

<味噌汁>

味噌汁

味噌汁の具（わかめ、結び湯葉、小葱、油揚げ）

<そば・うどん、カレー>

きつねそば、うどん

山菜そば、うどん

かき揚げそば、うどん

カレーそば、うどん

ANA オリジナルチキンカレー

とんこつラーメン

お雑煮 ※1/1 ~ 1/3 限定

<ベジタリアン対応ミール>

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



NOODLE BAR

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 this menu at the noodle counter.

<ご飯>

長野県産あきたこまち（金芽米）

<香の物>

胡瓜葉唐辛子醤油漬け、つぼ漬け

福神漬け

らっきょう

<Miso Soup>

Miso Soup

Garnish for Miso Soup (Seaweed, Yuba Bean Curd, Scallion, Deep-fried Tofu)

<Noodles & Curry and Rice>

Kitsune (Deep-fried Tofu) Soba or Udon

Sansai (Edible Wild Greens) Soba or Udon

Kakiage (Deep-fried Various Vegetables)  
Soba or Udon

Curry Soba or Curry Udon

ANA Original Chicken Curry

Ramen with Pork Broth

Ozoni, New Year's Soup with Rice Cakes and  
Root Vegetables ※Only 1/1~1/3

<Vegetarian Cuisine -From the kitchen->

Bean and Vegetable Curry Tomato Flavor

Lotus Root Burdock Curry

Soymilk Soup with Pumpkin

<Rice>

Steamed Rice

<Pickles>

Pickled Cucumber with Sesame and Chili in Soy  
Sauce, Pickled Japanese Radish in Soy Sauce

Slightly Sweet Mix of Pickles

Pickled Japanese Scallion

<サラダ、ドレッシング>

フレッシュサラダ (ベジタリアン対応)

ごぼうとアーモンドのサラダ  
※この製品はナッツが含まれます。

ミニトマト (ベジタリアン対応)

彩り野菜とサーモンのエスカベッシュ

オニオンスライス (ベジタリアン対応)

コーン (ベジタリアン対応)

クルトン

ノンオイル青じそドレッシング

焙煎胡麻ドレッシング

がごめ昆布ドレッシング和風大根おろし入り

<アペタイザー>

つぶ貝と甘海老白板昆布挟み 刻み山葵と共に

<チーズプレート>

【12月】 アプリコットとラム酒のチーズ & グリュイエールの盛り合わせ ※アルコールが含まれます

【1月】 プレスブルー & レッドチェダーの盛り合わせ

【2月】 サンタンドレ & コンテの盛り合わせ

生ハムとサラミの盛り合わせ

<フルーツ>

キウイ

ホワイトグレープフルーツ

オレンジ

】カットフルーツ

<Salad, dressing>

Fresh Salad (Vegetarian Cuisine)

Burdock and Almond Salad  
※This product contains nuts.

Cherry Tomato (Vegetarian Cuisine)

Marinated Salmon and Vegetable

Sliced Onion (Vegetarian Cuisine)

Sweet Corn (Vegetarian Cuisine)

Crouton

Non-oil Japanese Shiso Herb Dressing

Roasted Sesame Dressing

Gagome Kelp Dressing with Grated Japanese Radish in

<Appetizer>

Whelk and Sweet Shrimp are sandwiched between Kelp with Wasabi

<Cheese>

【December】 Apricot and Ram Cream Cheese, and Gruyère ※This product contains alcohol

【January】 Bresse Bleu and Red Cheddar

【February】 Saint André and Comté

Assortment of Prosciutto and Salami

<Fruit>

Kiwi

White Grapefruit

Orange

】Cut fruit

## <ブレッド>

北海道産チーズフランス

北海道産小麦と牛乳を使用したパン・オレ

ロールメープル

オリーブオイル

## <サンドウィッチ>

【12月】

ハムチーズ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）

【1月】

ツナ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）

【2月】

タマゴ、ポテト、野菜（ベジタリアン対応）

## <おにぎり、巻物、稲荷>

【12月】

おにぎり（梅、ツナマヨ）

巻物（三色巻き）

稲荷寿司

【1月】

おにぎり（明太子、昆布）

巻物（鮭マヨネーズ）

稲荷寿司

【2月】

おにぎり（高菜、鮭）

巻物（たらこマヨネーズ）

稲荷寿司

## <スープ>

【12月】 酸辣湯スープ

【1月】 オニオンコンソメスープ

【2月】 和風クラムチャウダー

## <Bread>

"Hokkaido" Cheese French Roll

"Hokkaido" Milk Bread

Maple Roll

Olive Oil

## <Sandwiches>

【December】 Ham and Cheese, Potato, Vegetables (Vegetarian Cuisine)

【January】

Tuna, Potato, Vegetables (Vegetarian Cuisine)

【February】

Egg, Potato, Vegetables (Vegetarian Cuisine)

## <Rice Balls>

【December】

Rice Balls (Pickled Plum, Tuna Mayonnaise)

Rolled Sushi (Vinegar Rice, Omelet, Imitation Crab

Meat, Cucumber)

Inarizushi (Vinegar Rice Stuffed with Deep-fried

Tofu)

【January】

Rice Balls (Spicy Cod Roe, Kelp)

Rolled Sushi (Salmon and Mayonnaise)

Inarizushi (Vinegar Rice Stuffed with Deep-fried

Tofu)

【February】

Rice Balls (Pickled Mustard Leaf, Salmon Flakes)

Rolled Sushi (Cod Roe and Mayonnaise)

Inarizushi (Vinegar Rice Stuffed with Deep-fried

Tofu)

## <Soup>

【December】 Hot and Sour Soup

【January】 Onion Consommé Soup

【February】 Japanese Style Clam Chowder