



2011年IWC SAKE部門
「チャンピオン・サケ」受賞蔵

2011 IWC SAKE Category
"Champion Sake" winning
brewery

鍋島 純米大吟醸 山田錦35%《フルーティーなタイプ》
富久千代酒造、佐賀

皆さまから愛される酒を志し、熱い応援にも勇気をいただき、想いを結実させた唯一無二の日本酒『鍋島』。単に「香り高い」「辛い」だけでなく、優しく五感を刺激し馴染んでいく「自然体」の酒を目指しています。華やかで上品な香り。米の芳醇な旨みがやさしく広がり、ふんわりとした綺麗な余韻が漂います。2021年、蔵の新たなチャレンジで酒蔵オーベルジュを開業。
原料米 山田錦 / アルコール度数16°

Nabeshima Junmai Daiginjo Yamada Nishiki 35%《Fruity type》
Fukuchiyo Brewery (Saga) 16% ABV

Roused by the trust of sake aficionados, Fukuchiyo Brewery produces "Nabeshima" in a quest to charm them with an intimate brew. This dry, flavorful, appetite-piquing junmai daiginjo features refined, dazzling aromas. The robust umami of rice expands gently on the palate with a mesmerizing, soft finish. In 2021, the brewery took on a new venture, its restaurant Shuzo Auberge.



北雪 純米大吟醸 YK35《フルーティーなタイプ》
北雪酒造、新潟

明治5年創業の蔵元。佐渡の豊かな自然を活かし、水・米・人にこだわった酒造りを目指しています。りんごのような穏やかな香りと繊細で深みのある味わいは、白身魚のムニエルやお刺身、山菜のおひたし、魚介類のカルパッチョなどあっさりとした料理とよく合います。
原料米 山田錦(兵庫県産) / アルコール度数16°

HOKUSETSU JUNMAI DAIGINJO YK35《Fruity type》
HOKUSETSU SAKE BREWERY (Niigata) 16% ABV

A graceful sake from a brewery founded in 1872 on Sado Island in the Sea of Japan. Brewed with a strict devotion to craftsmanship using water and rice sourced locally. The subtle, layered flavors and gentle aroma like apples go wonderfully with lighter dishes such as sashimi, seafood carpaccio, white fish meunière, and dashi-marinated mountain vegetables.

以下の銘柄の場合がございます。
The label below may be served instead.



松の司 純米大吟醸 黒《フルーティーなタイプ》
松瀬酒造、滋賀

創業1860年。松瀬酒造は、滋賀県蒲生郡竜王町の大地から生まれた歴史や風土や自然の恵みに感謝し、一筋の純粋な真心で「松の司」の酒造りに取り組むことで、竜王町に息づく文化の向上に貢献しています。プレミアムラベルの『黒』は、心地よい華やかさを感じる吟醸香に奥行きとふくらみが調和し繊細で美しい味わいです。
原料米 山田錦/愛山(兵庫県東条産/兵庫県産) / アルコール度数16°

Matsunotsukasa Junmai Daiginjo Kuro (Black)《Fruity type》
Matsuse Sake Brewery (Shiga) 16% ABV

Founded in 1860, Matsue Brewery is forever grateful for the rich history, climate, and lush greenery of the rural village of Ryuoh, in Shiga Prefecture's Gamo District. The passionate and dedicated brewing of the sake "Matsunotsukasa" contributes to improving and nurturing Ryuoh's long-lasting culture. The premium "Black" label has a beautiful, delicate flavor with a pleasantly floral ginjo aroma and harmonious depth and fullness.



農口尚彦研究所 山廃五百万石《コクのあるタイプ》
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。オレンジのような甘酸っぱい香りと、クリーミーなコク、やさしい酸味が特徴です。複雑で重厚感のある味わいとは対照的に、喉越しにはキレがあり、料理の脂分を流してくれます。
原料米 五百万石 / アルコール度数19°

Noguchi Naohiko Sake Institute "Yamahai Gohyakumangoku"《Rich type》
Noguchi Naohiko Sake Institute Inc. (Ishikawa) 19% ABV

Japan's "god of brewing" Naohiko Noguchi has launched a brewery to capstone his seven-decade dedication to the art of great sake. This complex, multi-layered yamahai sake has creamy richness, mild acidity, and sweet-sour orange aromas. Crisp on the palate — an ideal complement to rich, fatty dishes.

