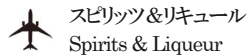




生ビール  
Draft Beer



スピリッツ&リキュール  
Spirits & Liqueur

ウイスキー  
ジン  
ウォッカ  
カンパリ  
ベイリーズ  
クレームドカシス

Whiskey  
Gin  
Vodka  
Campari  
Baileys Irish Cream  
Crème de Cassis



ソフトドリンク  
Soft Drinks

ミネラルウォーター  
オレンジジュース  
トマトジュース  
コーラ  
コーラ ノンカロリー  
ジンジャーエール  
トニックウォーター  
牛乳  
冷緑茶  
緑茶  
ほうじ茶  
コーヒー  
紅茶

Mineral Water  
Orange Juice  
Tomato Juice  
Cola  
Non Calorie Cola  
Ginger Ale  
Tonic Water  
Milk  
Iced Japanese Green Tea  
Japanese Green Tea  
Roasted Tea  
Coffee  
Tea

## MENU



WINE  
&  
BEVERAGE

✈️ スパークリング  
Sparkling



デ・ボルトリ ロリマー ブリュット

オーストラリア

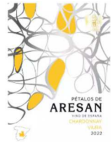
外観は淡い麦わら色で、ブリオッシュや新鮮なレモンなど柑橘の複雑な香りが印象的です。繊細でクリーミーな泡に、フレッシュで上質な酸、リッチな味わいが特徴の辛口のスパークリングワインです。

**De Bortoli Lorimer Brut**

Australia

It has a pale straw color on the appearance and a complex aroma of citrus fruits, brioche and fresh lemon. This dry sparkling wine is characterized by its delicate, creamy bubbles, fresh, fine acidity, and rich flavour. This wine is only served by professionals, and not sold in retail market.

✈️ 白ワイン  
White



ペタロス・デ・アレサン 白ワイン ANA スペシャル

スペイン

柑橘系ベースの香りに仕上がった酸、そして骨格があるため余韻が長く、それでもスッキリまとまった味わいになっています。

**Petalos de Aresan White ANA Special**

Spain

It has a citrus-based aroma, strong acidity, and a skeleton, so it has a long aftertaste and a refreshing taste.

✈️ 赤ワイン  
Red



ペタロス・デ・アレサン 赤ワイン ANA スペシャル

スペイン

柔らかなタンニンと控えめな酸味が調和してバランスが良く、アルコール感がアフターフレーバーと一緒に熱感となり微かに残って余韻をまとめています。

**Petalos de Aresan Red ANA Special**

Spain

Soft tannins and modest acidity are in harmony and well-balanced, and the after-flavours and alcoholic sensation become warm and linger slightly to complete the aftertaste.

✈️ 日本酒  
Sake



農口尚彦研究所 観音下

石川県 株式会社農口尚彦研究所  
穏やかに米の旨味を楽しめるお酒です。

**Noguchi Naohiko Sake Institute Kanagaso**

Ishikawa · Noguchi Naohiko Sake Institute Inc.

It is a sake that allows you to enjoy the mellow flavour of rice.

✈️ 焼酎  
Shochu



芋 黒白波

鹿児島県 薩摩酒造株式会社

南薩摩産の良質なさつまいもと国内産米使用の米麹を原料に、黒麹造りを得意とする黒瀬社氏から継承し続けてきた技で丹精込めて仕込んだ本格芋焼酎です。口に含んだ瞬間、ほんのりとした甘みが広がし、芳醇で爽やかな香りの余韻が楽しめます。

**KUROSHIRANAMI**

Kagoshima · Satsuma Shuzo Company limited.

Kuro Shiranami's "kuro" comes from kuro(black) Koji.

Traditional koji and fresh sweet potatoes make this flavorful shochu.

This mildly sweet and crisp flavored shochu goes well with on the rocks or with small amount of water.

麦 霧島ほろる

宮崎県 霧島酒造株式会社

「霧島ほろる」は、ほがらかに広がるバナナのような軽快な果実香と、なめらかな口当たりが特長の本格麦焼酎です。自然感あふれる味わいで、心穏やかに。「ほろるひととき」をお楽しみください。

**HO RO RU**

Miyazaki · KIRISHIMA SHUZO CO., LTD.

Barley Shochu characterized by a pleasantly pervasive,

gentle banana-like aroma and a smooth mouthfeel.

A flavor that makes you feel nature and soothes your soul. Enjoy a relaxing "Hororu moment."

玉露 茶露 20°

福岡県 福徳長酒類株式会社

高級緑茶として知られる玉露の香りを引き出した緑茶焼酎です。

原料には日本産の玉露、米を使用しました。製法に工夫を凝らすことで、玉露の香りを損なうことなく繊細な味わいに仕上げました。

**GYOKURO SHOCHU SARO**

Fukuoka · FUKUTOKUCHO CO., LTD.

It is a green tea shochu that brings out the aroma of gyokuro,

which is known as high-grade green tea.

Gyokuro and rice from Japan were used as raw materials. By devising the manufacturing method,

we have created a delicate taste without compromising the aroma of gyokuro.

✈️ 梅酒  
Umeshu



The CHOYA 熟成一年

三重県 チョーヤ梅酒株式会社

熟成とブレンド技術が奏でる傑作 ~1年熟成~ 紀州産南高梅 100%使用。

口に含んだ瞬間に広がる南高梅の華やかな香りと、重厚ながらも若さのあるキレの良い酸味が特長です。

食事との相性を追求した新世代の梅酒です。

**The CHOYA SINGLE YEAR**

Mie · CHOYA UMESHU CO., LTD.

The pinnacle of CHOYA's know-how in Ume liqueur making. Aged for 1 year.

We use 100% Nanko-ume fruit from Kishu.

By balancing out the sweetness, we give way to the natural tart notes and a gorgeous aroma of the Ume. This is a new generation of Umeshu that pairs beautifully with different meals in general

but also with subtle flavour dishes such as Japanese food.