

■ 和 食

■ 洋 食

6 月

口取り

珍味盛り(金山寺味噌)
鱈小袖寿司
穴子八幡巻き
蛸照り焼き

お造り

梶木鮪

主菜

肉じゃが煮 [229kcal]

御飯

若布ご飯

味噌汁

和菓子

烏骨鶏カステラ

アペタイザー

チキンとフォアグラのパテ 黄桃添え
夏野菜の柚子風味マリネ

メインディッシュ

いさきのソテー 夏野菜のプロヴァンス風
[328kcal]

ブレッド

グラハムブレッド

デザート ANA×ピエール・エルメ・パリ

Yaourt Ispahan

7 月

口取り

珍味盛り(山葵昆布)
鱈小袖寿司
もろこし帆立
牛肉野菜巻き

お造り

鯛昆布メ 蛸

主菜

銀鯉煮付け [199kcal]

御飯

枝豆ご飯

味噌汁

和菓子

烏骨鶏カステラ

アペタイザー

魚介と野菜のゼリー寄せ
フェネルのサラダ サフランマヨネーズソース

メインディッシュ

若鶏のソテー ヴィンコットソース
ポテトリゾット添え [266kcal]

ブレッド

グラハムブレッド

デザート ANA×ピエール・エルメ・パリ

Yaourt Eden

8 月

口取り

珍味盛り(こうじ入り烏賊塩辛)
蟹小袖寿司
帆立貝旨煮
夏野菜の昆布和え

お造り

鱧

主菜

梶木鮪照り焼き [146kcal]

御飯

生姜御飯

味噌汁

和菓子

烏骨鶏カステラ

アペタイザー

ディル風味のサーモンムース
小海老のマリネと帆立貝柱のスモーク

メインディッシュ

氷室豚ロースのソテー
ピリ辛ハラペーニョと野菜のソース [361kcal]

ブレッド

グラハムブレッド

デザート ANA×ピエール・エルメ・パリ

Yaourt Satine

Japanese Cuisine

International Cuisine

June

Kuchidori

Sweet miso paste with barley and vegetables
Horse mackerel sushi
Simmered conger eel and burdock root roll
Grilled octopus teriyaki

Otsukuri

Swordfish

Shusai

Simmered beef, potato and various ingredients
in soy-based sauce [229 kcal]

Rice

Steamed rice mixed with soft seaweed

Miso soup

Wagashi

Castella — Japanese sponge cake

Appetizer

Chicken and foie gras pate with yellow peach
Yuzu-citron marinated summer vegetables

Main course

Sauteed Isaki, grunt fish
and Provence-style summer vegetables [328 kcal]

Bread

Graham bread

Dessert [ANAXPierre Hermé Paris](#)

Yaourt Ispahan

July

Kuchidori

Wasabi leaves and kombu kelp stewed in soy sauce
Seabass sushi
Simmered scallop and corn sandwich
Beef roll stuffed with vegetables

Otsukuri

Sea bream Octopus

Shusai

Flounder simmered in soy-based sauce [199 kcal]

Rice

Steamed rice mixed with green soybeans

Miso soup

Wagashi

Castella — Japanese sponge cake

Appetizer

Seafood and vegetables in aspic
Fennel salad with saffron mayonnaise sauce

Main course

Sauteed chicken and potato risotto
with vincotto sauce [266 kcal]

Bread

Graham bread

Dessert [ANAXPierre Hermé Paris](#)

Yaourt Eden

August

Kuchidori

Salt-cured squid with malted rice
Crabmeat sushi
Scallop simmered in soy-based sauce
Summer vegetables marinated with kombu kelp

Otsukuri

Quick-poached pike conger

Shusai

Grilled swordfish teriyaki [146 kcal]

Rice

Steamed rice with ginger

Miso soup

Wagashi

Castella — Japanese sponge cake

Appetizer

Dill flavored salmon mousse
Marinated shrimp and smoked scallop

Main course

Sauteed Himuro pork with hot chile jalapeño
and vegetable sauce [361 kcal]

Bread

Graham bread

Dessert [ANAXPierre Hermé Paris](#)

Yaourt Satine

日 餐

西 餐

6 月

小菜

珍味拼盤（金山寺麵鼓）
竹筴魚壽司
星鰻牛蒡卷
紅燒章魚

魚生

旗魚

主菜

牛肉炊番薯 [229kcal]

主食

裙帶菜飯

麵鼓湯

日本小點心

蛋糕（採用烏雞蛋）

頭盤

雞肉鵝肝餅伴黃桃
柚子味醋漬夏季蔬菜

主菜

煎雞仔魚 普羅旺斯風味蔬菜 [328kcal]

麵包

全麥麵包

甜品 ANAxPierre Hermé Paris

Yaourt Ispahan（酸奶酪）

7 月

小菜

珍味拼盤（日本山葵海帶）
鱸魚壽司
玉米元貝
牛肉蔬菜卷

魚生

海帶漬鯛魚 章魚

主菜

乾燒銀鱈 [199kcal]

主食

青豆飯

麵鼓湯

日本小點心

蛋糕（採用烏雞蛋）

頭盤

魚貝蔬菜凍
茴香沙律藏紅花蛋黃醬

主菜

煎雞肉番薯意大利果醬燴飯 [266kcal]

麵包

全麥麵包

甜品 ANAxPierre Hermé Paris

Yaourt Eden（酸奶酪）

8 月

小菜

珍味拼盤（麥芽鹹魷魚）
蟹肉壽司
煮元貝
海帶拌夏季蔬菜

魚生

海鰻

主菜

紅燒旗魚 [146kcal]

主食

薑飯

麵鼓湯

日本小點心

蛋糕（採用烏雞蛋）

頭盤

蒔蘿三文魚慕斯
醋漬小蝦燻貝

主菜

煎冰室豬肉辣椒蔬菜醬汁 [361kcal]

麵包

全麥麵包

甜品 ANAxPierre Hermé Paris

Yaourt Satine（酸奶酪）