- ・ 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.



北原 康行氏
「コンラッド東京」シニア アウトレット
マネージャー

Yasuyuki Kitahara
"Conrad Tokyo", Senior Outlet Manager

東西の横綱が登場

東からは石川県「農口尚彦研究所」、西からは佐賀県「鍋島」、滋賀県「松の司」のラインナップ。難しい言葉はいらない、感じてほしいと言わんばかりの風格です。力強さ、その中にある繊細さ、全体を支配する旨味のボリューム感。まさに「心・技・体」が揃った最高のパフォーマンス力です。どの食材、調理法にもぐっと寄せてくる風格は、さすがは横綱級、ご賞味ください。

The Champions of East & West Japan Face Off

Representing East Japan is Noguchi Naohiko Sake Institute from Ishikawa Prefecture, while the West is being represented by Saga Prefecture's Nabeshima and Shiga Prefecture's Matsunotsukasa. Hidden within the powerful punches they pack are delicate notes and commanding robust umami flavors. Embodying the martial arts concept of "shin gi tai" (mind, technique and body), each sake performs at the highest level. With flavors able to adapt to any ingredient and any dishes, these sake truly deserve the title of champions.

第4回世界唎酒師コンクールで優勝経験を持つ北原康行氏は日本酒・本格焼酎の素晴らしさを世界に伝える匠の一人です。また、「コンラッド東京」シニア アウトレット マネージャーでもある北原氏は料理に合わせ楽しんで頂ける飲み物は何かを常に追求し続けております。

Yasuyuki Kitahara, a connoisseur of Japanese libations, brings out the many charms of sake and shochu in unique ways. His incredible pairings delight guests at all restaurants he manages at Conrad Tokyo Hotel. Kitahara won the 4th World Sake Sommelier Competition in 2014.

日本の銘酒 / Shochu



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、まろ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.

- ・焼酎は、お好みの飲み方でお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.



シャンパーニュ・クリュッグ グランド・キュヴェ
シャンパーニュ、フランス

比類なきシャンパーニュ・クリュッグ グランド・キュヴェ。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配合し、各年でアッサンブラージュ。収穫年の異なるワインを多種ブレンドするため、単一ヴィンテージでは表現できない複雑な味わいとアロマが生まれます。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、クリュッグを提供し続けています。
ピノ・ノワール / ムニエ / シャルドネ

Champagne Krug Grande Cuvée
Champagne, France

Since 1843, Krug Grande Cuvée has embodied the vision of its founder, Joseph Krug. Every year, a new Édition is created: an extraordinary blend of over 120 wines from more than 10 different years, Blending so many wines from different years provides this myriad of flavours and aromas, something impossible to express with the wines of just one year. ANA First Class has been serving the supreme Champagne since its first international flight, in 1986.
Pinot Noir / Meunier / Chardonnay

12 月以下記銘柄をご提供いたします。
In December, the label below will be served.



シャンパーニュ・ドゥーツ ブラン・ド・ブラン 2014
シャンパーニュ、フランス

1837年に創設された由緒あるメゾン。秀逸なシャルドネのみから生み出されるシャンパーニュは、凛としたキレのある酸味と柑橘類のフレーバーを基調とし、エレガントかつ複雑な味わいを備えています。
シャルドネ

Champagne Deutz Blanc de Blancs 2014
Champagne, France

This Champagne has intense but fine bubbles, a lovely bead that holds its own beautifully. The aromatic definition expresses the Chardonnay with notes of dried fruits and grain, bready and finely buttery notes. Open and delightful nose that expresses great overall freshness. Elegant on the palate, with soft fizz and creaminess at the core. There is tension on the finish that delivers superb freshness.
Chardonnay

1 月より下記銘柄をご提供いたします。
From January, the label below will be served instead.



