日本酒 ／ Sake

水芭蕉 純米大吟醸 永井酒造、群馬 《 フルーティーなタイプ 》

創業1886年、初代当主が利根川源流域である群馬県川場村の水に惚れ込み酒造りが始まり、「川場村の自然美を表現する綺麗な酒造り」をモットーにしている酒蔵です。契約栽培米山田錦を100%使用しており、メロンのような華やかな香りと甘味の中にほのかな苦味とスパイシーさが感じられる味わいをお楽しみ頂けます。

原料米 山田錦 / アルコール度数17°

Mizubasho Junmai Daiginjo

Nagai Shuzo, Gunma《 Fruity type 》 17% ABV

Founded in 1886, the first generation of the brewery fell in love with the water of the Kawaba Village in Gunma Prefecture, and started brewing sake under the policy "making beautiful sake that expresses the beauty of nature in Kawaba Village." Using 100% Yamada Nishiki rice from contract farms, this sake has a gorgeous aroma like melon and a sweet flavor with a hint of bitterness and spiciness.

9月・10月は下記銘柄をご提供いたします。
In September and October, the brand below will be served.

獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分 旭酒造、山口 《 フルーティーなタイプ 》

お客様に「美味しい」と言って頂ける酒をとことんまで求め、その結果、純米大吟醸のみ、山田錦のみに特化した酒蔵です。極限まで磨いた山田錦を使い、最高の純米大吟醸に挑戦しました。華やかな香りと口に含んだときの蜂蜜のような甘み、後口はきれいに切れていきながらも長く続く余韻をお楽しみ頂けます。

原料米 山田錦 / アルコール度数16°

Dassai "23" Junmai Daiginjo

Asahi Shuzo, Yamaguchi《 Fruity type 》 16% ABV

The Asahi Shuzo's pursuit of sake brewing, which makes customers enjoy, has lead to brew only Jumani Daiginjo known as "Dassai" with using highly polished Yamada Nishiki rice. Enjoy a sweetness like honey with a gorgeous aroma and cozy long finish.

11月は下記銘柄をご提供いたします。
In November, the brand below will be served.

農口尚彦研究所 山廃五百万石 農口尚彦研究所、石川 《 コクのあるタイプ 》

「酒造りの神様」の異名を持つ、農口尚彦氏が70年以上におよぶ酒造り人生の集大成として酒造りに挑む新設の酒蔵です。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”

Noguchi Naohiko Sake Institute Inc. , Ishikawa《 Rich type 》 19% ABV

Naohiko Noguchi — god of sake brewing — has launched a brewery as a new culumination of his dedication to the art of great sake for over 70 years. This complex, multi-layered Yamahai Sake has creamy richness, mild acidity, and sweet-sour orange aromas. It has a sharp taste that goes down the throat and helps to shed the fat in its dishes.

・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.

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。

アルコール度数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。

アルコール度数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

シャンパン ／ Champagne

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

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随します。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。

ピノ・ノワール / ムニエ / シャルドネ

Champagne Duval-Leroy Brut Réserve

Champagne, France

The Brut Réserve is a vinous Champagne with dry fruit, sweet apple, and pastry flavors. On the palate the attack is broad, followed by fine bubbles and a fresh, creamy mousse. The persistent salty finish is lifted with notes of sweet spices, biscuit, and white bread.

Pinot Noir / Meunier / Chardonnay

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

シャンパーニュ・カステルノー・キュヴェ・ブリュット・レゼルヴ

シャンパーニュ、フランス

白い花を思わせるフローラルな香りに、ビスケットやナッツの香りも。まろやかな酸味が特徴的で、ミネラル感が勢いのある炭酸と相まって余韻の長い心地よい味わいです。

シャルドネ / ムニエ / ピノ・ノワール

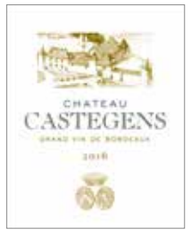
Champagne Castelnau - Cuvée Brut Réserve

Champagne, France

A toasty, round, crisp palate with hazelnut and stone fruit flavors, along with mouthwatering acidity, a very delicate mousse, persistent fine bubbles, and a chalky finish.

Chardonnay / Meunier / Pinot Noir

赤ワイン ／ Red Wine



シャトー・カスティジャン 2016

ボルドー、フランス

ボルドー、ドルドーニュ河右岸リブルネ地区に位置し、1453年までその歴史を遡れる由緒あるワイナリーです。カシスやブルーベリーの皮を潰した時のような香りに、収穫したての根菜系の野菜や、仄かな木樽の香りが追随します。穏やかなタンニンと優しい酸味に、ほどよく馴染んだアルコール感が見事に調和しています。柔らかでありながらコクがある味わいが特徴です。豚肉と茄子の味噌炒め、ローストポークなどの肉料理とのペアリングがおすすめです。

メルロ / カベルネ・フラン

Château Castegens 2016

Bordeaux, France

This old, historical Château, already a witness to the battle of Castillon in 1453, is producing wines from its 28 hectares limestone and clay based vineyard. The 2016 has both the power and the elegance of this excellent vintage. A solid, firm Bordeaux, with a blackberry and vanilla dominated aromatic profile, a dense, palate and a sustained black fruit aftertaste. Pairs delightfully with roasted pork, stir-fried pork-and-eggplant with miso paste, and other meat-based dishes.

