

シャンパン Champagne



シャンパーニュ・カナル・デュシェーヌ・キュヴェ・レオニー・ブリュット
シャンパーニュ, フランス

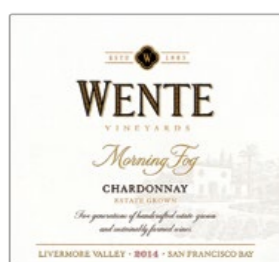
創設の由来から婚礼のシャンパンとしても親しまれているメゾン。フレッシュな柑橘系の香り。しっとりした苦みをともなった酸味が広がり、落ち着いた味わいが印象的です。
ピノ・ノワール/ピノ・ムニエ/シャルドネ

Champagne Canard Duchêne Cuvée Léonie Brut
Champagne, France

A blend of Pinot Noir, Pinot Meunier, and Chardonnay with aromas of quince, stone fruits, and truffle intertwined with a toasty yeastiness. Champagne's chalky minerality thrusts the flavours into a creamy, complex finish.

Pinot Noir / Pinot Meunier / Chardonnay

白ワイン White Wine



ウェンテ・ヴィンヤーズ・モーニング・フォグ・シャルドネ 2014
リヴァーモアヴァレー, カリフォルニア, アメリカ

黄桃のようなトロピカルな香り。甘さをともった熱感が柔らかな酸味を包み込みます。
カリフォルニア・シャルドネのお手本のような味わいです。

シャルドネ

Wente Vineyards Morning Fog Chardonnay 2014
Livermore Valley, California, U.S.A.

A pedigreed 'Wente clone' Chardonnay from the oldest family-owned winery in the U.S. Ripe and sunny flavours of peach, melon, and white fig spread across a mid- to full-weighted palate. Nicely framed by oak, with a jolt of perky acidity.

Chardonnay



モンテヴェッキオ・ビアンコ・ネッド・グッドウィン・MW・セレクション 2016
ビクトリア, オーストラリア

イタリアの代表ブドウ品種であるヴェルメンティーノ種を巧みにブレンド。桃のようなフレーバーとハーブのような香しさに惹きつけられクリーミーで濃厚さがあり、驚くほどフレッシュな味わいです。
オーストラリア産ヴェルメンティーノ (イタリア代表品種) を中心にブレンド

Montevécchio Bianco Ned Goodwin MW Selection 2016
Victoria, Australia

A sleek, creamy wine of considerable weight and pulsating freshness blended with indigenous Italian varieties stamped by Australia's clonal resources. Stone fruit flavours and herbal undertone are driven by mineral tones of Vermentino.

An articulate blend of Italian indigenous varieties, dominated by Vermentino

ネッド・グッドウィン氏プロデュースのANAオリジナルブレンドワインです。
A unique blend created by Ned Goodwin MW specially for ANA.

THE CONNOISSEURS



マスター・オブ・ワインこだわりのANAオリジナルワイン

ワイン界の世界最高峰“マスター・オブ・ワイン”のひとりであり、ANAの機内ワインアドバイザーを務めるネッド・グッドウィン氏がANAビジネスクラスのためにプロデュースしたオリジナルブレンドワイン。世界各地のワインを知り尽くしたグッドウィン氏が今回選んだ産地はオーストラリア・ビクトリア州のミルデューラ。その中でもネーロ・ダーヴォラやヴェルメンティーノといったイタリア代表品種を育てるワイナリーとタッグを組み、巧みにブレンドしたANAの機内にふさわしい至高の味わいを是非お楽しみください。

A Master of Wine composes an inspired blend for ANA.

An ANA original blend produced by Ned Goodwin, a world-celebrated Master of Wine. Nero d'Avola, Vermentino, and other native Italian varieties farmed in Mildura, Victoria (Australia) are combined to perfection. An expert in global wine styles, Ned appointed an Australian winery to craft this remarkable blend for your journey in Business Class.

赤ワイン Red Wine



チャールズ & チャールズ・カベルネ・シラー 2014
コロンビア・ヴァレー, ワシントン, アメリカ

カベルネ種は茎を除き、シラー種は房のまま同時に発酵させる独自のスタイルにこだわるワインの造り手。プラムのジャムやダークチェリーの鮮やかな香り。やや落ち着いたタンニンとアルコールの熱感が溶け込んだドライな仕上がります。

カベルネ・ソーヴィニヨン/シラー

Charles & Charles Cabernet Syrah 2014
Columbia Valley, Washington, U.S.A.

A wine that successfully melds abundantly ripe grapes from Washington State's high vineyards to a powerful frame. Boasting an uncanny freshness, generous oak and a cornucopia of saturated dark fruit flavours encompassing fig, prune and dark cherry, this is a 'take no prisoners' style of wine that showcases Cabernet's savour, with Syrah's floral lift.

Cabernet Sauvignon / Syrah



ピノ・ネロ・トレンティーノ・DOC モクナー 2012
トレンティーノ, イタリア

1860年創設の由緒あるワイナリー。スタイリッシュなピノ・ノワールで知られています。クランベリージュースの香りにフローラルなニュアンスが優しく融合。柔らかな酸味と舌触りのよいアルコール感が調和して綺麗な仕上がります。

ピノ・ノワール

Pinot Nero Trentino DOC Mokner 2012
Trentino, Italy

Hailing from the sub-alpine Trento region, in Italy's north-east, this delicate Pinot Nero exhibits aromas of Bing cherry, damson plum and orange rind; judiciously meshed to a light-bodied palate defined by a lilting astringency and transparent acidity.

