



### 小粋なアミューズを、アペリティフと一緒に。

季節の味わいをお楽しみいただける、シェフおすすめのアミューズをご用意しています。アペリティフとともに、ぜひご賞味ください。

#### 日本発便 アミューズ

塩麹サーモントラウトとイクラ

野菜のマリネとトマトのジュレを海の生ハムで巻いて

牛生ハム 紅芯大根のロール仕立てときびなごのマリネ

蟹爪のフライ 中華風黒胡椒ソース

●海外発のアミューズは、ミールメニューの各ページでご案内しております。

### Elegant treats, perfect with your aperitif.

The chef recommends a delightful selection of seasonal tidbits. Try them with your aperitif.

#### Amuse (on flights from Japan)

Dressed salmon trout and salmon roe with rice malts

Marinated vegetables and tomato gelée rolled with fish ham

Watermelon radish rolled with uncured beef ham and marinated silver striped round herring

Deep-fried crab claw meat with Chinese style black pepper sauce

●Treats on flights originating from outside of Japan are listed in in-flight menus.



米グローバルトラベラー誌主催のエアラインワインコンペティション「Wines on the Wing 2015」ファーストクラス部門にて1位を獲得。

The highest scoring First Class Champagne at Wines on the Wing airline wine competition 2015 staged by Global Traveler magazine.

### クリュッグ グランド・キュヴェ

シャンパーニュ、フランス

世界最高峰のシャンパーニュとして比類なき評価を集めるクリュッグ。なかでもグランド・キュヴェは120種類を超える10以上の異なるヴィンテージのワインを絶妙にブレンドし、セラーで7年以上熟成させることでフィネスと優美さが生まれ、その芳醇な味わいとアロマは上質ないかなる料理とも見事に調和します。

ANAファーストクラスでは1986年の国際線就航以来、至高のシャンパーニュにこだわり、このクリュッグをご提供し続けています。

機内環境でもクリュッグ グランド・キュヴェの芳醇な香りと味わいをお楽しみいただけるよう、ワイングラスでご提供いたします。

ピノ・ノワール / ピノ・ムニエ / シャルドネ

### Krug Grande Cuvée

Champagne, France

Among the prestige Champagnes crafted by the House of Krug, Krug Grande Cuvée is an extraordinary blend of over 120 wines from more than 10 different years. Once blended, the Champagne is rested in the cellars for at least 7 years to gain finesse and elegance. The fullness of its flavors and aromas offer the possibility of beautiful pairings with the most diverse gastronomic proposals. ANA First Class has been serving this supreme Champagne since its first international flight, in 1986.

We serve Krug Grande Cuvée in wine glasses to bring out its full flavors and aromas in the sky environment.

Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay



ANAロゴ入りのスペシャルボトルでご提供致します。

Served in a specially designed bottle for ANA.

### シャンパーニュ・アンリ・ジロー・フュ・ド・シェーヌ MV09

シャンパーニュ、フランス

17世紀初頭創業のメゾン・アンリ・ジロー。中程度の濃さを持つイエローの中にほのかにオレンジのトーンが見え隠れし熟成感を感じる外観。蜂蜜の容器を開けた時の様な甘い香りの中にフィグやプラムのフリユイセックの香りが漂う複雑な香り。滑らかな舌触りの泡立ちが口いっぱいに広がるとヨーグルトの様な落ち着いた酸味にやや苦みを伴った味わいがアクセントとなって加わります。練れたアルコール感が甘い余韻となっていくまでも漂います。

ピノ・ノワール / シャルドネ

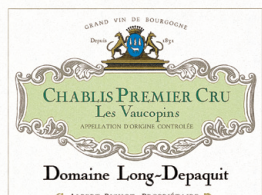
### Champagne Henri Giraud Fût De Chêne MV09

Champagne, France

Henri Giraud has made fine Champagnes since the early 17th century. Moderately deep yellow with soft orange undertones reveals the elegant maturity of this Champagne. Complex aromas of a fruit sec with figs and plums meld with the sweet notes of a freshly opened pot of honey. Micro bubbles spread smoothly over the palate, conveying a gentle, yogurt-like acidity accented with a faint but delightful bitterness. The sweet finish seems to last forever.

