日本酒

農口尚彦研究所 山廃雄町

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。爽やかで甘く青味のあるメロンやユリの花のような香りです。親しみやすい穏やかで柔らかな口当たりに、中盤からはフルーティーな味わいが際立ちます。

原料米　岡山県産雄町100％使用 / アルコール度数18°

映画「NOGUCHI –酒造りの神様–」を国際線・国内線機内で上映中

「酒造りの神様」の異名を持つ日本で最も有名な日本酒醸造家の一人“杜氏・農口尚彦”の酒造りに密着したドキュメンタリー映画「NOGUCHI -酒造りの神様-」を機内で上映中。ご提供中の日本酒とともに是非お楽しみください。」

＊都合により、上映内容が変更になることがございます。あらかじめご了承ください。

純米大吟醸 八海山 雪室熟成八年

八海醸造、新潟 《 コクのあるタイプ 》

1922年新潟南魚沼で創業。豪雪地の豊富な水と選び抜いた酒米で、人為を尽くし丁寧に最高品質の酒をつくり続ける。その日本有数の豪雪地の自然の力を利用し、千トンに及ぶ雪を蓄えた低温貯蔵庫「雪室」で八年間熟成しました。三度前後という低温で長期間寝かせることで淡麗な味わいを残しながら、なめらかで優雅な風味を持つ上質な熟成酒です。

原料米　五百万石、山田錦、ゆきの精 / アルコール度数17°

焼　酎

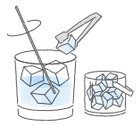
川越

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°

おすすめの飲み方



ロック

氷を溶かしながら飲むと芋の甘味を存分に楽しめます。

屋久島大自然林 麦

麦焼酎、本坊酒造 屋久島伝承蔵、鹿児島

世界自然遺産にも登録される屋久島の豊かな自然と軟らかな水の恩恵を受けながら、昔ながらの手造り仕込みにこだわって焼酎づくりを行っています。麦本来の香ばしい香りと麦チョコを彷彿させる優しく甘い香りが広がり、カカオや蜜のような味わいがあります。

アルコール度数25°

おすすめの飲み方

水割り／お湯割り

蔵付き酵母を使用しており、氷水で割ると麦麹本来の香ばしさを、お湯割りではローストカカオの風味をお楽しみいただけます。

シャンパン

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

オーヴ県ウルヴィル村に位置し、1808年よりシャンパーニュ造りを始めたドラピエ・ファミリーは、現当主ミッシェルで8代目。所有する53haの畑では1989年から有機栽培を実践しています。ピノ・ノワールを基調としたシャンパーニュは繊細かつきめ細やかな触感の泡に果実味が調和し、爽やかなアタックでありながら、飲み進めると黒ブドウ由来の骨格やボリュームが感じられる芳醇な味わいです。

ピノ・ノワール / シャルドネ / ピノ・ムニエ

白ワイン

ボデガス・サレンテイン コルテ・デ・ブランカ

メンドーサ、アルゼンチン

サレンタインは「アルゼンチン最高品質のワインを造ること」をモットーに、天才醸造家ミシェル・ローラン氏をコンサルタントに迎え、1999年に設立された注目のワイナリーです。現在の醸造責任者はアルゼンチンを代表する生産者として有名な「カテナ・ザパタ」から移籍したホセ・ガランテ氏。ワイン ＆ スピリッツ誌にアルゼンチン・トップワイナリーとして選出され、アメリカのワイン誌でも高い評価を誇っています。

シャルドネ、ゲヴュルツトラミネール、ソーヴィニヨン・ブラン

ボデガス・サレンテイン コルテ・デ・ブランカではなく、
以下の銘柄の場合がございます。

シャルトロン・エ・トレブッシェ マコン-シャルネィ 2022

ブルゴーニュ、フランス

シャルドネ

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

・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。

赤ワイン

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

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

ローラン・コンビエ コリーヌ・ロダニエンヌ シラー 2023

ローヌ、フランス

1936年創立のドメーヌ・コンビエは、1970年代から有機栽培に取り組む「オーガニックのパイオニア」。現当主のローランが目指すワインは「Cheerful and Seductive Wines／陽気で魅惑的なワイン」。テロワールに敬意を表し、その想いを昇華させたワインは、バランスとハーモニーを有し、エレガンスに溢れ艶やかなワインに仕上がります。

シラー

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

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（またはその他ウオッカ）
- ビーフィーター

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。

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）
- スウェーデン産ビール「ARBOGA」（ストックホルム発路線限定）

ポート&デザートワイン

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

ブランデー&リキュール

- カミュ VSOP
  - 以下の銘柄の場合がございます。
  - レミーマルタン 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
- 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
    - ・クィーンズチョイス
    - ・カモミール（カフェインフリー）
- ANAオリジナルブレンド mitoco
  （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
- 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 ～ホワイト～

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。こだわり抜いたスキムミルクとバニラをバランスよく合わせることで、ホワイトショコラ独特の香りを抑えてスッキリした味わいに仕上げました。後味は香りが良く、優しい甘さをお楽しみいただけます。

ANAオリジナルショコラ ～ミルク～

海外からの出発便限定

ANAオリジナルショコラ ミルクは、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。

・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。

Sake

Noguchi Naohiko Sake Institute "Yamahai Omachi"

Noguchi Naohiko Sake Institute Inc.,Ishikawa《 Fruity type 》18% 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 sake has fresh aromas and sweet, grassy notes like cantaloupe or lilies. Approachable, gentle and soft on the palate, fruity flavors become more pronounced after some time.

