

日本酒 / Sake



**五凛 純米大吟醸** 車多酒造、石川 《軽快なタイプ》

創業1823年。地元石川県「白山」は、日本で初めて清酒の地理的表示（GI）の指定を受けている国内でも有数な銘醸酒を醸す地区。蔵は霊峰白山を望む加賀平野に位置し、美しき旨し酒を醸し続けています。洋ナシの香りに程よい吟醸香と軽やかな旨みが調和する、品の良い味わいが特徴です。

原料米 山田錦（兵庫県産） / アルコール度数16°

**Gorin Junmai Daiginjo**

Shata Shuzo, Ishikawa 《Light type》 16% ABV

Established in 1823, Shata Shuzo by this day continues to hand-craft delicious sake in a brewery surrounded by thick woods amid the Kaga plain located on the foot of the sacred Mt. Hakusan. Hakusan is one of the most famous sake brewing areas in Japan and was the first area in the country to receive the Geographical Indication (GI) designation for sake. The sake features well-balanced lively fruity aromas like pear with smooth umami flavors.

以下の銘柄の場合がございます。

The brand below may be served instead.



**醸し人九平次 純米大吟醸 human** 萬葉醸造、愛知 《フルーティーなタイプ》

1647年創業で、フランスの三ツ星レストランで初めて採用された日本酒としても有名です。兵庫県産の山田錦から作られたこの品は、山田錦ならではのフローラルの香りとともに、フレッシュで軽快な酸味と米の旨味のバランスの良さを感じられます。旨味の濃い魚卵、貝類、甲殻類などとの相性は抜群です。

原料米 山田錦（兵庫県産） / アルコール度数16°

**Kamoshibito Kuheiji human**

Banjo Jozo, Aichi 《Fruity type》 16% ABV

Founded in 1647, this sake brewery is famous for being the first sake brewery to be selected by a three-star restaurant in France. This sake brewed from Yamadanishiki rice of Hyogo prefecture has the light freshness of the acidity and the umami of rice in the combination with the floral scent that gives it the perfect balance. A well-balanced brew with elegant umami, goes well with rich seafoods such as fish roe and shellfish.

12月・1月は下記銘柄をご提供いたします。

In December and January, the brand below will be served.



**出羽桜 大吟醸** 出羽桜酒造、山形 《フルーティーなタイプ》

創業1892年、将棋駒と温泉で知られる天童市にて、手造りに徹し醸し続けている酒蔵です。出羽桜最高峰の、奥深い優しい吟醸香と味わいまろやか且つキレの良い正統派大吟醸酒です。

原料米 山田錦 / アルコール度数16°

**Dewazakura Daiginjo**

Dewazakura Sake Brewery, Yamagata 《Fruity type》 16% ABV

Established in 1892, Dewazakura Sake Brewery is located in Tendo city, Yamagata, which is famous for hot spring area and handmade shogi sets. It offers handcrafted unique brews. A true-to-form Daiginjo, this is Dewazakura's finest sake. It offers rich yet gentle fruity aromas with a rounded flavor and crisp finish.

2月は下記銘柄をご提供いたします。

In February, the brand below will be served.



**農口尚彦研究所 純米大吟醸 無濾過原酒** 農口尚彦研究所、石川 《フルーティーなタイプ》

「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立ち上げた酒蔵です。みずみずしく清涼感のある酸味が漂う南国の果実のような香りです。口当たりもさわやかで、甘い香りとやわらかな旨みのバランスが上品さを演出しています。長い余韻、美しくキレのある味わいです。

原料米 山田錦（兵庫県産） / アルコール度数18°

**Noguchi Naohiko Sake Institute “Junmai Daiginjo Murokagenshu”**

Noguchi Naohiko Sake Institute Inc., Ishikawa 《Fruity type》 18% ABV

Naohiko Noguchi — god of sake brewing — has launched a brewery as a new culmination of his dedication to the art of great sake for over 70 years. This Junmai Daiginjo has tropical fruit aromas with fresh acidity. This Sake has elegant balance of sweet bouquet and soft umami with a long and graceful finish.

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°

※場合により、別銘柄をご提供させていただく場合がございます。ご容赦ください。

**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

※Depending on the situation, we may offer a different brand. We apologize for this inconvenience.

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.



※ラベルのデザインが変更になる場合がございます。

\*The wine label design may change without notice.

**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

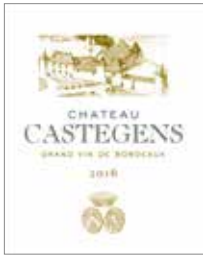
A toasty, round, crisp palate with hazelnut and stone fruit flavors, along with mouthwatering acidity, a very delicate mousse, persistent fine bubbles, and a chalky finish.

Chardonnay / Meunier / Pinot Noir

・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.