Pinot Noir / Chardonnay

●銘柄は変更される場合もございます。数に限りがあるため、ご希望に沿えない場合がございます。ご了承ください。  
●Please note that the availability of alcoholic brands may vary from the menu choices. Due to limited availability, there may be cases where we are unable to provide the menu items of your choice. Thank you for your understanding.



**シャブリ・プルミエ・クリュ・レ・ヴォーコパン・ドメヌ・ロン・デパキ 2014**

シャブリ、ブルゴーニュ、フランス

1791年創立のロン・デパキはクリーンで瑞々しさを信条とするシャブリきっての造り手。青りんごやライムなどのアロマにフリント香が漂います。瑞々しい酸味に、微かな苦みをともなうアルコール感がほどよく溶け込み、綺麗に仕上がった味わいです。

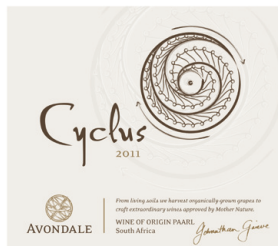
シャルドネ

**Chablis 1er Cru Les Vaucopins Domaine Long Depaquit 2014**

Chablis, Burgundy, France

A wine so vivid and transparent, the terroir is palpable in the glass! Indeed, Albert Bichot's range of Chablis are on a steep qualitative ascent, with premier cru Vaucopins proving no exception. Notes of wet pebbles, oyster shell and a lick of smoky curd are bound to a pungent mineral undercurrent. The wine is long, sleek and saline.

Chardonnay



**エイボンデール・サイクラス 2011**

パール、南アフリカ

丁寧な仕上がりがうかがえる穏やかな外観。オーガニックワイン造りに注力し、白桃シロップを思わせる甘いアロマと、白い花のニュアンスを併せ持ったサイクラスは、フローラルな香りを辺りに散りばめています。

ヴィオニエ / シュナン・ブラン / ルーサンヌ / セミヨン

**Avondale Cyclus 2011**

Paarl, South Africa

Cyclus is a synergy of biodynamic viticulture, minimal intervention by the winery, and a creative blend of grapes: Viognier, Roussanne, Sémillon, and old vine Chenin Blanc. The grapes are fermented as a field blend in large oak casks for an aromatic dry white with notes of quince, apricot, and peach. Richly textured and multi-layered, Cyclus is streamlined, taut, mineral, and highly complex.

Viognier / Chenin Blanc / Roussanne / Sémillon



**ベルンカステラー・アルテ・バードスチューベ・アム・ドクトールベルク・リースリング・ファインヘルブ 2013**

モーゼル、ドイツ

ライムジュースやドライアプリコットのアロマにフリント香が見え隠れする香り特徴的です。爽やかな酸味と控えめで食事の邪魔をしない甘味が融合する味わい。平均樹齢70年に達する自社畑からつくる、しなやかな味わいが持ち味のワイナリーです。

リースリング

**Bernkasteler alte Badstube am Doctorberg Riesling Feinherb 2013**

Mosel, Germany

From near vertiginous vineyards that peel from the Moselle, this sumptuous wine exhibits an unparalleled meld of impeccable ripeness, gentle sweetness, filigreed freshness and delicate body. This dynamic is seldom achieved elsewhere, especially with Riesling, 'the King of Grapes'. Lime, kumquat, ginger and an uncanny smokiness pierce the palate, jittering to a long, complex finish.

