

日本酒 Sake



長命泉 純米大吟醸 一度火入 滝沢本店、千葉

千余年の歴史を有し日本有数の寺院といわれる成田山の表参道にある酒蔵。成田山の清らかな水で仕込み、健康と長寿を願って名づけられた銘柄です。繊細な香りを生かすために、火入れを瓶詰め時の一回だけにしています。和梨のようなさわやかな香りと、青りんごを思わせるような優しい酸味が特徴です。爽快辛口 アルコール度15°

Chomeisen Junmai Daiginjo Ichido-Hiire Takizawahonten, Chiba

From a brewery neighboring Naritasan, an esteemed, 1,000-year-old temple located not far from Narita International Airport. "Chomeisen" describes the elixir-like qualities of the pure well water for brewing. A single heat sterilization in the bottle protects the subtle flavors. Fresh aromas of pear and the gentle acidity of green apple.

Refreshing and dry / 15% ABV



農口尚彦研究所 山麩美山錦 農口尚彦研究所、石川

「酒づくりの神様」の異名を持つ、農口尚彦氏が約70年におよぶ酒造り人生の集大成として立ち上げた酒蔵。酸味を帯びたベリー系の香り。口に含むと柔らかな口当たりで、旨みと酸味のバランスが心地よく、のど越しはハーブのような爽やかさを感じます。キレのある味わいです。

濃醇切れ口 アルコール度19°

Noguchi Naohiko Sake Institute "Yamahai Miyama Nishiki" Noguchi Naohiko Sake Institute Inc., Ishikawa

Japan's "god of brewing" Naohiko Noguchi has launched a brewery to capstone his seven-decade dedication to the art of great sake. This crisp yamahai sake has calm berry aromas and a soft palate. A delightful balance of acidity and umami, with herbal breeziness throughout.

Clean and crisp finish / 19% ABV

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、まる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ぎり、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

・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.

シャンパン Champagne



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 2018] ビジネスクラスシャンパン部門で3位を獲得。

The third-highest scoring Business Class Champagne at the Wines on the Wing airline wine competition 2018 staged by Global Traveler magazine.

シャンパーニュ・デュヴァル・ルロワ・ブリュット・レゼルヴ

シャンパーニュ、フランス 🇫🇷

1859年に設立された家族経営のシャンパーニュメーカー。各ワイン評論家から常に高い評価を受けており、品質は常に安定しています。マルメロのゼリーやオレンジピールの香りにグレープフルーツジュースや洋ナシ、ヘーゼルナッツの香ばしい香りが追従します。細かくクリーミーに感じる泡立ちの中に大人しい酸味と微かな苦みが混在し落ち着いた味わいに仕上がっています。余韻の中にブリオッシュの香りが仄かに漂います。

<おすすめフードペアリング：アミューズまたはアペタイザーとともに楽しみください。>

ピノ・ノワール / ムニエ / シャルドネ

Champagne Duval-Leroy Brut Réserve

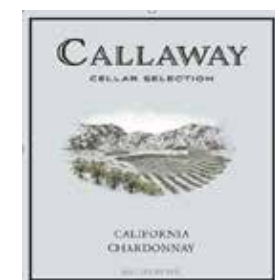
Champagne, France

A family owned Champagne house, since 1859, Duval Leroy is well implanted in the heart of the region, especially in Côte des Blancs. The Brut Reserve is a vinous Champagne, with dry fruit, sweet apple and pastry flavors. On the palate, the attack is broad, then the bubbles are very fine and the mousse is creamy and fresh. The persistent and salty finish is lifted with notes of sweet spices, biscuit and white bread.

<Recommended Food Pairing: Best enjoyed with an amuse-bouche or appetizer.>

Pinot Noir / Meunier / Chardonnay

白ワイン White Wine



キャロウェイ

カリフォルニア、アメリカ 🇺🇸

グレープフルーツやライム系の若々しいアロマが香りの主軸。時間の経過とともにバニラビーンズの香りが微かに見え隠れします。仄かな甘みと苦みを伴った柔らかな酸味がアルコール感と慣れ親しんで爽やかでありながらも長い余韻を造りだしています。

<おすすめフードペアリング：クリームソース和えなどシーフード料理でも比較的しっかりした味わいの料理>

シャルドネ

Callaway

California, U.S.A.

Produced with grapes sourced in cool, coastal vineyards, this Chardonnay has an intense stone fruit and tropical fruit nose, with delicate toasty French oak notes. The rich palate, also dominated by ripe apricot and pineapple aromas, is poised by a bright acidity. Long, creamy, racy finish.