シャンパーニュ・ボランジェ 007 リミテッド・エディション ミレジメ 2012
シャンパーニュ、フランス

一貫したスタイルと伝統的製法によって支えられた品質の高さで、世界的に知られるボランジェ。1973年の映画「007／死ぬのは奴らだ」から40年以上に渡り、ジェームス・ボンドの活躍を彩ってきました。007のロゴが銀色の箔押でデザインされた2012年の記念ボトルは、ボランジェの真骨頂であるピノ・ノワール由来の芳醇で甘美なアロマと長期熟成がもたらす複雑な味わいが特徴です。
ピノ・ノワール / シャルドネ

Champagne Bollinger 007 Limited Edition Millésime 2012
Champagne, France

Bollinger is known worldwide for its consistent style and high quality produced through traditional methods. For more than 40 years, Bollinger has been associated with the exploits of James Bond, starting with the 1973 film “Live And Let Die” The 2012 limited edition bottle featuring the 007 logo in silver foil is Bollinger Pinot Noir at its absolute best. The bottle is characterized by the rich, full-bodied aromas of Pinot Noir and complex flavors of aging.
Pinot Noir / Chardonnay

私たちがほんとうに美味しいと感じるワインを。

ANA ワインアドバイザーのお二人をはじめとし、様々な年代・性別のテイスターによって選りすぐったワインを用意しております。機内ワインコンペティション「Cellars in the Sky 2019」や「Wines on the Wing 2019」では数多くの賞を頂いております。食事と合わせ又は食後の余韻として、上質なひとときをお過ごしください。

A gorgeous array of enchanting wines.

We invite you to try a selection of premium wines handpicked by our wine advisors and tasting panel. ANA’s wine lists received prizes in many categories in the “Cellars in the Sky 2019” and “Wines on the Wing 2019 Airline Wine Survey” in-flight wine competition. Our enchanting wines will regale your palate during and after dinner.



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)

パリの有名レストラン「ラ・トゥール・ダルジャン」や「バヴィヨン・ル・ドワイアン」、イギリスのホテル「ザ・コノート」などでソムリエを務め、2000年、世界最優秀ソムリエコンクールにて優勝、世界最優秀ソムリエを受賞。現在、ワインコンサルティング会社を運営しています。

Olivier Poussier was selected as the Best Sommelier in the World in 2000. He has served as sommelier at the prominent “La Tour d’Argent” and “Pavillon Ledoyen” restaurants in Paris, as well as “The Connaught,” a luxury hotel in London. Poussier is now running a wine consulting firm.



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

日本ソムリエ協会にて常務理事 技術研究部部長を務め、ワインの啓蒙活動や後進の育成に取り組む。2017年には「現代の名工」として厚生労働大臣表彰受賞。国内外数々のコンクールで活躍し日本のワイン界を常にリードし続けるソムリエです。

Satoru Mori is an Executive Sommelier at Conrad Tokyo. He handles activities to raise awareness of wines and to train younger sommelier as a managing director of Japan Sommelier Association (JSA). In 2017, he was recognized as a “Modern Master Craftsman” by a Minister of Health, Labour and Welfare Ministry. He leads the Japanese wine industry through his outstanding performance and winning at various sommelier competitions around the world and in Japan multiple times.

白ワイン / White Wine



シャブリ プルミエ・クリュ・シャントルリ ドメーヌ ラロッシュ 2014

シャブリ、ブルゴーニュ、フランス

歴史あるドメーヌで、シャブリに特にこだわりを持っており、クリーンで切れの良さを持ち味としています。すりおろした青りんごのピュアな香りやレモンガラスのようなグリーンノートに、火打石のニュアンスが追随します。キリッと締まった酸味に爽快感さえ覚える味わいで、スムーズでしなやかな感覚の中に仄かに苦みをまとい、余韻も綺麗にまとまっています。
シャルドネ

Chablis 1er Cru Chantrierie Domaine Laroche 2014

Chablis, Burgundy, France

One of the oldest estates in Burgundy, founded by the Abbots of Saint-Martin de Tours. A typical flinty, mineral, taut Chablis with a refined nose and a fresh but textured palate with white flower, hazelnut, and almond aromas and a zesty finish.
Chardonnay



