

日本酒



農口尚彦研究所 山廃雄町 無濾過原酒 2021 Vintage

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。香りはメロンのような爽やかで甘く青味のあるフルーツや、ユリの花のようで、口に含むと親しみやすい穏やかで柔らかなアタックに、中盤からはフルーティーな味わいが際立ちます。

原料米 雄町 / アルコール度数20°

12月・1月は下記銘柄をご提供いたします。



風の森 ALPHA2 この上なき華

油長酒造、奈良 《フルーティーなタイプ》

創業1719年の油長酒造は日本清酒発祥の地、奈良に位置しており、風の森では現代の新しい知見で次の時代へ繋ぐ日本酒を造っています。自然な微発泡感があり、梨の香りと共に豊かな質感を感じられる、爽やかな酒質です。

原料米 秋津穂(奈良県産米)/ アルコール度数14°

2月は下記銘柄をご提供いたします。



雪の茅舎 製造番号酒 純米大吟醸生酒

齋彌酒造店、秋田 《フルーティーなタイプ》

明治35年創業の雪の茅舎が「酒は人ではなく、微生物が醸す」という考えのもと酒造りを行い、最高級の「雪の茅舎 聴雪」を生詰したお酒です。兵庫県産山田錦を35%精米で仕込み、袋吊りで絞った純米大吟醸酒で、華やかで気品のある風味豊かな味わいと甘味が広がり、後味は綺麗にきれい一品です。

原料米 山田錦 / アルコール度数16°

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 フィリポナ ロワイヤル・レゼルヴ・ブリュット

シャンパーニュ、フランス

1522年にアイ村でシャンパーニュ造りを始め、1697年にフィリポナ社を創立。家族経営の老舗メゾンとして500年以上の歴史を持ち、現在は16代目当主、シャルル・フィリポナ氏を中心として伝統的な製法を一貫して守り続けながらもその品質を絶え間なく向上させ、世界でもトップレベルの素晴らしいシャンパーニュ造りで、その評価をゆるぎないものにしています。

ピノ・ノワール / シャルドネ / ムニエ



シャンパーニュ ボランジェ スペシャル・キュヴェ(12月/期間限定)※

シャンパーニュ、フランス

ピノ・ノワールを知り尽くしたメゾンとして名高い、シャンパーニュ・ボランジェ。その精神を体現するのが、スペシャル・キュヴェです。原料の85%以上にグランクリュ、ブルミエクリュ級の畑で栽培したブドウを用い、熟成させたりザーヴワインを加えるアッサンブラージュと、セラーでの長期熟成を経た芳醇なシャンパーニュで、プリオッシュや洋梨、アップル・コンポートの風味が香る、クリーミーで余韻のある口当たりに仕上がっています。

ピノ・ノワール / シャルドネ / ムニエ

※無くなり次第、提供を終了します。



1829年の創業以来、ピノ・ノワールの聖地・アイ村で家族経営を続けるメゾン。広大な自社畑を有し、クラフトマンシップによる質の高いワイン造りに情熱と時間を注ぎ、その一切の妥協を許さない卓越性から、世界中のプロフェッショナル、ワイン愛好家から支持を得ています。1884年には、「Royal Warrant」の名譽を与えられ、英国王室御用達の地位を確立しています。

白ワイン

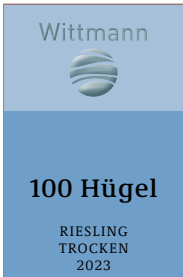


ヴァンサン ジラルダン ブルゴーニュ・ブラン・キュヴェ・サン・ヴァンサン 2022

ブルゴーニュ、フランス

ヴァンサン・ジラルダンは、ムルソーを拠点とするブルゴーニュの卓越したワイン生産者。1982年に父から畑を相続して独立し、「畑ではなるべく手を加え、醸造では出来るだけ自然に」という哲学のもと、ブドウの品質にこだわり、ワイン造りを行っています。現在は事業を売却しましたが、醸造長エリック・ジェルマンと共にワイナリーに残り、ワインの品質とスタイルを維持しています。

シャルドネ



ヴィットマン 100 ヒューゲル ラインヘッセン リースリング トロッケン 2023

ラインヘッセン、ドイツ

ヴィットマンはドイツ最大のワイン産地ラインヘッセンの南部、ヴェストホーフェンで1663年から15代続く老舗のワイナリー。古くから食事と合わせることを意識しており、辛口ワインのパイオニアとしてその地位を確立。この白ワインは有機農法で栽培されたリースリングで仕立てる白ワインで、爽やかな果実味を備え、伸びやかで透明感のある酸味を基調としたスタイルが特徴です。