<Recommended Food Pairing: Richer seafood dishes such as with cream sauce>

Chardonnay



スパイヴァレー ソーヴィニオン・ブラン 2017

マールボロ、ニュージーランド 🇳🇿

パッションフルーツやメロン、マーマレードの香りにほのかなラノリンのアロマが追従し華やかに広がってきます。生き生きとした酸味が長期間のシュールリー熟成による複雑味が加わり、フルーツジュースが口いっぱい広がるような感覚もある味わいです。

<おすすめフードペアリング：シーフード料理>

ソーヴィニオン・ブラン

Spy Valley Sauvignon Blanc 2017

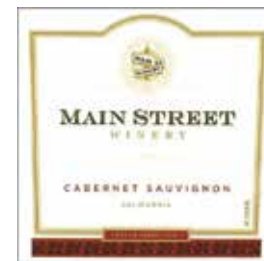
Marlborough, New Zealand

An intense, vivacious Sauvignon Blanc with pungent fruit flavors, a mid-weight palate, and herbaceous, citrus undertones. Aromatic, textured, and long.

<Recommended Food Pairing: Seafood dishes>

Sauvignon Blanc

赤ワイン Red Wine



メイン・ストリート・ワイナリー カベルネ・ソーヴィニオン

カリフォルニア、アメリカ 🇺🇸

ブラックチェリーにリコリスなどの香りが加わり厚みのある印象。果実を凝縮したような甘味を力のあるタンニンが包み込み、アルコールの熱感が上手く調和しています。

<おすすめフードペアリング：グリルのお肉料理など比較的重い料理>

カベルネ・ソーヴィニオン

Main Street Winery - Cabernet Sauvignon

California, U.S.A.

A powerful, solid Cabernet Sauvignon made with grapes from four Californian terroirs. Intense leather, blackberry, and plum dominate the nose. The palate is flesh and deep, with cedar wood and ripe fruit aromas.

<Recommended Food Pairing: Heavier dishes such as grilled meats>

Cabernet Sauvignon



ファミリー・ペラン ケラーヌ ペイル・ブランシュ 2015

コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ケラーヌ、ヴァレ・ド・ローヌ、フランス 🇫🇷

ペランファミリーはローヌ南に300haのブドウ畑を有するワイナリーで、現在の4代目のジャン・ピエール・ペラン氏は自然の力で造るという初代からのポリシーを守り、伝統的手法を用いてワインを造っています。ブルーベリーやプラムのアロマに白コショウやミックスしたきのこの香りが見え隠れしている。空気に触れるとモカやなめし皮のニュアンスが微かに感じられ、心地よい刺激的な酸味に控えめなタンニンが特徴的な味わい。アルコール感も程よくバランスに長けた逸品です。

<おすすめフードペアリング：厚切りハムのソテーなどのお肉料理>

グルナッシュ / シラー

Famille Perrin Cairanne Peyre Blanche 2015

Côtes du Rhône Villages Cairanne, Vallée du Rhône, France

A blend of 80% Grenache and 20% Syrah, produced by the famous Perrin Family of the Château de Beaucastel. A fleshy red wine, with ripe cassis, raspberry, licorice and white pepper flavors. The palate is rich and ripe, smooth and lush, with earthy, garrigue and stewed red fruit notes. A classic Southern Rhône wine, generous and potent, with a good length.

<Recommended Food Pairing: Meat dishes such as sautéed thick-sliced ham>

Grenache / Syrah

THE CONNOISSEURS



オリヴィエ・プーシエ氏
世界最優秀ソムリエ(2000年)

Olivier Poussier
Best Sommelier in the World (2000)



森 覚氏
「コンラッド東京」エグゼクティブソムリエ

Satoru Mori
"Conrad Tokyo" Executive Sommelier

シャンパーニュグラスにもコノシユアーズのこだわりを。

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.

・ワインの英文解説は生産者等の解説によるもので、日本語解説とは異なる場合がございます。
・The English commentary on wine is based on commentaries by the producers etc. and may differ from Japanese commentary.

ANAスペシャルワインセレクション ANA's Special Wine Selection

以下の銘柄から1種類を特別にご用意しております。本日のワインをこころゆくまでお楽しみください。

One of the following premium wines is served. Enjoy a bottle of today's premium selection from our fine-quality wine collection.

本日の銘柄は客室乗務員におたずねください。Please ask your cabin attendant about today's wine selection.



シャトー ドレグリース ボルドー、フランス

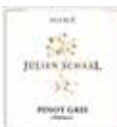
カシスやブルーの香りの中にほのかに木のニュアンスを感じる飲みやすいタイプに仕上がっています。タンニンが酸味を上手に包んで上品な味わいをつくりだしています。

カベルネ・ソーヴィニヨン / メルロー / カベルネ・フラン

Château de l'Eglise Bordeaux, France

A Bordeaux blend with plenty of appeal in an easy-drinking, lightly weighted style. Brisk and transparent, with notes of cassia, earth and bell pepper driven to an attractively persistent finish by freshness and compact, refined tannins.

Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc



ジュリアン・スカール アルザス ピノ・グリ・ナチュラル 2016 アルザス、フランス

ジュリアン・スカールは18世紀から続くアルザスでも古いワイナリー。全てのワインはグランクリュと呼ばれる特級畑で収穫されたブドウを使い、12時間かけてゆっくりジュースを絞りだし、発酵も4ヶ月かけて丁寧に終わるのが特徴。熟したメロンや多汁で渋みの少ないマンダリンの香りとアロマティックな柑橘系の香りが混在します。舌を僅かに刺激するクリスピーな感覚と仄かな甘味が特徴的で、ヨーグルトやマッシュマロ系の穏やかな酸味がありアルコール感はいしかり残るタイプのワインです。

ピノ・グリ

Julien Schaal Alsace Pinot Gris Nature 2016 Alsace, France

Julien Schaal, a classical Alsatian winery dating back to the 18th century. Grapes harvested exclusively from Grand Cru vineyards are squeezed delicately for 12 hours to extract the sugar-rich juice, then fermented meticulously for four months. This is a typical, restrained Alsatian Pinot Gris, with delicate pear, spicy, ginger notes, and a broad, rich, oily palate. The soft acidity is balanced by the fruit freshness. Persistent spicy finish.

Pinot Gris



フォックス クリーク・シャドウズラン シラズ・カベルネ・メルロー 2014 マクラーレン・ヴェイル、オーストラリア

紫がかかった濃いルビー色で若々しい外観。ブラックカラントとミュールのジャムのような香りが立ち上がる。甘味を伴ったなめらかなタンニンとアルコールからくる熟感のバランスがよく、ミディアムからややフルボディに近い味わいです。

シラズ / カベルネ・ソーヴィニヨン / メルロー

Fox Creek Shadow's Run Shiraz Cabernet Merlot 2014 McLaren Vale, Australia

An eminently drinkable wine made with Cabernet and Merlot grown in a maritime climate maximised with sustainable viticulture. Succulent red and black currant flavours parade across a mid to full-weighted palate, all slung over dried sage, mint and Bouquet Garni. The finish is crunchy, long and juicy.

Shiraz / Cabernet Sauvignon / Merlot



シャブリ・ブルミエ・クリュ・フルショーム ジャン・マルク・プロカール シャブリ、ブルゴーニュ、フランス

シャブリの1級畑で最も知名度の高い畑フルショーム。ステンレスタンクによる熟成によって生まれるしっかりした酸味とミネラル感が魅力です。青リンゴを縦割りにしたような瑞々しい香り。酸味にアルコール感がしっとり溶け込み、全体をフルーティーな印象にまとめています。

シャルドネ

Chablis Premier Cru Fourchaume Jean-Marc Brocard Chablis, Burgundy, France

Jean-Marc Brocard has long crafted sublime Chablis from a litany of crus, including the famed Premier Cru of Fourchaume. Brocard's Fourchaume from the highly regarded 2012 vintage gives aromas of mown hay, lanolin and citrus, while the palate expands with stone fruit flavors. Pure, saline and taut, with a long, slaty, multi-layered and forcefully mineral finish.

Chardonnay



ペタルマ・シラズ 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

干ブ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熟感が綺麗に融合。濃く力強いというシラ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



ワン・ウーマン・エステート・リザーヴ・シャルドネ 2014 ニューヨーク、アメリカ

品質の良いぶどうだけを使用し、フランス産の新樽で熟成されることでとてもバランスの良い、バニラの香りが印象的なブルゴーニュスタイルのシャルドネが造られます。やや甘味を伴ったクリーミーな酸味をアルコールから来る熟感が全体の力強さを引き上げています。

シャルドネ

One Woman Estate Reserve Chardonnay 2014 New York, U.S.A.

2014 Estate Reserve Chardonnay features only the best fruit of the vintage. After spending two years in exclusive new French oak, this rich, buttery Chardonnay acquires a true Burgundy style focused on balance and vanilla from the oak. A decadent, refined wine that's perfect either on its own or paired with a creamy, bloomy cheese to be savored with every sip.

