

日本酒



農口尚彦研究所 山廃美山錦

農口尚彦研究所、石川 《軽快なタイプ》

「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。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。

原料米 美山錦・山田錦 / アルコール度数19°



男山 雪美月 純米大吟醸

男山、北海道 《フルーティーなタイプ》

前身である山崎酒造は1887年に北海道で創業。北海道の風土と食文化を大切にし、常に本物を求める精神で酒を造り続けています。口当たりはおだやかで、ほのかな甘みと口に広がる華やかな吟醸香をお楽しみ頂けます。

原料米 菩星 / アルコール度数16°



平和どぶろく 壱ノ瀬

平和酒造、和歌山 《コクのあるタイプ》

和歌山県海南市に位置する酒蔵。仕込み水は世界遺産である霊山・高野山を源流としており、口当たり柔らかく飲みやすい味わいが特徴です。柔らかな甘み、軽やかですっきりとしたキレのある味わいに仕上げています。

原料米 にこまる / アルコール度数9°

焼 酎



川越

芋焼酎、川越酒造場、宮崎

芋焼酎に絶妙なバランスで米焼酎をブレンドした焼酎の飲み口は芋のしっかりとしたうま味があり味わい深い焼酎。後味は軽快な切れ上がりになります。

アルコール度数25°



特蒸 泰明

麦焼酎、藤居醸造、大分

完全手造りで常圧蒸留にこだわる小規模な酒蔵。素材の特徴を存分に引き出す100%常圧蒸留により、麦ならではの香ばしさと重量感ある飲みごたえに仕上げました。

アルコール度数25°



シャンパン



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

※ラベルのデザインが変更になる場合がございます。

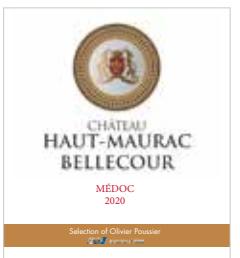


シャンパーニュ・ドラピエ プルミエ・クリュ・ブリュット

シャンパーニュ、フランス

ピノ・ノワール / シャルドネ / ピノ・ムニエ

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・オー・モーラック・ベルクール メドック 2020

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

シャトー・オー・モーラック・ベルクール メドック 2020ではなく、
以下の銘柄の場合がございます。



レ・ムーラン・ローズ・ド・マレスカス

ボルドー、フランス

メルロ / カベルネ・ソーヴィニヨン / プティ・ヴェルド

ファミーユ・ペラン ヴァンソーブル・レ・コルニユ 2021

ローヌ、フランス



シャトーヌフ・デュ・ピュイ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以上の畠を所有し、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

白ワイン



ジャン・マルク・ブロカール 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の畠からスタートし、現在では200haの自社畠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、キンメリジヤン土壌の自社畠で育ったシャルドネのみを使用しています。

シャルドネ



ヴォルダニマ・デ・ライマット・ブランコ 2018

カタルーニャ、スペイン

パインやマンゴージュースのトロピカルな香りが力強く、フレッシュな酸味と熱感を伴う感覚が特徴です。白身魚、天ぷらなどと相性のよい味わいです。

シャルドネ / チャレッロ / アルバーニョ

ヴォルダニマ・デ・ライマット・ブランコ 2018ではなく、
以下の銘柄の場合がございます。

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

グリューナー・ヴェルトリーナー

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
キールロワイアル
マティーニ
ジントニック
スクリュードライバー
梅酒



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。

ウイスキー&スピリッツ

サントリーウイスキー響
シーバスリーガル12年
サントリーアイスウオッカ
ビーフィーター

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

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)

ブランデー&リキュール

カミュ VSOP
コアントロー

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
・ロイヤルデライト
・カモミール(カフェインフリー)
ANA オリジナルブレンド mitoco
(ブレンド内容: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

はANAオリジナルドリンクです。

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・土壤・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ペ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



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。

Sake



Noguchi Naohiko Sake Institute "Yamahai Miyama Nishiki"

Noguchi Naohiko Sake Institute Inc., Ishikawa 『Light type』 19% 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 crisp Yamahai Sake has calm berry aromas and a soft palate. A delightful balance of acidity and "Umami" with herbal breeziness throughout.



Otokoyama Yukimizuki Junmai-Daiginjo

Otokoyama, Hokkaido 『Fruity type』 16% ABV

The brewery was established in 1887 as Yamazaki Shuzo in Hokkaido. To this day, they continue to cherish the unique climate and food culture of Hokkaido and brew with the spirit of always seeking the finest sake. The flavors are gentle on the palate and feature a subtle sweetness with a lively and fruity aroma.



Heiwadoburoku Ichinodaku

Heiwa shuzou, Wakayama 『rich type』 9% ABV

A sake brewery located in Kainan City, Wakayama Prefecture. The water sourced from Mt. Koya, a sacred mountain that is a world heritage site, has a soft and easy-to-drink taste. It has a soft sweetness, a light, refreshing and sharp taste.

Shochu



Kawagoe

Sweet Potato Shochu, Kawagoe Shuzojo, Miyazaki 25% ABV

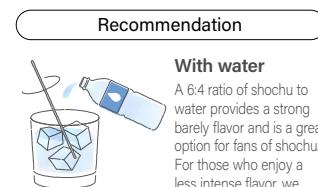
This shochu is a perfectly balanced blend of potato shochu and rice shochu, and has a rich taste with a strong sweet potato taste. The aftertaste is light and sharp.



Tokujyo Taimei

Barley Shochu, Fujii Brewery, Oita 25% ABV

A small-scale sake brewery that is completely handmade and uses atmospheric distillation. By using 100% normal pressure distillation to fully bring out the characteristics of the material, we have created a unique barley aroma and a heavy drinking sensation.



Champagne



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

*The wine label design may change without notice.

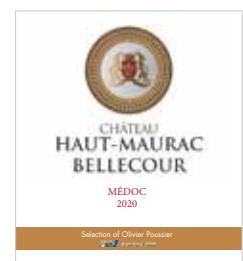


Champagne Drappier 1er Cru Brut NV

Champagne, France

Pinot Noir / Chardonnay / Pinot Meunier

Red Wine



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

If unavailable, we may serve the wine below in place of Chateau Haut Maurac Bellecour Médoc 2020.



Le Moulin Rose de Malescasse

Bordeaux, France

Merlot / Cabernet Sauvignon / Petit Verdot



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

White Wine



Jean-Marc Brocard Chablis Sainte Claire Organic

Burgundy, France

This winemaker was a pioneer of biodynamics in 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



Vol d'Ánima de Raimat Blanco 2018

Catalunya, Spain

White flowers and peach flavored nose, round, oily palate with moderate acidity, delicate ripe citrus and sea breeze finish. A wonderful match for whitefishes and tempura.

Chardonnay / Xarel-lo / Albariño

If unavailable, we may serve the wine below in place of
Vol d'Ánima de Raimat Blanco 2018.



Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen

Wachau, Austria

Grüner Veltliner

Aperitifs & Cocktails

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



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.

Whiskies & Spirits

Suntory Whisky Hibiki
Chivas Regal 12 Years Old
Suntory Ice Vodka
Beefeater

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)

Brandy & Liqueur

Camus VSOP
Cointreau

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

Port & Dessert Wine

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

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 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.

MAISON CACAO