

アミューズ

ANAオリジナルアールグレイナッツスティック チキンとゴボウ ペストロッソマヨネーズ
サーモンコンフィ ズッキーニのスカペーチェ

和 食**先 附**

- (三月) 飯蛸 筍 独活 木の芽味噌
- (四月) 豆乳豆腐 白魚桜葉蒸し うすい豆あん
- (五月) 長芋 平貝 重湯梅肉

前 菜

桜鱈の手毬寿司 キャベツお浸し 酒盗あん 蓬麩酢漬し 若鶏うぐいす焼
伊達焼山椒玉子 じゃが芋饅頭黄味焼き 花びら百合根

温 物

- (三月) めばる薯蕷蒸し
- (四月・五月) 市松馬鈴薯人参蓬麩巻きと鯛の子

小 鉢

- (三月・四月) 白ミル貝ともずく桜酢
- (五月) 蛍烏賀 木の芽味噌かけ

主 菜

- (三月・四月) 桜鱈の薹味噌焼き [225 kcal]
- (五月) のどぐろ東寺蒸し [186 kcal]

御 飯

御飯 味噌汁 香の物

甘 味

丹波みくまり 石しづく

お好みに合わせて

※ご希望の方はお知らせください。

お 梠

- (三月) 煮蛤白玉包み
- (四月・五月) あいなめ葛打ち椀

お 造り

- (三月・四月) 真鯛昆布〆 墨烏賀
- (五月) 本鮪赤身 真鯛昆布〆 真蛸焼き霜



THE
CONNOISSEURS

蛤、鯛の子、桜鱈。移ろう春の旬の味をANAの匠が選りすぐり、腕をふるった月替わりの献立です。

前菜の新じゃが芋は裏漉しして、甘辛に炊いた穴子と牛蒡を鏽込んで蒸し上げました。3月のお椀は蛤。さっと煮て白玉と豆腐の生地で包んでいます。4月5月の蓬麩巻きは鯛の子を添えて木の芽をのせた一品。3月4月の主菜は今が旬の桜鱈です。焼き上げてから蕗の薹の苦味をきかせた味噌をかけ、筍を牛肉で巻いた香味焼きと花山葵の醤油漬けを添えました。5月ののどぐろは生湯葉とすり身を合わせて鏽込み、筒状に蒸し上げています。あしらいに蓮根の錫焼と姫筍煮を添えました。

アミューズ

ANAオリジナルアールグレイナッツスティック チキンとゴボウ ペストロッソマヨネーズ
サーモンコンフィ ズッキーニのスカペーチェ

洋 食**アペタイザー**

- ・ホタルイカとり貝の燻製 ホワイトアスパラの味噌漬け キャビア添え
- ・牛肉の二種のタルタルパイ ウニと海苔のパウダーを添えて
- ・平目の昆布締めとキャベツピューレのサラダ仕立て 柚子胡椒のアクセント

メインディッシュ

- ・和牛フィレ肉のステーキ ワカメ、筍のスッポン餡とデミグラスソース 木の芽を添えて [561 kcal]

- ・オマール海老のコンフィ イカ墨リゾットとかぶらのステーキを添えて [209 kcal]

ブレッドセレクション*

バゲット
桜ブレッド
フォンデュ
リッチブリオッシュ

デザート*

- ・季節のアイス盛り合わせ
- ・ユズ ブランシュ
- ・チェリーパイ

* のついたメニューはANAオリジナルメニューです。



米村昌泰氏プロデュース、実山椒やスッポン餡など和の素材で生まれ変わった春の洋食をご堪能ください。

『新門前 米村』との春のコラボレーションメニューです。前菜の国産牛ローストビーフはタルタル風に細かく刻み、レンズ豆とアボカド2種のパイに仕立てました。燻製にしたホタルイカととり貝はグリーンアスパラのピューレと共に抹茶のブレッドへ、お好みでキャビアをのせながらお楽しみください。メインディッシュの和牛フィレ肉は筍とワカメを付け合わせ、スッポンの餡とデミグラスソース、たっぷりの木の芽をあしらいました。オマール海老は実山椒香るオイルに漬けて低温でゆっくり煮込んだ一皿。ふきのとう味噌との相性抜群です。