Riesling



**ブルーノ・ブローリア・ガヴィ・デル・コムネ・ディ・ガヴィ 2013**

ピエモンテ、イタリア

1950年代に植えられた古木からつくられるコルテーゼ100%のワインです。シトラス、オレンジといった果実香にフローラルなニュアンスがほんのり顔をのぞかせます。穏やかな酸味にほのかな苦味が伴い、完成度の高い味わいです。

コルテーゼ

**Bruno Broglia Gavi del Comune di Gavi 2013**

Piedmont, Italy

Broglia Gavi is among the very best white wines of the Piedmont, one of Italy's most noble mountainous regions. Restrained aromas of quince, almond, apricot and herbs evoke the mountains. Multi-layered, textural and long of flavor, this classy white wine spreads across the palate with mineral intensity.

Cortese

THE CONNOISSEURS



**井上勝仁氏**  
ANA機内ワインアドバイザー  
シニアソムリエ資格を保有。  
**Katsuhito Inoue**  
Curator, ANA premium wine selection  
JSA Senior Sommelier

**ネッド・グッドウィン氏**  
ANA機内ワインアドバイザー  
ワイン業界における最高峰、「マスター・オブ・ワイン」を保有。  
**Ned Goodwin MW (Master of Wine)**  
ANA In-Flight Advisor  
The MW is the highest qualification in the wine world

私たちがほんとうに美味しいと感じるワインを。

ANA機内ワインアドバイザーをはじめとした、様々な年代・性別のテイスターによって選りすぐった、珠玉のスペシャルセレクションで上質なひとときをお過ごしください。味覚や嗅覚が鈍ると言われる機内では、シャンパンもワイングラスでお楽しみください。

A gorgeous array of enchanting wines.

We invite you to try a selection of premium wines handpicked by our wine advisors and selection panel. Our champagnes will be served in stemless wine glasses that help the bouquets unfold during flight, when flavors may be harder to discern.

・銘柄は変更される場合もございます。数に限りがあるため、ご希望に沿えない場合もございます。ご了承ください。  
・Please note that the availability of alcoholic brands may vary from the menu choices. Due to limited availability, there may be cases where we are unable to provide the menu items of your choice. Thank you for your understanding.



### シャトー・ボイドカントナック 2011

マルゴー、ボルドー、フランス

メドックで第3級に格付けされるシャトー。摘みたてのブルーベリーやカシスといったアロマに、微かなベジタブル香などが入り交じります。熟成感からくる全体的な柔らかさがとても印象的。優雅でいて、かつ力強い味わいです。

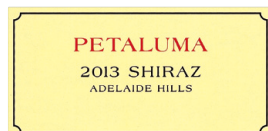
カベルネ・ソーヴィニヨン / メルロー / カベルネ・フラン / プティ・ヴェルド

### Château Boyd Cantenac 2011

Margaux, Bordeaux, France

Château Boyd Cantenac is a Cru Classé property in Margaux, producing mid-weighted, savoury Cabernet blends redolent of currant, cedar and cigar box tones. Taut, gravelly tannins meld these complex flavours with Margaux's distinctive violet aromas, while a beam of freshness propels all into a long finish.

Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc / Petit Verdot



### ペタルマ・シラーズ 2013

アデレードヒルズ、南オーストラリア州、オーストラリア

干しプラムや黒ブドウのような香りがストレートに立ち上がり、甘草などのニュアンスが加わります。甘みをとまなうタンニンとアルコールの熱感が綺麗に融合。濃く力強いというシラーズのイメージをよい意味で裏切る、エレガントで洗練された味わいです。

シラーズ

### Petaluma Shiraz 2013

Adelaide Hills, South Australia, Australia

Founded by renowned viticulturalist Brian Croser, Petaluma has long been at the vanguard of cool climate Aussie wines. Blueberry, liquorice and violet scents meld with delicate notes of ground pepper on a mid-weighted frame. The wine's vivid complexity is pulled into a long, effortless finish by svelte tannins and bright, transparent acidity.