リースリング

ヴィットマン 100 ヒューゲル ラインヘッセン リースリング トロッケン 2023ではなく、以下の銘柄の場合がございます。

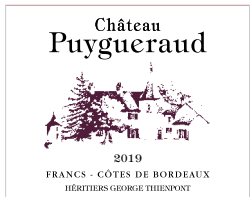


ポッジョ・アルジェンティエラ ヴェルメンティーノ 2024

トスカーナ、イタリア

ヴェルメンティーノ

赤ワイン



シャトー・ピュイゲロー 2019

ボルドー、フランス

フランス・ボルドー地方、右岸のトップシャトーであるル・パンをはじめ、ヴュー・シャトー・セルタンやシャトー・トロロン・モンドなどの一流シャトーを所有する名門、ティエンボン家。その一族が1946年よりコート・ド・フラン地区で手掛けるシャトー・ピュイゲローは、初ヴィンテージの1983年以来、評論家に絶賛されている人気シャトーとして、高品質のワインを生み出しています。

メルロ / カベルネ・フラン



トッレ・モーラ・エトナ・ロッツォ・カウル

シチリア、イタリア

トッレ・モーラは、トスカーナの老舗ピッチーニが所有するシチリア・エトナ山麓のワイナリー。火山性土壌と寒暖差のある気候が生むミネラル豊かなワインが特徴で、有機栽培と手収穫を実践し、伝統的手法で土地の個性を表現。カウルは「熱い」を意味し、火山のエネルギーとエレガンスを備えた赤ワイン。2022年にはデキャンタ誌でエトナのトップ10ワイナリーに選出されました。

ネレッロ・マスカレーゼ / ネレッロ・カプッチョ

トッレ・モーラ・エトナ・ロッツォ・カウルではなく、
以下の銘柄の場合がございます。



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

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



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

サントリー響ブレンダーズチョイス
シーバスリーガル12年
ウオッカ 80プルーフ
ビーフィーター

ビール

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

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

デザートワイン

ニーポート・モスカテル 5 アノス

ノンアルコールドリンク



ノンアルコールスパークリングワイン

ピエール・シャヴァン
ピエール・ゼロ ブラン・ド・ブラン
アルコール度数 / 0.1%未満

ノンアルコールビール

サントリー オールフリー
アサヒZERO

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

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(紅茶)

・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

KUSMI TEA
(カフェインフリー・ハーブティー)

・ルイボスパニラ
・ヴァーベナ・ミント
・アクアローザ

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。



KUSMI TEA
PARIS

※20歳未満のお客様へのノンアルコールドリンクのご提供は控えさせていただきます。

温かいお飲み物とともに



ANAオリジナルショコラ 〜ミルク〜

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 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×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、ミラノ出発便を除く

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 OMACHI 2021 Vintage"
Noguchi Naohiko Sake Institute Inc., Ishikawa (Fruity type) 20% ABV
The brewery was founded by Naohiko Noguchi, known as the King of Sake Brewing, as the culmination of his more than 70 years of sake-making experience. The aroma is refreshing and sweet, with notes of melon and unripe fruits, accented by a hint of lily blossom. On the palate, it opens soft and gentle, developing into a pleasantly fruity flavor toward the middle.

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



Kaze no Mori ALPHA2
YUCHO SHUZO, Nara (Fruity type) 14% ABV
Founded in 1719, Yucho Shuzo is located in Nara, the birthplace of Japanese sake. Under its Kaze no Mori label, the brewery crafts sake that bridges tradition and the future through modern insight and innovation. Naturally lightly effervescent, it features a fragrant aroma of nashi pear and a refreshing, richly textured palate.

In February, the brand below will be served.



Yuki no bosha
Saiya Shuzoten, Akita (Fruity type) 16% ABV
Founded in 1902, the sake house of Yukinobosha brews its sake under the belief that sake is not made by people, but by microorganisms. This bottle features Yukinobosha brand's finest sake, Chosetsu ("listening to snow"), pasteurized only once before a delicate bottling process to preserve its pure, refined character. Brewed with Hyogo-grown Yamada Nishiki rice polished to 35% and pressed using the fukurotsuri (bag hanging) method, this junmai daiginjo offers an elegant and refined aroma, a rich sweetness, and a clean, beautifully crisp finish.

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
Barley Shochu, 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 Philipponnat Royale Réserve Brut
Champagne, France
Philipponnat, founded in 1697, began champagne making in the village of Ay in 1522. Currently led by 16th-generation Charles Philipponnat, the family-run Philipponnat reserve boasts an extraordinary history spanning over 500 years. The winery continues to employ traditional methods and enjoys an unwavering reputation while continually working to improve quality, resulting in a delightful champagne that is among the finest in the world.
Pinot Noir / Chardonnay / Meunier



Champagne Bollinger Special Cuvée (December / Limited Time Only)*
Champagne, France
Celebrated for its unrivaled mastery of Pinot Noir, Champagne Bollinger captures that spirit beautifully in its Special Cuvée. Made with over 85% grapes grown in Grand Cru and Premier Cru vineyards, it is blended with well-aged reserve wines and matured in the cellar. The result is a rich, full-bodied Champagne with creamy texture and lingering notes of brioche, pear, and stewed apple.
Pinot Noir / Chardonnay / Meunier
*Available only while supplies last.