ANAオリジナル Kisvin甲州 2019

山梨、日本

フローラルな白い花の香りにマスカットや白桃などのフルーティーなアロマが調和します。芳しい丁字のニュアンスが香りに奥行きを与えています。爽やかな酸味と果汁感あふれる味わいが口中に広がり、心地よい苦味が後味のアクセントに。日本の美しい風土を表現した、滋味深い白ワインです。シーフード料理などとペアリングするとおいしさがいっそう際立ちます。
甲州

ANA Original Kisvin Koshu 2019

Yamanashi, Japan

This ripe white expresses the noble terroir of Koshu, Japan. Undertones of white flowers blend with fruity aromas of muscat and white peach. The nuance of spicy cloves deepens the bouquets. Brilliant juiciness and crisp acidity burst on the palate with an appealingly bitter finish. A wonderful paring with seafood dishes.
Koshu



ファン・フォルクセン・ロートシーファー・リースリング・カビネット 2016

ザール、ドイツ

ローマ時代に建てられた、ヴィルティンゲン村ファン・フォルクセン醸造所のワインです。有機肥料を使用し、手作業にこだわり造られるワインは、リンゴの蜜のような香りや洋ナシのアロマが爽やかさを醸し出します。甘さを抑えた酸味で、やや辛口に仕上がっています。さつま揚げなどの甘みのある料理と相性のよいワインです。
リースリング

Van Volxem Rotschiefer Riesling Kabinett 2016

Saar, Germany

The vineyards of Van Volxem were first planted in the 3rd century AD by the Romans. The estate farms on the steep slopes of the Saar Valley. Very delicate nose dominated by green apple, fresh pineapple and lime scents. The aromas echo across the off-dry, taut palate with a lingering mineral finish. Pairs nicely with slightly sweet dishes such as Satsuma-age (fried fishcakes).
Riesling



アナヨン・マカベオ 2016

カリニエナ、スペイン

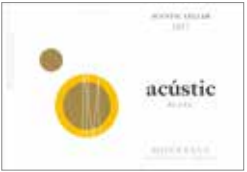
搾りたてのグレープフルーツや柚子の香りがふんわり優しく広がります。微かにカモミールのような香りや白い花を連想させる香りも漂います。フレッシュな酸味と中程度のアルコール感が綺麗に溶け込んで爽やかな飲みやすい味わいです。
マカベオ

Anayón Macabeo 2016

Cariñena, Spain

This wine displays honey, acacia, and smoky flavors. On the palate, the wine is broad, with butterscotch and white fruit aromas and a zesty lift. A wine combining texture and vivaciousness.
Macabeo

以下の銘柄の場合がございます。
The label below may be served instead.



アクスティック・ブラン 2017

モンサン、スペイン

樹齢の古いブドウ樹からワインを造ることにこだわるワイナリーです。ブドウ本来の持つ味わいがワインに反映できるよう、畑作り、選果も丁寧に行われています。洋ナシやジャスミンのような風味をもつガルナッチャというブドウ品種の特性がよく表れており、後味に苦みを感じる味わいです。
ガルナッチャ・ブランカ / マカベオ / ガルナッチャ・グリ / パンサル

Acústic Blanc 2017

Montsant, Spain

A rich white wine with restrained, delicate flavors of ripe pear and stone fruits and a multi-layered, creamy, and broad palate. Racy bitter almond and smoky aftertaste.
Grenache Blanc / Macabeo / Grenache Gris / Pensal

～ ANAオリジナル Kisvin甲州 2019 ～ / ～ ANA Original Kisvin Koshu 2019 ～



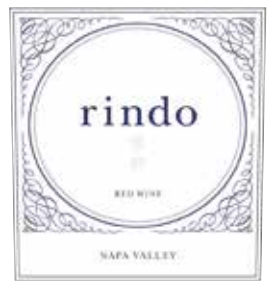
日本の白ワインを代表する、日本在来の葡萄品種「甲州」種を世界中の方々に楽しんでいただくために、ANAワインアドバイザー森 覚氏とKisvin Wineryの共同プロジェクトで造られたオリジナルブレンドワインです。米カリフォルニアや仏ブルゴーニュで修業を積んだ醸造家、斎藤まゆ氏と森氏が細やかな試作を重ね開発されました。ラベルのライトブルーはブドウ畑から見上げた空の色をイメージしています。空を旅する皆様には是非お召し上がり頂きたい、風味豊かなワインです。