Shiraz



### ボーヌ・ブルミエ・クリュ・レ・ブシュロット・ドメーヌ・デ・エリティエ・ルイ・ジャド 2011

ボーヌ、ブルゴーニュ、フランス

ミュールや木苺といった瑞々しい香りにスモーキーなニュアンスが微かに漂います。

穏やかな丸みを帯びた酸味にアルコール感が綺麗に調和して気品ある味わい。

ルイ・ジャド家が継承する1級の畑からつくられた希少性の高いワインです。

ピノ・ノワール

### Beaune 1er Cru Boucherottes, Domaine des Héritiers Louis Jadot 2011

Beaune, Burgundy, France

Beaune is the home of the esteemed and historical cellars of Jadot, among the oldest producers of top-drawer Burgundy. This wine is no exception, with lithe, savoury tannins and zesty acidity weaving an exotic perfume of Bing cherry, damson plum, five-spice and autumnal leaves, into a punchy finish. Indelibly stamped with the tang of the Premier Cru vineyard les Boucherottes, this wine oozes class!

Pinot Noir



### ラフォー・デ・バテア 2010

テラ・アルタ、スペイン

チェリーやプラムのアロマにレザーのような熟成香が入り混じります。フランスのローヌ地方と同じグルナッシュをメインにカリニエナを使用。口当たりのよいタンニンと柔らかな酸味が調和した繊細な味わいです。

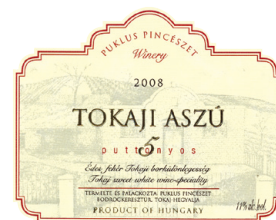
グルナッシュ / カリニエナ

### Lafou De Batea 2010

Terra Alta, Spain

Aromas of cooked fruit including currant, fig and cherry, are licked by hints of sarsaparilla, cinnamon oak spice and vanilla bean. These expand across a concentrated and full bodied palate, forcefully marked by the warm climate of Spain's Terra Alta and its slick winemaking culture.

Garnacha / Cariñena



### プクルシュ・ピンツェーゼット・トカイ・アスー・5 プットニョシュ 2008

トカイ、ハンガリー

ひと口含むだけで、並外れた繊細さが伝わってくる貴腐ワインです。ボトリティス香をとまなうクラシカルなアロマに、ナッツやアーモンド、コーヒー、バニラ、ハチミツのニュアンスが交じります。ミネラルを豊富に含み、ワイン単独でもお楽しみいただけます。

フルミント / ハールシュレヴェリュ

### Puklus Pincészet Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2008

Tokaj, Hungary

Its color is golden yellow tending to amber, at sight. The first drop of the wine shows its remarkable complexity, and in its classical aroma, beside the botrytised touches, the scents of nut, almond, coffee, vanilla and honey can be discovered and come out by further tastings. Due to its content having high and rich in mineral substances, this aszú wine can be consumed alone as a liquid remedy.

Furmint / Hárslevelű

2016年12月～2017年2月  
期間限定

Limited time offer  
(from Dec. 2016 to Feb. 2017)

・銘柄は変更される場合もございます。数に限りがあるため、ご希望に沿えない場合もございます。ご了承ください。  
・Please note that the availability of alcoholic brands may vary from the menu choices. Due to limited availability, there may be cases where we are unable to provide the menu items of your choice. Thank you for your understanding.



**雁木 純米大吟醸 ゆうなぎ**

八百新酒造 (山口)

瀬戸内海に流れ込む清流、錦川の河口にある酒蔵。手作りによる少量生産を身上としています。華やかな香りをあえて抑えた落ち着きのある趣で、無濾過ならではの風格ある味わいです。アルコール度 16° / 日本酒度 +3 / 酸度 1.7 / アミノ酸度 1.0 / 原料米 山田錦 (国産)

**Gangi Junmai Daiginjo Yunagi / Sake**

Yaoshin Shuzo (Yamaguchi) 16% ABV

This brewery by the Nishiki River, famous for its clear stream, only produces handcrafted sake in small quantities. This unfiltered sake, intentionally made so the aromas will not stand out, has a subtle and distinctive flavor.