## 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漬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

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



### シャトー・オー・モーラック・ベルクール メドック 2020

ボルドー、メドック、フランス 🇫🇷

シャトー・モーラックはサン・テステフとメドックの間に位置する小規模ながら優れたワインを造る実力派シャトーです。ジロンド河に近いという恩恵を最大限に生かし、常に高品質なワインを生産しています。1932年以降クリュ・ブルジョワ級にも認定されました。オリヴィエ・プーシエ氏によるメルロとカベルネ・ソーヴィニヨンのANAオリジナルブレンドは、上品さと、エレガンスさが感じられるボルドーらしい赤ワインです。

メルロ / カベルネ・ソーヴィニヨン

### Chateau Haut Maurac Bellecour Médoc 2020

Bordeaux, Médoc, France

Château Haut Maurac is a small but talented château located between Saint-Estèphe and Médoc that makes excellent wines. Taking full advantage of its proximity to the Gironde estuary, all of the wines it produces are of the highest quality. Since 1932, it has received the classification of Cru Bourgeois. Olivier Poussier's original ANA blend of Merlot and Cabernet Sauvignon creates an elegant and refined Bordeaux red wine.

Merlot / Cabernet Sauvignon



### 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

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



### ジャン・マルク・プロカール シャブリ・サント・クレール・オーガニック

ブルゴーニュ、フランス 🇫🇷

シャブリでビオディナミを率先して導入した先駆者として知られ、1973年にわずか0.3haの畑からスタートし、現在では200haの自社畑を所有するまでに成長したドメーヌです。多数の大手資本が存在するシャブリの中で、家族経営を頑なに守り続けている稀有な存在。サント・クレールは本来のシャブリの姿を目指し、キンメリジャン土壌の自社畑で育ったシャルドネのみを使用しています。

シャルドネ

### Jean-Marc Brocard Chablis Sainte Claire Organic

Burgundy, France

This winemaker was a pioneered biodynamics to Chablis. Despite much investment from major companies in Chablis, this winery is steadfastly family-run. Sainte Claire uses grapes from its own vineyards near the church next to the winery. It is rare for a Chablis to be made exclusively from its own vineyards. All grapes are grown on Kimmeridgian soil.

Chardonnay



### スカトルバット ソーヴィニヨン・ブラン セミヨン

マーガレット・リヴァー、オーストラリア 🇦🇺

安定的なワイン造りに定評があるマーガレット・リヴァーのワイナリーです。レモンやパッションフルーツの香りはその味わいにも反映されてシャープな酸味と軽快な飲み口です。ソーヴィニヨン・ブランの比率が高いため華やかでフローラルなアロマが特徴です。

ソーヴィニヨン・ブラン / セミヨン

### Skuttlebutt Sauvignon Blanc Semillon

Margaret River, Australia

A combination of zesty, citrusy notes, creamy texture, and beeswax and lanolin flavors. The finish lingers with precise saltiness and waxiness.

Sauvignon Blanc / Semillon

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ィスキー 碧Ao



世界5大ウィ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大ウィ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ィスキー。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
- 麒麟 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&デザートワイン

- キンタ・デ・ラ・ロサ・フィネスト・リザーヴ・ポート
- 以下の銘柄の場合がございます。
- ニーポート・モスカテル 5 アノス

Port & Dessert Wine

- Quinta De La Rosa Finest Reserve Port
- The brand below may be served instead.
- Niepoort Moscatel 5 Anos

・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.

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

ANA 抹茶入り静岡茶

ANA 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
- ・クイーンズチョイス
- ・カモミール (カフェインフリー)

ANA オリジナルブレンド mitoco (カフェインフリー)  
(ローズ・ジャスミンフラワー・ペパーミント)

ほうじ茶

ANA 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 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

ANA Green tea “Shizuoka-cha” Matcha Blend

ANA Coffee —Coffee Journal in The Sky—

- George Steuart & Co.
- ・Vintage Earl Grey
- ・English Breakfast
- ・Queen's Choice
- ・Chamomile Tea (Theine-free)

ANA ANA's Original Blend, mitoco (Theine-free)  
(Rose, Jasmine Flower, Peppermint)

Hojicha (Roasted Green Tea)

ANA Decaffeinated Coffee

ANA ANA's original drinks.

温かいお飲み物とともに



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。



ANA×MAISON CACAOコラボレーションショコラ

海外からの出発便

鎌倉のアロマ生チョコレートブランド「MAISON CACAO」の石原紳伍氏と、  
ANAパストリーシェフ相田紀昭の出会いにより誕生しました。シンプルなキューブ  
から奥深い味わいを世界に届ける、未知なる空の旅をより楽しめるショコラです。  
※パリ、ブリュッセル出発便を除く

MAISON CACAO

Accompaniment for hot beverages

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 x MAISON CACAO Collaboration Chocolates

On Japan-bound flights

This collaboration sees Shingo Ishihara from Kamakura-based Japanese chocolate brand MAISON CACAO and ANA pastry  
chef Noriaki Aida come together. A simple cube, this chocolate ganache transports you to a world of rich chocolatey flavors  
that make any journey through the sky that much more enjoyable.

\*Excludes flights departing from Paris and Brussels.



ANAパストリーシェフ  
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にてパストリー  
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.