An original blend wine crafted by Kisvin Winery and ANA wine advisor Satoru Mori to showcase Koshu, Japan's iconic domestic white grape variety, all over the world. Mayu Saito, a winemaker at Kisvin (Yamanashi prefecture) accomplished in forefront viticulture and enology techniques from California and Burgundy, produced this ANA Original Kisvin Koshu with help from advisor Satoru Mori after extensive blending trials. The label duplicates the light blue of the sky above the vineyard. Explore this zestful white blend on the blue wing.

- ・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.

赤ワイン / Red Wine



紫鈴(りんどう)2016

ナパ・ヴァレー、カリフォルニア、アメリカ

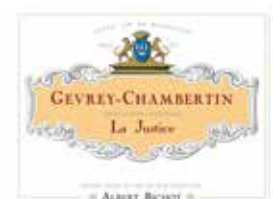
ケンゾー エステイトのフラッグシップとなるボルドースタイルのレッドブレンド。エレガントで熟成感があり、熟したラズベリーやバラの花びらのような甘い香りが魅惑的。ブラックペッパーの風味を伴った瑞々しいベリー系の果実味には、その奥底にミネラル感を感じます。深みと繊細なしなやかさを持った名品です。鴨または牛肉料理と合わせてお楽しみください。

カベルネ・ソーヴィニヨン他

rindo 2016

Napa Valley, California, U.S.A.

The flagship red Bordeaux blend from Kenzo Estate in Napa valley. This wine is elegant, reserved and enchanting, with aromatics framed by ripe raspberry and rose petal. On the palate, pronounced layers of berrylike fruits mingle with black pepper, with an underlying foundation of mineral. This is excellent wine with good depth and delicate smoothness. A wonderful paring with meat dishes such as duck and beef. Cabernet Sauvignon and more



ジュヴレ・シャンベルタン ラ・ジュスティス ドメーヌ・アルベール・ビショー 2015

ジュヴレ・シャンベルタン、ブルゴーニュ、フランス

ブルゴーニュ・ボーヌに本拠地を置き、幾つものドメーヌワインを扱う180年の歴史のあるアルベール・ビショー。イチゴ、桑の実の果実の香りにスミレやバラのフローラルな香りが追随します。穏やかな酸味が骨格を作り、しなやかで滑らかな味わいを造り出しています。鴨やビーフ等の肉料理とのペアリングがおすすめです。

ピノ・ノワール

Gevrey-Chambertin La Justice Domaines Albert Bichot 2015

Gevrey-Chambertin, Burgundy, France

The vineyards of Gevrey-Chambertin were already farmed by the monks of the Abbey of Cluny during the 11th century. The lord of Gevrey-Chambertin and Abbey of Cluny who had the right to dispense justice on this part of the village, gave its name to this parcel "La Justice". A perfumed Burgundy with boasting aromas of tart fruits, red cherry, cinnamon, cloves and toast. Mouthwatering yet seamlessly integrated acidity, fine-grained subtle tannins and sweet spices finish. Harmonizes deliciously with meat dishes such as duck and beef.

Pinot Noir

ペタロス・デル・ビエルソ 2016

ビエルソ、カスティーリャ・イ・レオン、スペイン

アルバロ・パラシオスと甥のリカルド・ペレス・パラシオスが、ビオデナミを実践して造り出す比較的新しいワイナリー。プラムやブルーベリー、リンゴンベリージャムの香りに ミントやタイムの葉を擦りあわせたような香りが混在します。苦味と酸味が綺麗に融合し、力強くもありながら滑らかさもあわせ持つ絶妙な味わいです。チャーシューや中華ハム などのお肉料理とあわせてお楽しみください。