Merlot / Cabernet Franc

トラピチェ・メダージャ レッド・ブレンド・メンドーサ

メンドーサ、アルゼンチン

プラム、ダークチェリーの果実の香り、まろやかなタンニンと豊かなアルコール感が感じられるボルドースタイルのワインです。

カベルネ・ソーヴィニヨン / マルベック / メルロ / カベルネ・フラン

Trapiche Medalla Red Blend Mendoza

Mendoza, Argentina

Crimson fruit flavors, along with delicate vanilla, oaky notes, and a dense palate with thick, chewy tannins and lively acidity.

Cabernet Sauvignon / Malbec / Merlot / Cabernet Franc

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

ファミーユ・ペラン ヴァンソーブル・レ・コルニュ 2021

ローヌ、フランス

シャトーヌフ・デュ・パプの生産者として名高いペラン・ファミリー。南ローヌの主要地域に約300ha以上の畑を所有し、個々の品種に適したテロワールで自然に則ったブドウ栽培を実践しています。近年では、フランスのワイン専門誌ル・メイユール・ヴァン・ド・フランスから最高の三ツ星評価を獲得。グルナッシュとシラーから力強く、骨格のしっかりとした高品質な赤ワインを生み出しています。

グルナッシュ / シラー

Famille Perrin Vinsobres Les Cornuds 2021

Rhone, France

Famille Perrin is renowned for being the producers of Châteauneuf-du-Pape. The family owns more than 300 hectares of vineyards in the Southern Rhône Valley and changes their methods of harvesting based on the different terroirs, which have been specifically chosen for each grape variety. Recently, they received three stars from Le Guide des Meilleurs Vins de France, the highest rating awarded by the French wine magazine. They produce punchy, well-structured, high-quality red wines from the Grenache and Syrah varieties.

Grenache / Syrah

白ワイン ／ White Wine

ドメーヌ・ヴァッハウ グリューナー・ヴェルトリーナー・フェーダーシュピール・テラッセン

ヴァッハウ、オーストリア

ユネスコの世界文化遺産の景勝地であり、オーストリア最大のワイン生産地としても知られる、ヴァッハウのワイナリー。グリューナー・ヴェルトリーナーはオーストリアを代表するブドウ品種で、ネクタリンやタンジュリンなどの果実香と白胡椒を彷彿とさせるスパイシーなアロマが特徴。上品な酸味とピュアな果実味の調和が秀逸で、余韻にコクをもたらす苦味とスパイシーなフレーバーがあります。

グリューナー・ヴェルトリーナー

Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen

Wachau, Austria

This winery is located in Wachau, a UNESCO World Heritage Cultural Landscape and the largest wine-producing region in Austria. Gruner Veltliner grapes are Austria's most popular variety and characterized by fruity nectarine, tangerine-like aroma and spicy note reminiscent of white pepper. They feature a beautiful balance between elegant acidity and clear fruitiness, with full bodied bitter and spicy aftertastes.

Grüner Veltliner

アルガ・ブランカ・イセハラ 2017

山梨、日本

「風土の個性を反映するワイン造り」を提唱する勝沼醸造が山梨県笛吹市伊勢原の単一畑から甲州種を使って造るワインです。ジューシーな青リンゴや綿菓子のような甘味を伴う香り、柔らかな酸味が見事で甲州種のイメージを大きく変える豊富なアロマや果実味が特徴のワインです。金目鯛の煮付けなど魚料理によくあう味わいです。

甲州

ARUGA BRANCA ISSEHARA 2017

Yamanashi, Japan

ARUGA BRANCA ISSEHARA is a single vineyard Koshu, produced by Katsunuma Jozo winery, from vineyards located in the Prefecture of Yamanashi. It has a very unique character, with its discrete, subtle lemon and pineapple dominated bouquet. The palate is taut, pure, poised, with a searing acidity, a herbaceous lift and a refined citrus fruit aftertaste. A perfect pairing with alfonsino simmered in soy-based sauce and similar fish dishes.

Koshu

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

バッダージニー・ラン 2018

ヴィクトリア、オーストラリア

グレープフルーツの瑞々しい柑橘系のアロマの中にフェンネルのような香草系の香りとフレッシュな酸味が魅力のワインです。

ヴェルデーリョ

Baddaginnie Run 2018

Victoria, Australia

A restrained nose dominated by flavors of honeysuckle and herbaceous tea leaves such as chamomile. The palate is medium-bodied and textured, with passion fruit aromas lifted by an elegant vegetal touch.