**宮寒梅 純米吟醸**

寒梅酒造 (宮城)

宮城県の北西部、大崎市で創業から約100年を数える蔵元。リンゴやメロンを彷彿させるふくよかな香りが広がり、地産の酒米である美山錦の旨み、キレのよい後味が印象的な味わいです。

アルコール度 16° / 日本酒度 +1 / 酸度 1.5 / アミノ酸度 1.1 / 原料米 美山錦 (宮城県産)

**Miyakanbai Junmai Ginjo / Sake**

Kanbai Shuzo (Miyagi) 16% ABV

A junmaiginjo from northern Miyagi Prefecture, brewed with 100-year-honored techniques. Ripe apple and melon aromas evolve into the graceful umami of local Miyamanishiki sake rice. The finish is distinctively clean.



**大那 特別純米 生酛造り ~アドバイザーセレクト~**

菊の里酒造 (栃木)

那須高原の南端に広がる田園地帯で、大地とのつながりにこだわり小規模経営を貫く酒蔵。生酛造りならではの深みのある味わいでありながら、ミネラル感のある柔らかな飲み口が印象的です。

アルコール度 15° / 日本酒度 +4 / 酸度 1.8 / アミノ酸度 1.7 / 原料米 美山錦 (国産)

**Daina Tokubetsu Junmai Kimoto Zukuri / Sake ~ Advisor select ~**

Kikunosato Shuzo (Tochigi) 15% ABV

This kimoto-style sake has a deep, rich, and soft mineral flavor. From a boutique brewery only using pure ingredients, located in the Nasu Highlands.



**村尾**

村尾酒造 (鹿児島) アルコール度 25°

焼酎づくりの名人と謳われる村尾寿彦さんが醸す稀代の銘芋焼酎です。伝統的な黒麹、良質なカライモを用い、仕込みはすべて昔ながらの甕壺。上品で香ばしい風味、甘く柔らかな味わい、まるやかな余韻が長く続きます。

**Murao / Sweet Potato Shochu**

Murao Shuzo (Kagoshima) 25% ABV

Unrivaled sweet-potato shochu made by Toshihiko Murao, a renowned distilling master. Traditional black yeast and fine sweet potatoes are distilled in large ceramic pots in the classic, time-proven manner. Its elegant, soft flavors give way to a lovely, round finish.



**佐藤 麦**

佐藤酒造 (鹿児島) アルコール度 25°

100年以上にわたり、焼酎づくりに情熱を注ぎ込んできた、屈指の名蔵元。原料にどこまでもこだわり、良質な大麦を厳選しています。じっくりと煎った麦を思わせる、柔らかく厚みのある香りと甘さ。麦焼酎のイメージを一新する、深みのある味わいです。

**Satoh Mugi / Barley Shochu**

Satoh Shuzo (Kagoshima) 25% ABV

A shochu made from barley carefully selected by one of Japan's most prestigious distillers, an artisanal perfectionist for more than 100 years. A deep, sweet flavor in a league of its own, with thick aromas of slowly roasted barley.



**飛乃流 朝日**

朝日酒造 (鹿児島) アルコール度 25°

鹿児島から南へ380km、奄美諸島の喜界島で造られる極上の黒糖焼酎。サトウキビ栽培から手がける自家製の黒糖と米麹を使い、素材の風味を生かすように低温発酵で仕込みます。のどかな珊瑚の島の風景が目に見え、穏やかな甘みとコクが楽しい焼酎です。

**Hinoryu Asahi / Brown Sugar Shochu**

Asahi Shuzo (Kagoshima) 25% ABV

A shochu specially made from unrefined, estate-grown brown sugar, distilled on the island of Kikaijima in southernmost Kyushu. A pleasing taste with a gentle sweetness and full body well suited to the tranquil coral island whence it comes.