メンシア / 白ぶどう(ヴァレンシアナ / ヘレス / ゴデーリョ) / アリカンテ・ブーシェ / その他

Pétalos del Bierzo 2016

Bierzo, Castilla y León, Spain

A winery that has put Bierzo and its indigenous red grape variety Mencia on the map, thanks to the talent of Álvaro Palacios and his nephew Ricardo Pérez Palacios. A blend of grapes sourced from steep, old vineyards, with 90% Mencia and 10% white grape varieties. The nose is floral, with violet scents and spicy, peppery flavors. The palate displays sour cherry aromas and a crisp acidity balancing the ripe fruit and firm tannins. A fresh, expressive and racy wine. Goes wonderfully with meat-based dishes such as Chinese ham and char siu (Chinese barbecued pork).

Mencia / White Grapes (Valenciana / Jerez / Godello) / Alicante Bouchet / Others



サントリー登美の丘ワイナリー・登美の丘・赤 2015

山梨、日本

山梨県にあるサントリー登美の丘ワイナリーは100年以上の歴史をもつワイナリーです。酸味のある赤系果実の香りと薔薇、スミレなどの花の香りに樽由来のコーヒー香があり、フレッシュで伸びやかな酸味と果実味が全体を包みます。

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

SUNTORY TOMI NO OKA WINERY "TOMI NO OKA" RED 2015

Yamanashi, Japan

Suntory Tomi no Oka Winery has been producing wines in Yamanashi, Japan for more than a century. Aromas of acidic red fruits like cherry mingle with flowery notes of rose and violet and hints of coffee from the cask. The attack is fresh, with a relaxed acidity and fruitiness that tie the wine together.

Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Flanc / Petit Verdot

以下の銘柄の場合がございます。

The label below may be served instead.



ソラリス 信州千曲川産メルロー2016

長野、日本

長野、千曲川流域で造られたワインです。冷涼な気候でありながら日照時間が長い、タンクの中でよく色を出し、ダークチェリーやドライプルーンの黒系の果実のような香りと、酸味とタンニンの調和がとれた滑らかな味わいの赤ワインです。肉料理とのペアリングがおすすめです。

メルロ

SOLARIS Shinshu Chikumagawa Merlot 2016

Nagano, JAPAN

A very attractive Merlot from the Nagano region displaying flavors of plum, strawberry and vanilla. Broad mouthfeel, with velvety polished tannins, juicy acidity, chocolatey and cedar wood notes. A round, smooth, elegant wine recommended with meat dishes.

Merlot

デザートワイン / Dessert Wine



ホルフェ・オールドネス No2 ヴィクトリア・マラガ 2016 マラガ、スペイン

樹齢50年以上のマスカットから造られる甘口ワインです。陰干したブドウから造られ、レモネードや、マスカットの香りが加わります。甘味を穏やかな酸味が包み込み、爽やかな味わいに仕上がっています。

マスカット・オブ・アレキサンドリア

Jorge Ordonez N°2 Victoria Malaga 2016 Málaga, Spain

A quintessential naturally sweet white wine, produced with dried grapes sourced from an old vineyard high in altitude overlooking the Mediterranean Sea. Intensely perfumed, with rose petals and Turkish delight scents and a luscious but very subtle palate with moderate alcohol offsetting the sweetness. Mouthfilling honey, raisin, and stone fruit aromas. Fragrant, smooth, and stunning length.

Muscat of Alexandria

お飲物 / Beverages

アペリティブ&カクテル		Aperitifs & Cocktails	
ドライシェリー	キール	Dry Sherry	Kir
ドライヴェルモット	キールロワイヤル	Dry Vermouth	Kir Royal
カンパリソーダ	ミモザ	Campari Soda	Mimosa
カンパリオレンジ	マティーニ	Campari Orange	Martini
梅酒		Umeshu (plum wine)	

スピリッツ	Spirits	ブランデー&リキュール	Brandy & Liqueur
ボンベイ・サファイア	Bombay Sapphire	ヘネシーXO	Hennessy XO
アブソルート ウオッカ	Absolut Vodka	コアントロー	Cointreau