Chardonnay



ピエサ・エル・カイデロ 2011 カラタユド、スペイン

アメリカンチェリーや干しブラムのような香りにシダ杉のアロマが入り混じります。14.5度を越える度数でありながらアルコール感が綺麗に溶け込んでまとまった味わい。平均樹齢70年という古木の珍しいブドウ品種を使ったワインです。

グルナッシュ

Pieza El Caidero 2011

Calatayud, Spain

Pieza El Caidero represents an exciting cohesion of old, biodynamic vineyards propitiously situated between 750 and 800 meters; and the Mediterranean's most sumptuous grape variety, Garnacha. Indeed, a blend of Garnacha Roja and the ancient clone Aragona, this full-bodied elixir bursts at the seams with molten kirsch, dark cherry and lavender notes, kept in check by a lick of oak and altitudinal zip.

Grenache



レ・オー・ドゥ・ラ・ガフレリエール 2014 ボルドー、フランス

風格のある外観でボルドーらしい色合い。カシス、ミュールといった小粒の果実の香りの中に、上品で熟成初期のようなニュアンスが現れます。タンニンがアルコール感によく馴染んでなめらかな味わいを造り出しています。

メルロー / カベルネ・フラン / カベルネ・ソーヴィニヨン

Les Hauts de La Gaffelière 2014

Bordeaux, France

A polished Bordeaux with plummy fruit, hints of Bouquet Garni, bitter chocolate and mocha notes, all synergised with lavish cinnamon oak. Merlot and Cabernet Franc from the rich clays and limestone subsoils of Bordeaux's Right Bank meld with well-tuned tannins of Cabernet Sauvignon in a graceful finish.

Merlot / Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon

・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。
・ 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.

アペリティフ & 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
ホノルル線限定
ブルーハワイ

Aperitifs & Cocktails

Dry sherry
Campari (soda, orange)
Kir
Kir Royal
Martini
Gin & tonic
Bloody Mary
Screwdriver
Exclusively served on our Honolulu route
Blue Hawaii

ウイスキー&スピリッツ

イチローズモルト ダブルディスティラリーズ
～ジャパニーズウイスキーの傑作～
シーバスリーガル 12年
ジャック ダニエル ブラック
ボンベイ・サファイア
アブソルート ウオッカ

Whiskies & Spirits

Ichiro's Malt Double Distilleries
—A masterwork of Japanese whisky—
Chivas Regal 12 Years Old
Jack Daniel's Black
Bombay Sapphire
Absolut Vodka

ビール・ビールテイスト飲料

アサヒ スーパードライ
キリン 一番搾り
サッポロ 黒ラベル
サントリー ザ・プレミアムモルツ
サントリー オールフリー (ノンアルコール)

Beer & Alcohol-free Beer Taste Beverage

Asahi Super Dry
Kirin Ichiban Shibori
Sapporo Kuro Label
Suntory The Premium Malt's
Suntory All-Free (non-alcoholic beer)

ブランデー&リキュール

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

Brandy & Liqueur

Camus VSOP
Baileys Original Irish Cream
Cointreau

ノンアルコールドリンク

野菜・果実ブレンドジュース 小岩井「無添加野菜」
ANA ANA オリジナルドリンク「香るかぼす」
※はちみつ入り
ホノルル線限定
パインアップルジュース
オレンジジュース
アップルジュース
グレープフルーツジュース
トマトジュース
コーラ
コーラ ゼロ
スプライト または セブンアップ
ジンジャーエール
冷緑茶
ミネラルウォーター
スパークリングウォーター (ペリエまたはその他銘柄)
牛乳

Non-alcohol Drinks

Vegetable Fruit Blended Juice
ANA ANA's Original Drink Aromatic Kabosu (Citrus)
※Includes honey
Exclusively served on our Honolulu route
Pineapple Juice
Orange Juice
Apple Juice
Grapefruit Juice
Tomato Juice
Cola
Cola Zero
Sprite or 7UP
Ginger Ale
Iced Green Tea
Still Mineral Water
Sparkling Mineral Water (Perrier or other brands)
Milk

ANA 抹茶入り静岡茶
ANA コーヒー “匠の珈琲紀行”
紅茶
ANA ブレンドハーブティー (ローズ・ジャスミンフラワー・ペパーミント)
ハーブティー (カモミールブレンド)
ほうじ茶
ANA デカフェ コーヒー

ANA Green tea “Shizuoka-cha” Matcha Blend
ANA Coffee —Coffee Journal in The Sky—
Black Tea
ANA Blend Herbal Tea (Rose, Jasmine Flower, Peppermint)
Herbal Tea (Chamomile Blend)
Hojicha (Roasted Green Tea)
ANA Decaffeinated Coffee

ANA はANAオリジナルドリンクです。

ANA ANA's original drinks.

・機内におけるお客様の重篤な火傷防止のため、一部の温かいお飲み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、温かいお飲み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.