**角玉梅酒**

佐多宗二商店 (鹿児島) アルコール度 12°

朝取りした上質な梅を3年貯蔵の本格米焼酎に仕込み、さらに1年熟成させたこだわりの梅酒です。濁りをともなっているのは、濾過を最小限にとどめた高品質の証。梅の旨味が鮮やかな、コクが深い逸品です。

**Kakutama Plum Wine**

Satasouji Shouten (Kagoshima) 12% ABV

First-rate plum wine brewed from the finest Japanese plums. Plums are steeped in 3-year-aged genuine rice-shochu, where they mature for another year. Minimal filtration gives this umeshu a lovely full body and texture, allowing the pure plum flavor to sing.

- ・熱燗をご希望の場合は、客室乗務員にお知らせください。
- ・If you would like warm sake (atsukan), please ask a cabin attendant.

THE CONNOISSEURS



太田和彦氏  
Kazuhiko Ota

**ANA日本酒アドバイザー太田和彦氏が日本酒の味わいを語ります。**

「大那」特別純米 生酛造り やや辛さのあるシャープな酸味がきりりとした印象を与えます。端正で奥深い上品さは、日本料理の基礎がしっかりした会席にまことに適切。珍味を相手にじっくり酒だけを楽しむのにも向きます。

**Distinctive and delightful sake, courtesy of ANA advisor Kazuhiko Ota**

**Daina Tokubetsu Junmai Kimoto Zukuri:** This slightly dry sake with vivid acidity wakes up the palate most enjoyably. Delicate, pure, and elegant, much like the traditional Japanese kaiseki cuisine it accompanies so well. Delightful on its own or with Japanese Dainties & Delicacies.

- ・焼酎は、お好みの飲み方で楽しみいただけます。(お湯割り/水割り/ロック/ストレート)
- ・Enjoy shochu neat, over ice, or with hot or cold water.
- ・銘柄は変更される場合がございます。数に限りがあるため、ご希望に沿えない場合もございます。ご了承ください。
- ・Please note that the availability of alcoholic brands may vary from the menu choices. Due to limited availability, there may be cases where we are unable to provide the menu items of your choice. Thank you for your understanding.

## お飲物 / Beverages

### アペリティブ&カクテル      **Aperitifs & Cocktails**

ドライシェリー	Dry sherry
ドライヴェルモット	Dry vermouth
カンパリオレンジ	Campari soda
カンパリオレンジ	Campari orange
スプモーニ	Spumoni
キール	Kir
キールロワイヤル	Kir royal
ミモザ	Mimosa
マティーニ	Martini
ブラディマリー	Bloody Mary
スクリュードライバー	Screwdriver

### スピリッツ      **Spirits**

ボンベイサファイア ジン	Bombay Sapphire Gin
VKA オーガニック ウオッカ	VKA Organic Vodka
アブソルート ウオッカ	Absolut Vodka

### ブランデー&リキュール      **Brandy & Liqueur**

ヘネシーXO	Hennessy XO
ベイリーズ オリジナル アイリッシュクリーム	Baileys Original Irish Cream

### ビール      **Beers**

アサヒ スーパードライ	Asahi Super Dry
キリン 一番搾り	Kirin Ichiban Shibori
サッポロ 黒ラベル	Sapporo Black Label
サントリー ザ・プレミアムモルツ	Suntory The Premium Malt's

### ウイスキー      **Whiskies**

サントリーウイスキー響21年	Suntory Whisky Hibiki 21 Years Old
	ISC 部門最高賞 4年連続受賞 WWA ワールド・ベスト・ブレンデッドウイスキー 2010/2011/2013/2016 受賞 Trophy at the ISC 2013 to 2016 World's Best Blended Whiskey WWA 2010/2011/2013/2016
バランタイン リミテッド	Ballantine's Limited
ジャックダニエルブラック	Jack Daniel's Black

### ソフトドリンク      **Soft Drinks**

ANA オリジナルドリンク「香るかぼす」 *はちみつ入り	ANA's original Aromatic Kabosu (Citrus) *Includes honey	
オレンジジュース	セブンアップ または スプライト	Orange juice      7UP or Sprite
アップルジュース	ジンジャーエール	Apple juice      Ginger ale
グレープフルーツジュース	冷緑茶	Grapefruit juice      Iced green tea
トマトジュース	スパークリングウォーター	Tomato juice      Sparkling mineral water
コカ・コーラ	ミネラルウォーター	Coca-Cola      Still mineral water
コカ・コーラ ゼロ	ミルク	Coca-Cola zero      Milk