Documentary "NOGUCHI—The God of Sake Brewing"
Now Showing on International and Domestic Flights

The documentary "NOGUCHI—The God of Sake Brewing" which follows the life and intricate brewing process of one of Japan's most revered sake brewers, Naohiko Noguchi, is now available on ANA's in-flight entertainment. Sit back and enjoy the film about "the god of sake brewing" with a glass of one of our many fine sake.
*Screening details are subject to change.

Hakkaisan Snow Aged Junmai Daiginjo 8 Years

Hakkaisan Brewery,Niigata《 Rich type 》17% ABV

Founded in Minami-Uonuma, Niigata in 1922. The best quality's sake is made from snow melted water and carefully selected sake rice by craftsman's hand. Taking advantage of the power of nature in the heavy snowfall area, this sake has been aged for eight years in the "Yuki Muro" snow storage facility. The long period of storage at a low temperature of around 3℃ produces a high-quality aged sake with a smooth and elegant flavor while retaining a light and refreshing taste.

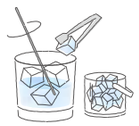
Shochu

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.

Recommendation



On the rocks
As the ice slowly melts, it draws out the natural sweetness of the sweet potatoes.

Yakushima Daishizenrin Mugi

Hombo Shuzo Yakushima Denshogura, Kagoshima 25% ABV

Among the lush greenery of the Natural World Heritage island Yakushima, Hombo Shuzo produces its Japanese shochu using traditional handmade brewing methods and the soft water of the island. While this shochu has a savory aroma distinctive of barley along with another gentle, sweet aroma reminiscent of chocolate-coated barley puffs, its flavor is like that of cacao and honey.

Recommendation

With water or hot water
Utilizing the brewery's own house yeast, when mixed with ice water, you can enjoy the natural flavors of the barley koji, and when mixed with hot water, you can enjoy the flavors of roasted cacao.

Champagne

Champagne Drappier 1er Cru Brut NV

Champagne, France

Located in the village of Urville in the Aube department, the Drappier family began making Champagne in 1808. The current owner, Michel Drappier, is the 8th generation. Their 53 hectares of vineyards have been farmed organically since 1989. The Pinot Noir-based Champagne has delicate, fine-textured bubbles with a balanced fruitiness, a refreshing bite, and a full-bodied flavor with a structure and weight derived from black grapes.

Pinot Noir / Chardonnay / Pinot Meunier

White Wine

BODEGAS SALENTEIN CORTE DE BLANCAS

Mendoza, Argentina

Bodegas Salentein is a prominent winery established in 1999 under the motto of creating the finest wines in Argentina. It has welcomed the renowned winemaker Michel Rolland as a consultant. The current head winemaker, José Galante, transferred from the famous Catena Zapata, one of Argentina's leading wine producers. Wine & Spirits Magazine chose Bodegas Salentein as one of Argentina's top wineries and has received high praise from three major U.S. wine publications.

Chardonnay / Gewurztraminer / Sauvignon Blanc

If unavailable, we may serve the wine below in place of BODEGAS SALENTEIN CORTE DE BLANCAS.

Chartron et Trébuchet Mâcon-Charnay 2022

Burgundy, France

Chardonnay

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

・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.

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

Laurent Combier Collines Rhodaniennes Syrah 2023

Rhone Valley, France

Founded in 1936, Domaine Combier is a pioneer of the organic movement and has undertaken organic farming practices since the 1970s. The goal of the current owner, Laurent Combier, is to craft "cheerful and seductive wines." The wines are the sublimation of this idea and respect for the terroir, resulting in well-balanced, elegant, and refreshing wines.

Syrah

Aperitifs & Cocktails

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

Whiskies & Spirits

- Suntory Single Malt Whisky Hakushu
- Chivas Regal 12 Years Old
- Suntory Ice Vodka (or other Vodka)
- Beefeater

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.

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)
- Swedish Beer "ARBOGA" (Limited offering for flights departing Stockholm)

Port & Dessert Wine

- Niepoort Moscatel 5 Anos

  The brand below may be served instead.

  Quinta De La Rosa Finest Reserve Port

Brandy & Liqueur

- Camus VSOP

  The brand below may be served instead.

  Remy Martin 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
- Green tea "Shizuoka-cha" Matcha Blend
- Coffee —Coffee Journal in The Sky—

  George Steuart & Co.

  ・Vintage Earl Grey
  ・English Breakfast
  ・Queen's Choice
  ・Chamomile Tea (Theine-free)
- ANA's Original Blend, mitoco

  (A blend of Rose, Jasmine Flower and Peppermint)
- Hojicha (Roasted Green Tea)
- Decaffeinated Coffee

ANA's original drinks.

Accompaniment for hot beverages

ANA's Original Chocolate ～White～

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. With the perfect balance of carefully selected cacao beans, skim milk and vanilla, this chocolate offers a clear, refined flavor with the reduced unique aroma of white chocolate. Enjoy a finish of gentle sweetness with elegant aromas.

ANA's Original Chocolate ～Milk～

On Japan-bound flights

ANA's Original Milk 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 with only the essential ingredients and are characterized by a smooth texture achieved by grinding and conching the beans over hours. By bringing down the level of sweetness, the cacao flavors are brought to the forefront, providing the perfect after-meal refresher.

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.

・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.