Verdelho

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
スクリュードライバー
梅酒

Aperitifs & Cocktails

Dry sherry
Campari (soda, orange)
Kir
Kir Royal
Martini
Gin & tonic
Screwdriver
Umeshu (plum wine)

ウィスキー&スピリッツ

サントリーシングルモルトウィスキー白州
シーバスリーガル 12年
サントリーアイスウオッカ
ボンベイ・サファイア
以下の銘柄の場合がございます。
ビーフィーター

Whiskies & Spirits

Suntory Single Malt Whisky Hakushu
Chivas Regal 12 Years Old
Suntory Ice Vodka
Bombay Sapphire
The brand below may be served instead.
Beefeater

サントリーワールドウイスキー　碧Ao

世界5大ウイスキーをサントリーの匠の技でブレンド

アイリッシュ、スコッチ、アメリカン、カナディアン、ジャパニーズ。自社が有する世界5大ウイスキーの原酒をサントリーの匠の技でブレンドした世界初のウイスキー。華やかな香り、まろやかな口当たり、スモーキーな余韻。各国の個性が織りなす、複雑で豊かな味わいが特長です。

SUNTORY WORLD WHISKY 碧Ao

Five major whiskies gathered in Japan to become the pioneer of its kind

Irish, Scotch, American, Canadian, and Japanese whiskies are the world's five major whiskies, and Beam Suntory is the only company to have its own distilleries in each region. 碧Ao is the world's first whisky that blends those five major whiskies using the craftsmanship of Japanese artisans. Feel its sweetness, profound aroma, mellow taste, and smoky finish.

ビール・ビールテイスト飲料

サントリー ザ・プレミアムモルツ
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 オールフリー（ノンアルコール）

Beer & Alcohol-free Beer Taste Beverage

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

ブランデー&リキュール

カミュ VSOP
コアントロー

Brandy & Liqueur

Camus VSOP
Cointreau

ポートワイン

キンタ・デ・ラ・ロサ・フィネスト・リザーヴ・ポート

Port Wine

Quinta De La Rosa Finest Reserve Port

ノンアルコールドリンク

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
アップルジュース
トマトジュース
コーラ
コーラ ゼロ
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
抹茶入り静岡茶
コーヒー“匠の珈琲紀行”
ジョージ スチュアート
・ヴィンテージ アールグレイ
・イングリッシュブレックファスト
・ロイヤルデライト
・カモミール（カフェインフリー）
ブレンドハーブティ（カフェインフリー）
（ローズ・ジャスミン・ペパーミント）
ほうじ茶
ディカフェ コーヒー

ANA はANAオリジナルドリンクです。

Non-alcohol Drinks

ANA's Original Drink Aromatic Kabosu (Citrus)
※Includes honey

Orange Juice
Apple Juice
Tomato Juice
Cola
Cola Zero
Ginger Ale
Iced Green Tea
Still Mineral Water
Sparkling Mineral Water (Perrier or other brands)
Milk
Green tea "Shizuoka-cha" Matcha Blend
Coffee —Coffee Journal in The Sky—
George Steuart & Co.
・Vintage Earl Grey
・English Breakfast
・Royal Delight
・Chamomile Tea (Theine-free)
Blend Herbal Tea (Theine-free)
(Rose, Jasmine, Peppermint)
Hojicha (Roasted Green Tea)
Decaffeinated Coffee

ANA ANA's original drinks.

温かいお飲み物とともに

日本からの出発便では、“ANAオリジナルショコラ”をご用意しています。

ANAオリジナルショコラ　日本からの出発便限定

チョコレートの原料であるカカオ豆は、コーヒー豆と同様収穫できる産地・土壌・標高によって味と風味が様々異なります。ANAオリジナルショコラは、豆本来の香りを感じるもの、ビターで力強い風味のもの、お花のようなフローラルな香りのものの3種を厳選して開発。必要最低限の素材だけで製造し、豆の擦り潰しに時間をかけることで滑らかな口どけとしていることが特徴。甘さを控えることでカカオの味を強調し、食べ終わりをスッキリさせています。

Accompaniment for hot beverages

ANA's Original Chocolates will be available on flights departing from Japan.

ANA's Original Chocolates　for flights departing from Japan.

Like coffee beans, cacao beans, the primary ingredient in chocolate, vary in taste and flavor depending on the region, soil, and altitude at which they are grown. ANA's Original Chocolates were developed with three carefully selected cacao beans: one with the distinctive aroma of cacao beans, one with strong bitter flavors, and one with floral aromas. They are made only with the essential ingredients and are characterized by the smooth texture achieved through the time spent crushing and blending the beans. By bringing down the level of sweetness, the cacao flavors are brought to the forefront, providing the perfect after-meal refresher.

ANAペストリーシェフ
相田 紀昭

銀座和光のグルメ＆ケーキショップのシェフパティシエを務めた後、ANAにてペストリーシェフに就任。洋菓子技術指導講師として、全国のパティシエの育成・技術指導を行う側面ももっており、創り出すデザートのファンも多い。

ANA Pastry Chef
Noriaki Aida

After working as chef patissier of the Gourmet & Cake Shop in Ginza Wako, Aida joined ANA as a pastry chef. As a teacher of patisserie techniques, he trains and teaches patissiers across Japan, and boasts a large fanbase for his desserts.

・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.