Since its founding in 1829, this family-run maison has remained rooted in Ay, the spiritual home of Pinot Noir. With vast estate-owned vineyards, Champagne Bollinger devotes passion and time to meticulous winemaking, guided by uncompromising craftsmanship. This pursuit of excellence has earned the trust of professionals and wine lovers worldwide. In 1884, Bollinger was granted the honor of the Royal Warrant, establishing its status as an official purveyor to the British Royal Family.

White Wine



Vincent Girardin Bourgogne Blanc Cuvée Saint-Vincent 2022
Burgundy, France
Vincent Girardin is a distinguished Burgundy producer based in Meursault. He went independent in 1982 after inheriting vineyards from his father, guided by a philosophy of tending the vines with great care while allowing nature to take its course in the cellar, with a deep focus on grape quality. Although he has since sold the business, he remains at the winery alongside winemaker Eric Germain, ensuring the continuity of its quality and style.
Chardonnay



Wittmann 100 Hügel Rheinhessen Riesling Trocken 2023
Rheinhessen, Germany
Wittmann is a long-established winery of 15 generations that dates back to 1663 in Westhofen in the south of Germany's largest wine-growing region, Rheinhessen. The winery has long paid attention to the pairing of food and wine and has established itself as a pioneer of dry wines. 100 Hügel is a white wine made from organic Riesling with a style characterized by bright fruitiness and a lingering, clear acidity.
Riesling

If unavailable, we may serve the wine below in place of
Wittmann 100 Hügel Rheinhessen Riesling Trocken 2023.



Poggio Argentiera Vermentino 2024
Tuscany, Italy
Vermentino

Red Wine



Château Puygueraud 2019
Bordeaux, France

The Thienponts are a distinguished family that owns the top chateau in Bordeaux, France, including Le Pin, the top chateau on the Right Bank, Vieux Château Certan, and Château Troplong Mondot. In 1946, a few members of the family moved into Château Puygueraud in the Francs-Côtes-de-Bordeaux region and restored the chateau. In 1983, they produced their first vintage praised by critics and have been making high-quality wines there ever since.

Merlot / Cabernet Franc



Torre Mora Etna Rosso Cauru
Sicily, Italy

Torre Mora is a Sicilian estate on the slopes of Mount Etna, owned by the historic Piccini family of Tuscany. Its wines are marked by the mineral character of volcanic soils and the sharp day-night temperature shifts of the region. Practicing organic cultivation and hand harvesting, the winery expresses the unique characteristics of the land through traditional methods. Cauru means “hot” in Sicilian, and this red embodies both the energy of the volcano and refined elegance. In 2022, Torre Mora was ranked among Etna’s top 10 wineries by Decanter magazine.

Nerello Mascalese / Nerello Cappuccio

If unavailable, we may serve the wine below in place of
Torre Mora Etna Rosso Cauru.



Laurent Combier Collines Rhodaniennes Syrah 2023
Rhône Valley, France
Syrah

Aperitifs & Cocktails

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

Whiskies & Spirits

- Suntory Hibiki Blender's Choice
- Chivas Regal 12 Years Old
- Vodka 80 proof
- 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 whiskey that blends those five major whiskies using the craftsmanship of Japanese artisans. Feel its sweetness, profound aroma, mellow taste, and smoky finish.

Beers

- Suntory The Premium Malt's
- Asahi Super Dry
- Kirin Ichiban Shibori
- Sapporo Kuro Label

Dessert Wine

- Niepoort Moscatel 5 Anos

Brandy & Liqueur

- Camus VSOP
- The brand below may be served instead.
- Remy Martin VSOP
- Cointreau

Non-alcoholic Drinks



Non-Alcoholic Sparkling Wine
Pierre Chavin Pierre Zero
Blanc de Blancs
0.1% ABV

Non-alcoholic Beer
Suntory All-Free
Asahi ZERO

Soft 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 Stuart & Co. (Black Tea)
•Vintage Earl Grey
•English Breakfast
•Queen's Choice



- KUSMI TEA (Caffeine-Free Herbal Tea)
•Vanilla Rooibos
•Verbena Mint
•AquaRosa



- Hojicha (Roasted Green Tea)
- Decaffeinated Coffee

ANA's original drinks.

*We will refrain from serving non-alcoholic beer and non-alcoholic sparkling wine to customers under the age of 20.

Accompaniment for hot beverages



ANA's Original Chocolate (Milk)

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 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 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, Brussels, and Milan.

MAISON CACAO



ANA Pastry Chef
Noriaki Aida

After working as chef pâtissier 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 pâtissiers across Japan, and boasts a large fanbase for his desserts.