THE
CONNOISSEURS

ご到着まえに

お酒のおともに

- ・天日干しサゴシ
- ・寒干しほたるいか
- ・焼き干しほたて
- ・鹿児島名物さつま揚げ
- ・ミックスナッツ

スープ

- ・コーンスープ
- ・茅乃舎 野菜スープ

麺類

- ・ANA オリジナル～恵みの北海道～濃厚ねぎ味噌ラーメン

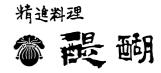
北海道の味噌に玉ねぎや練りごま、生姜などをブレンドしたこだわりのスープに、食べ応えのある中太麺を合わせました。北海道味噌ラーメンの濃厚で力強い一杯をお楽しみください。

- ・かしわうどん

ご到着まえに

軽いお食事

- ・ビーフハンバーガー 黒胡椒ソース
- ・果実とスパイス香る ヴィーガンカレー
- ・ちらし寿司
- ・鮭磯のり茶漬け



リフレッシュメント

- ・ガーデンサラダ

(ノンオイル中華ドレッシング、フレンチドレッシング)

※ドレッシングは2種類からお選びいただけます。

チーズプレート

(シェーブルチーズ、フレッシュチーズ、セミハードチーズ、ブルーチーズ)

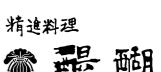
※種類が変更となることがあります。

- ・フルーツ

- ・ヨーグルトにフルーツジャムを添えて

- ・プティフルール

- ・シリアルをミルクとともに



果実とスパイス香る ヴィーガンカレー

ミシュランガイド東京に長年掲載されている老舗「精進料理 醍醐」四代目 野村祐介 監修によるプラントベースの本格カレー。菜食主義・グルテンフリーを実践している方にも安心してお召し上がりいただけるよう、動物性食材・化学調味料・保存料・精製糖・小麦粉を一切使わずに作りました。余計な水分を加えず、国産の野菜と果実を惜しみなく使って具材が溶けきるまでじっくり煮込んだ、「ほぼ具できている」といえるカレーです。素材から引き出した旨味と、シナモンや生姜の滋味による豊かで奥深い味わいをご堪能ください。

◎ ヴィーガン(完全菜食主義の方)もお召し上がりいただけます。

Before Arrival

Sake Accompaniments

- Dried Spanish Mackerel
- Dried Firefly Squid
- Dried Scallop
- Three Kinds of Kagoshima Deep-fried Fishcake
 - Mix Nuts

Soup

- Corn Soup
- KAYANOYA Vegetable Soup

Noodles

- ANA ORIGINAL ~MEGUMINO HOKKAIDO~ Negi Miso Ramen

A special soup blending of Hokkaido miso with onions, sesame paste, and ginger, paired with hearty medium-thick noodles. Savor the rich and satisfying taste of Hokkaido miso ramen in every bite.

- Udon Noodles Garnished with Chicken

* Prepared specially for vegans.

Before Arrival

Light Dishes

- Beef Hamburger with Black Pepper Sauce
- Vegan Curry with Fruits and Spices
- Scattered Sushi
- Rice Bowl with Grilled Salmon & Nori in Soup Stock



Refreshments

- Garden Salad
- (Non-oil Chinese Dressing, French Dressing)

* Served with a choice of dressings.

- Cheese Plate

(Goat Milk Cheese, Fresh Cheese, Semi-hard Cheese, Blue Cheese)

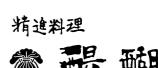
* Type of cheese is subject to change without notice.

- Fruits

- Plain Yogurt with Fruit Jam

- Petit Four

- Cereal with Milk



Vegan curry with fruits and spices

Authentic plant-based curry created under the direction of Yusuke Nomura, the fourth head chef of Daigo, a long-standing Tokyo restaurant specializing in Japanese vegetarian cuisine that has appeared in the Tokyo Michelin Guide for over a decade. Made to be vegan and gluten-free, the dish does not contain any animal products, chemical seasonings, preservatives, refined sugar or flour. Made with the minimum amount of water required and a healthy serving of Japanese vegetables and fruit stewed until nearly dissolved, this curry is a concentration of fresh produce. Enjoy the rich umami of the fruit and vegetables with the complex flavors of cinnamon and ginger.

* Prepared specially for vegans.