ウイスキー	Whiskies
サントリーウイスキー響21年 (ニューヨーク・フランクフルト・ロンドン路線)	Suntory Whisky Hibiki 21 Years Old (New York, Frankfurt and London routes)
サントリーウイスキー響17年 (上記以外の路線)	Suntory Whisky Hibiki 17 Years Old (Routes excluding the above)
タリスカー18年	Talisker 18 Years Old
ジョン・ウォーカー&サンズ キングジョージ5世 以下の銘柄の場合がございます。 ジョニーウォーカー ブルーラベル	John Walker & Sons King George V The label below may be served instead Johnnie Walker Blue Label

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

お飲物 / Beverages

ソフトドリンク

ANA オリジナルドリンク「香るかぼす」 ※はちみつ入り	
オレンジジュース	冷緑茶
アップルジュース	ミネラルウォーター
トマトジュース	スパークリングウォーター (ペリエ または その他銘柄)
コーラ	牛乳
コーラ ゼロ	
ジンジャーエール	

Soft Drinks

ANA's Original Drink Aromatic Kabosu (Citrus) *Includes honey	
Orange Juice	Iced Green Tea
Apple Juice	Still Mineral Water
Tomato Juice	Sparkling Mineral Water (Perrier or other brands)
Cola	Milk
Cola Zero	
Ginger Ale	

期間限定ドリンク / Limited-time offer

抹茶

伊藤園の契約栽培茶葉から生まれたお抹茶です。契約農家の方々と独自開発し、栽培しています。健康成分などの添加は一切せず、素材本来のおいしさにこだわりました。鮮やかな緑色で柔らかな香りと旨み、穏やかなほろ苦さをお楽しみいただけます。

Matcha

A soft, bright-green matcha from ITO EN. Crafted with contract farmers. Additive-free, with a focus on the natural tastes of the tea leaves. Enjoy a gentle aroma and flavor with a delicate bitterness underneath.



日本茶 / Japanese Teas

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

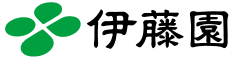


Miyazaki Sencha

100% Miyazaki tea from the green tea 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

ほうじ茶

お〜いお茶でお馴染みの
伊藤園のほうじ茶。
契約農家が丁寧に栽培した、香りゆたかな茶葉を
贅沢に使用し、コクのある味わいに仕上げました。



Hojicha (Low in Caffeine)

Best known for their tea brand Oi Ocha, ITO EN's hojicha
generously uses highly aromatic tea leaves carefully
picked by contract farmers that produce a rich, delicious
tasting tea.

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・ジャスミンフラワー・ペパーミント)
ANA's Original Blend, mitoco
(Rose, Jasmine Flower, Peppermint)

カモミールブレンド ブールマンハーブティー
Chamomile Blend, Bühlmann Herb Tea

その他 / Others

ホットチョコレート バンホーテン
Hot Chocolate, Van Houten

ティーセレクション / Tea Selection

ダルマイヤーはコーヒーも紅茶もあわせもつ稀有な存在で、19世紀末にはすでに貴重な茶葉を取り扱っていました。今もその高い品質と優れた茶葉の取り揃えで広く知られています。

Dallmayr is the only coffee roastery to also have decades of experience with tea. The company was already purchasing precious tea leaves from special traders at the end of the 19th century (around 1850). Since the 1930s, in regard to the high quality standards of the delicatessen in Munich, the Dallmayr tea department was known for its premium and outstanding tea varieties.



ダージリンファーストフラッシュ
Darjeeling First Flush

ヒマラヤの日当たりの良い南斜面で収穫された最高の茶葉。繊細なフローラルアロマは谷間のユリを彷彿とさせます。

The finest of all black teas, from the sunny southern slopes of the Himalayas. Darjeeling's delicate, floral aroma is reminiscent of lilies of the valley.

アールグレイ
Earl Grey

偶然にもこのブレンドを発見したグレイ卿の名を持つ、クラシックなフレーバーティー。

The classic amongst flavored teas – named after Earl Grey who discovered this blend by chance.