Pinot Noir

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

シャンパーニュグラスにもコノシエーズのこだわりを。

映画のシーンや晩餐会等のワインを楽しむ場面では、グラスのボウル部分を持つ事が一般的になってきました。ANAではシャンパンもステムレスのワイングラスでご提供いたします。味覚・嗅覚が鈍ると言われる機内でもグラス内に広がる香りをお楽しみください。

The Connoisseurs are not only selecting wines.

The Connoisseurs have insisted on our champagnes to be served in stemless wine glasses, which will help the bouquets to unfold. These glasses work especially well in the sky, in which one's sense of taste may not be sharp as when on the ground.

- ・ 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.

日本酒 Sake



宮寒梅 純米吟醸 寒梅酒造、宮城 〈12月から提供開始〉

果実のような豊かな香り、米の旨み、キレのよい後味が印象的な味わいです。
淡麗旨口／アルコール度16°

Miyakanbai Junmaiginjo / Sake Kanbai Shuzo, Miyagi (Available from December)

Fruity aromas evolve into rice-graced umami with a distinctively clean finish.
delicate-light, maximum umami / 16% ABV



大那 特別純米 生酛造り 菊の里酒造、栃木 ～アドバイザーセレクト～

生酛造りならではの複雑な深みがあり、柔らかな飲み口です。
やや辛口／アルコール度15°

Daina Tokubetsu Junmai Kimoto Zukuri / Sake Kikunosato Shuzo, Tochigi
～Advisor Select～

This kimoto-style sake has a deep, rich, and soft mineral flavor.
medium dry / 15% ABV

THE
CONNOISSEURS



空の上の日本酒旅

ANAでは日本のお酒に精通している太田和彦氏をアドバイザーに迎え、日本のお酒の新たな魅力の発見や、お酒を楽しむ素晴らしい時間を提供して参ります。

Sake in the Skies

ANA is pleased to turn to Kazuhiko Ota — one of Japan's noted authorities on the distinctive rice wine known as sake — for expert advice regarding our in-flight selections. We encourage you to take advantage of this opportunity to discover a new taste experience that this classic beverage offers, further enhancing the pleasure and satisfaction of your journey.

焼酎 Shochu



川越 芋焼酎、川越酒造場、宮崎

さつまいも「黄金千貫」を使った、まろやかな口当たりの芋焼酎です。
アルコール度25°

Kawagoe Sweet Potato Shochu, Kawagoe Shuzojo, Miyazaki

A mellow-toned shochu made from the sweet potato “Koganesengan.”
25% ABV



華むぎ 杜谷 麦焼酎、ぶんご銘醸、大分

なでしこの花酵母が醸し出す芳しい香り。心地よい余韻が広がる綺麗な味わいです。
アルコール度25°

Hanamugi Moriya Barley Shochu, Bungo Meijo, Oita

Fragrant aromas from the yeast of fringed pink flowers.
Clean flavors and a long, pleasant finish.
25% ABV

梅酒 Umeshu (Plum Wine)



南高梅のこだわり梅酒 大分

フルーティーな南高梅の実を選びすぐり、長期熟成したコクのあるお酒です。
アルコール度14°

Nankobai-no-Kodawari Umeshu Oita

A well-aged rich umeshu produced from select Japanese Nankobai plums.
14% ABV

食前酒 & カクテル

ドライシェリー
カンパリ (ソーダ/オレンジ)
キール
キールロワイヤル
マティーニ
ジントニック
ブラディマリー
スクリュードライバー

Aperitifs & Cocktails

Dry sherry
Campari (soda, orange)
Kir
Kir royal
Martini
Gin & tonic
Bloody Mary
Screwdriver

スピリッツ

シーバスリーガル 12年
ジャックダニエルブラック
サントリーウイスキー響
ジン
ウォッカ

Spirits

Chivas Regal 12 Years Old
Jack Daniel's Black
Suntory Whisky Hibiki
Gin
Vodka

ビール

Beer

食後酒

カミュ VSOP
ベイリーズ オリジナル アイリッシュクリーム
コアントロー

Digestifs

Camus VSOP
Baileys Original Irish Cream
Cointreau

ノンアルコールドリンク

- 緑茶 “八女茶”
- コーヒー “Brew of Nature ～大地のしずく～”
- 紅茶
- ブレンドハーブティー (ローズ・ジャスミン・ペパーミント)
ハーブティー (カモミール)
ほうじ茶
カフェインレスコーヒー
- 香るかぼす※はちみつ入り
オレンジジュース
アップルジュース
トマトジュース
グレープフルーツジュース
コカ・コーラ
コカ・コーラ ゼロ
セブンアップ または スプライト
ジンジャーエール
ミネラルウォーター
スパークリングウォーター
牛乳
冷緑茶

Non-alcohol Drinks

- Green tea “Yamecha”
- Coffee “Brew of Nature”
- Black tea
- Blend herbal tea (Rose, Jasmine, Peppermint)
Herbal tea (Chamomile)
Hojicha (Roasted green tea)
Decaffeinated coffee
- Aromatic Kabosu (Citrus) ※Includes honey
Orange juice
Apple juice
Tomato juice
Grapefruit juice
Coca-Cola
Coca-Cola zero
7UP or Sprite
Ginger ale
Still mineral water
Sparkling mineral water
Milk
Iced green tea

●はANAオリジナルドリンクです。

● ANA original drinks.

● 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.

● 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.