese-style Stir-fried Vegetables (Vegetarian Cuisine) 

### <Salad>

Green Salad (Vegetarian Cuisine)  
Cherry Tomato (Vegetarian Cuisine)  
Sweet Corn (Vegetarian Cuisine)  
Potato Salad  
Seaweed Salad (Vegetarian Cuisine)  
French Dressing  
Grated Vegetable Dressing  
Non-oil Japanese Shiso Herb Dressing

### <Fruits>

Whole Fruits (Vegetarian Cuisine)

### <Cheese>

Processed Cheese

### <Sandwiches>

Pork Ham & Cheese Sandwich  
Vegetable Sandwich (Vegetarian Cuisine)

### <Bread>

Croissant OPEN~11:00  
Red Bell Pepper Focaccia  
Five-grain Soft Roll  
Pain au Chocolat

### <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)

### <そば、うどん、ラーメン>

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

### <ベジタリアン対応メニュー>

12種の野菜カレー


### <デザート>

杏仁豆腐とフルーツ  
抹茶風味のロールケーキ

### <カレー、スープ>

ANA オリジナルチキンカレー  
ANA オリジナルビーフコンソメスープ

### <温かいお料理 プッフェ> 11:00~CLOSE

油淋鶏風唐揚げ ドライトマト添え  
焼売  
ラビオリ オレガノ風味のトマトソース  
中華風野菜炒め (ベジタリアン対応)   
ANA ラウンジシェフ特製  
鉄板焼きジャンバラヤ (18:00~CLOSE)

## ANA 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)

### <Noodles>

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

### <Vegetarian Cuisine>

12 Kinds of Vegetable Curry


### <Desserts>

Almond Bean Curd & Fruits  
Matcha Roll Cake

### <Curry & Soup>

ANA Original Chicken Curry  
ANA Original Beef Consommé Soup

### <Hot dishes - From the Buffet> 11:00~CLOSE

Deep-fried Chicken & Aromatic Sauce with Dried Tomatoes  
Steamed Pork Dumpling  
Chicken Ravioli with Oregano Tomato Sauce  
Chinese-style Stir-fried Vegetables (Vegetarian Cuisine)   
ANA Lounge Chef's Special  
Teppanyaki Jambalaya (18:00~CLOSE)