### 期間限定ドリンク / Limited time offer

#### マップルジュース シャルドネ

信州 高山村の自然豊かな地で収穫されたワイン用ブドウのみを使用。食事と合わせることで、料理の美味と融け合い、味わいに奥行きと気品をもたらします。甘味、酸味、渋み、コクとアロマを感じられる、今までにない全く新しい、大人のためのラグジュアリーな100%ストレートブドウジュースです。ライチ・青リンゴ・白いブーケを思わせる華やかな香りを持ち、心地よくしっとりとした舌触りのクリアな酸と蜂蜜のような甘味が、洗練された高貴なイメージを醸し出しています。

2016年12月～2017年2月の期間限定商品

#### Mapple Juice CHARDONNAY

A luxurious Chardonnay juice made only from grapes grown for winemaking in Takayama, Nagano Prefecture. Lively aromas of lychee and green apple with a white floral bouquet. Refreshing, clear acidity and honey-like sweetness give a refined and noble impression. Exceptional for the combination of sweetness, sourness, bitterness, body, and aroma, this Mapple Juice pairs well with dishes by adding culinary depth and elegance. Only served from Dec. 2016 to Feb. 2017.



・銘柄は変更される場合もございます。数に限りがあるため、ご希望に沿えない場合もございます。ご了承ください。  
 ・Please note that the availability of alcoholic brands may vary from the menu choices. Due to limited availability, there may be cases where we are unable to provide the menu items of your choice. Thank you for your understanding.

日本茶 / Japanese Teas

煎茶

「宮崎煎茶」

日本茶専門店「新緑園」が手掛ける宮崎茶100%の煎茶です。

全国茶品評会で3年連続 一等一席 農林水産大臣賞受賞茶園

Sencha

Miyazaki Sencha

100% Miyazaki tea from the green tree specialty shop

Shinryokuen, winner of the top prize\* at Japan's national tea fair for three consecutive years.

\*Minister's prize of the Japanese Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries

季節のお茶

ソムリエブレンド®「ゆず」

フランス人ソムリエ ステファン・ダントン氏と赤坂銘茶土橋園の茶匠のコラボレーションによる緑茶ベースのゆずフレーバーティーです。

Seasonal Tea

Sommelier Blend® “Yuzu” Tea

A yuzu-flavored green tea created through a collaboration

between French sommelier Stephan Danton and a master from the Akasaka tea manufacturer Dobashien.

ほうじ茶

静岡の老舗製茶問屋、白形傳四郎商店のほうじ茶。高級一番茶を贅沢に使用し、熟練した職人技で少量ずつ手作業による火入れで仕上げました。

Hojicha (Low in Caffeine)

A premium hojicha from Shirakata Denshiro Shoten, an

established tea producer and distributor from Shizuoka.

A pinch of first-flush tealeaves is artfully roasted by hand.

抹茶

良質な茶葉を石臼で丹念に挽いて仕上げた風味豊かなお抹茶です。

Matcha

A silky matcha with select green tea leaves carefully ground by granite wheels.



- ・機内におけるお客様の重篤な火傷防止のため、一部の温かいお飲物については温度を下げてご提供いたしております。また、お子様およびお子様をお抱きのお客様には、温かいお飲物のご提供を控えております。
- ・To prevent burn injuries, some of the hot beverages are served at lower temperatures. Cold beverages are served to children and to adults holding them.

ティーセレクション / Tea Selection

TWG Teaは、シンガポールが茶葉やスパイス、高級食材の交易地として栄えた1837年を記念して当地に設立された高級ティーブランドです。



TWG Tea, the finest luxury tea brand in the world, was established in Singapore and celebrates the year 1837 when the island became a trading post for teas, spices and fine epicurean products.