ナイスディ
〈カフェインフリー〉
Have A Nice Day
〈Theine-free〉

ルイボスティーベースでレモンマートルのフレーバーとブラックベリーリーフやシルベライムの花がやわらかな甘みを与え、ウェルビーイングな状態を保ちつつ、いつでも楽しめるティー。

Rooibos tea, blackberry leaves and silver lime blossoms are slightly sweet, offering all-natural goodness for your well-being.



「良いティーエキスパートになるには7年の感性の修業が必要」

ダルマイヤーティー部門の長であり、40年以上のティーエキスパート、ルドルフ・クラブフ氏はそう話します。ティーエキスパートが見極めるのはダージリン地方の茶園でも、ミュンヘンにあるダルマイヤーファクトリーでも常に最高の茶葉。世界基準のテイスティングを日に300杯もおこないます。

ルドルフ・クラブフは、16歳からダルマイヤーでキャリアを始めました。この間、彼はコーヒーとティーテイスティングスキルを磨き、ヨーロッパで最も有名な紅茶専門家の一人になりました。2018年クラブフは、紅茶業界での功績が認められ特別な名誉として「ゴールデンティーリーフ」賞を受賞しました。

“A good tea expert must train their senses for seven years.”

—Rudolf Krapf, Head of Dallmayr’s Tea Department and a tea expert for more than 40 years.

In order to find the best leaves from amongst the premium plants, our expert tastes his way through the tea gardens of the world —sometimes up to 300 cups. Tea tasting follows a standardized procedure throughout the world —whether it’s in a plantation in Darjeeling or in the Dallmayr tea manufactory in Munich...

Rudolf Krapf has been working for Dallmayr since he was 16 years old. Since then, he developed his special skills for coffee and tea tasting and became one of the most famous tea experts around Europe. 2018 Rudolph Krapf received the “golden tea leaf” award as an exceptional honour for his precious work in the tea business.

・ 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.

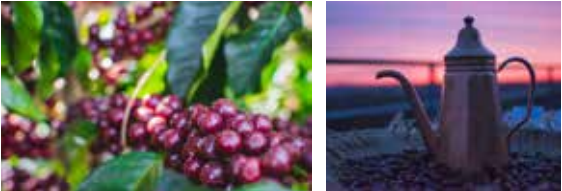
ANA スペシャルティコーヒーセレクション / ANA’s Specialty Coffee Selection

世界最大のコーヒー生産国、ブラジルにあるダテラ農園。その生産規模は、ブラジルでもトップクラスです。ブラジルの公用語であるポルトガル語で“Da Terra”とは、英語で言う、“From The Earth”の意味。

“DATERRA”という農園名は、その造語になります。レインフォレスト・アライアンス(*) 認証を取得し、環境だけでなく、品質にもこだわり、日々技術革新を続けています。香り高く、上質な苦味と優れたコクのあるコーヒーをお楽しみください。

The Daterra (“from the earth” in Portuguese) is one of the largest coffee farms in Brazil, the world capital of coffee production. As a Rainforest Alliance(*) Certified farm, Daterra has long been committed to the cultivation of truly green coffee using innovative, ever-evolving technologies focused on every aspect of coffee. The superior beans from Daterra produce aromatic cups with a refined bitterness and rich flavors.

エスプレッソ Espresso	カプチーノ Cappuccino	カフェマキアート Caffè Macchiato	アイスカプチーノ Iced Cappuccino
ホットコーヒー Hot Coffee	カフェラテ Caffè Latte	アイスコーヒー Iced Coffee	



(*)レインフォレスト・アライアンスは国際的な非営利団体で、人と自然のより良い未来のため、社会と市場の持つ力を使用して、より持続可能な世界を目指すことを使命として活動しています。

詳しくはra.org/ja

(*)Rainforest Alliance is an international non-profit organization working to create a more sustainable world by using social and market forces for a better future for people and nature. Find out more at ra.org/ja

デカフェコーヒーもご用意しております。(エチオピア産)
Decaffeinated Ethiopian is also available.

* 上記ブラジル産とは異なります。

*Decaffeinated coffee in the menu is not the same coffee above.

・ 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.