ロイヤルダーズリン

Royal Darjeeling

アールグレイ

Earl Grey

イングリッシュ ブレックファスト ティー

English Breakfast Tea

コントワール デ ザンド ティー

スパイスをブレンドした、TWG Teaチャイブレンドです。

Comptoir des Indes Tea

A TWG Tea chai blend accented with spices.

エターナル サマー ティー (カフェインフリー)

バラのような甘美な風味や、熟した桃のような余韻を残すベリーをブレンドしました。カフェインフリーのお茶です。

Eternal Summer Tea (Theine-free)

A theine-free tea with notes of sweet rose blossoms, blended with raw berries for a lingering ripe-peach finish.

ハーブティー (カフェインフリー) / Herbal Teas (Theine-free)

ANAオリジナルブレンド、mitoco (ローズ・ジャスミン・ペパーミント)

ANA's Original Blend, mitoco (Rose, Jasmine, Peppermint)

カモミール, TWG Tea

Chamomile, TWG Tea

ANA スペシャルティコーヒーセレクション / ANA Specialty Coffee Selection



illycaffè Chairman and C.E.O. アンドレア・イリー氏

illycaffè S.p.A. Chairman and C.E.O. Andrea illy

イリーエスプレッソ

酸味と苦味のバランスが良く世界140カ国で愛されているエスプレッソです。

illy Espresso

A single shot of premium coffee

イリーホットコーヒー

イリーエスプレッソのアロマをそのままに軽快な味わいに仕上げました。

illy Caffè Americano

Espresso single shot stretched with hot water

イリーカプチーノ

エスプレッソに口当たりの良いフォームドミルクをのせたミルクアレンジになります。

illy Cappuccino

Espresso topped with thick hot frothed milk

イリーカフェ・ラッテ

エスプレッソにミルクをたっぷり加え、まろやかなコーヒーの味わいです。

illy Caffè Latte

Espresso with hot milk

コロンビア産コーヒー豆を100%使用したカフェインレスコーヒーもご用意しております。Decaffeinated Coffee is also available (made exclusively with decaffeinated Colombian beans).

\*illycaffèの商品とは異なります。  
\*Decaffeinated coffee in the menu is not illycaffè.

・銘柄は変更される場合もございます。数に限りがあるため、ご希望に沿えない場合もございます。ご了承ください。  
・Please note that the availability of beverage brands may vary from the menu choices. Due to limited availability, there may be cases where we are unable to provide the menu items of your choice. Thank you for your understanding.

THE CONNOISSEURS



1933年 illycaffè創業以来、私たちの使命、情熱、執念は、自然が育んだコーヒーの研究成果を最大限活用して、人々の生活の質を向上させることです。イリーの唯一無二のブレンドは4大陸9つの最高級アラビカコーヒーで構成されております。その結果、酸味と苦味のバランスが完璧にとれた、香り高いアロマを実現しています。

Since 1933, illy's mission, passion and obsession is to delight all those who cherish the quality of life, through the search of the best coffee nature can provide. The illy unique blend is composed of nine distinct highest-order Arabica coffees spanning four continents. The result is a coffee perfectly balanced with a taste, a feel, an aroma that are all illy's own.

イリーカフェ・マキヤート

エスプレッソに泡立てた少量のミルクを注ぐ濃厚な味わいです。

illy Caffè macchiato

illy espresso and a little of hot frothed milk (in a small cup)

イリー “アイス” エスプレッソ (アイスコーヒー)

フルボディのダブルエスプレッソをすっきりとした味わいに仕上げました。

Espresso freddo illy (iced coffee)

Double illy espresso cooled at the moment

イリー “アイス” カプチーノ

エスプレッソとミルクが絶妙なバランスで溶け合うアイスミルクアレンジになります。

Cappuccino freddo illy

illy espresso and milk cooled at the moment, topped with cold frothed milk

