

日本の銘柄 / 日本酒・Sake



農口尚彦研究所 山廃美山錦 無濾過原酒 2019 Vintage

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。ポタニカルやスパイスを思わせるニュアンスにネクタリン、ドライフラワー、ほんのり蜂蜜のアロマ。旨味に凝縮感がありますが、ミネラリーで軽やかな口当たり。渋味と苦味、フレッシュな酸味によって、味わい全体がバランス良く引き締まっており、旨味と共にねずの実のような風味を余韻に持ちます。

原料米 美山錦、山田錦 / アルコール度数19°



獺祭 BLUE 35 from NY

DASSAI USA INC., アメリカ ニューヨーク州 《軽快なタイプ》

本当に美味しい酒には、国境、文化、言語を超えて、人を幸せにする力がある、という信念のもと、ニューヨーク・ハドソンバレーの水で最高の酒「山田錦のみを使用した純米大吟醸」を造ります。繊細できれいな甘みと、南国の果物の様な華やかな上立ち香が絶妙なバランスで両立する、これぞ純米大吟醸と感じていただけるお酒です。

原料米 山田錦 / アルコール度数14°

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。



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°

おすすめの飲み方



水割り

焼酎好きならば焼酎6:水4。麦の強い風味を楽しめます。やさしい風味が好きな方なら5:5がおすすめ。

シャンパン



シャンパーニュ フィリポナ レゼルヴ・パーペチュアル ブリュット

シャンパーニュ、フランス

1522年に銘醸地として知られる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年以上の歴史を持っています。リンゴや洋梨のアロマにヴェルヴェーヌやヘーゼルナッツ、プリオッシュの複雑なニュアンスが調和。きめ細かい泡のクリーミーなテクスチャーは緻密でエレガントな酸味と白系果実の豊かなフレーヴァーに溶け込み、心地良い熟成感と深みが後味にコクと長い余韻を作り出します。

ピノ・ノワール / シャルドネ / ムニエ

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ではなく、以下の銘柄の場合がございます。



ドメーヌ・ラロッシュ シャルドネ・レゼルヴ 2024

フランス

シャルドネ



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

ポッジョ・アルジェンティエラは、ジャン・パオロ氏がフィレンツェで農学を学んだ後、地中海沿岸の自然豊かな土地に可能性を見出し、1997年にトスカーナ州マレンマ地方で創業。瑞々しい白桃や和梨の香りに金木犀やセージのニュアンスが調和し、フローラルでアロマティック。ジューシーで柔らかいアタック、爽やかな酸味と柑橘類のフレーヴァーが心地良いバランスで、余韻にかけて海を彷彿とさせるミネラル感が口中に旨みとコクをもたらす味わいです。

ヴェルメンティーノ

Japanese

赤ワイン



シャトー・オスタンス・ピカン サント・フォワ コート・ド・ボルドー 2020
ボルドー、フランス

シャトー・オスタンス・ピカンは、ボルドー地方の東端に位置する、歴史と革新が融合したワイナリー。熟したカシスやブルーベリーの香りに上品なヴァニラや甘草、ロースト香が調和した複雑なアロマ。きめ細やかで上品なタンニンとボリュームを与える果実味が互いを引き立て合い、余韻に残るスパイス香とアーシーなニュアンスがクラシックなボルドーの味わいを印象付けます。
メルロ/ カベルネ・フラン



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「オーガニックのバイオニア」。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

ローラン・コンビエ コリーヌ・ロダニエンヌ シラー 2023ではなく、
以下の銘柄の場合がございます。



ポッジョ・アニマ・サマエル モンテプルチアーノ・ダブルツツォ 2022
アブルツツォ、イタリア

モンテプルチアーノ

アペリティブ&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



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。

・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。

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

ノンアルコール飲料



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

※20歳未満のお客様へのアルコールおよびノンアルコール飲料のご提供は控えさせていただきます。

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



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（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
・ロイヤルデライト

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
デカフェ コーヒー



KUSMI TEA
PARIS



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 スイート カカオ57% **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 スイートは、香りが良く僅かに酸味のある豆をブレンドし、カカオ本来の味や風味を強く引き立たせたショコラに仕上がっています。香り豊かな深みのあるビターな味わいが特徴です。



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 ベ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 ベストリーシェフ
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にてベ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 Miyama Nishiki Unfiltered, Undiluted Sake, 2019 Vintage
Noguchi Naohiko Sake Institute Inc., Ishikawa (Light type) 19% ABV

The brewery was established by Noguchi Naohiko, nicknamed the King of Brewing, because of his over 70 years of sake brewing experience. This sake has the aroma of nectarines, dried flowers, and just a hint of honey, with botanical nuances that evoke an image of spices. Its umami is concentrated, but it has a mineral character that's soft on the palate. Astringency, bitterness, and fresh acidity combine to create a tight, well-balanced flavor, and the aftertaste is rich in umami and a fragrance that calls juniper berries to mind.



DASSAI BLUE 35 from NY
DASSAI USA INC., New York (Light type) 14% ABV

Truly delicious sake has the power to transcend national, cultural, and linguistic borders as it brings joy to people. Led by that conviction, DASSAI USA brewed this Junmai Daiginjo, the finest of sakes, using the waters of New York's Hudson Valley and only Yamadanishiki rice. The balance of this sake's clean, delicate sweetness and gorgeous initial aroma of tropical fruits is exquisite. It is the true epitome of a junmai daiginjo.

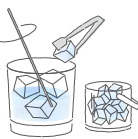
Shochu



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.



Tokujoyo 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.

Recommendation



With water
A 6:4 ratio of shochu to water provides a strong barley flavor and is a great option for fans of shochu. For those who enjoy a less intense flavor, we recommend a ratio of 5:5.

・ 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.

Champagne



Champagne Philipponnat Réserve Perpétuelle Brut
Champagne, France

Philipponnat, founded in 1697, began making champagne in the village of Ay in 1522, which was famed for its wines. The long-standing family-run wine house has a history that goes back over five centuries. This wine blends the aromas of apple and pear with complex nuances such as verberna, hazelnut, and brioche. The creamy mouthfeel of the fine bubbles beautifully combines with the delicate, elegant acidity and rich white fruit flavor for a pleasantly mature and complex aroma profile and a deep, lingering aftertaste.

Pinot Noir / Chardonnay / Meunier

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

If unavailable, we may serve the wine below in place of
Vincent Girardin Bourgogne Blanc Cuvée Saint-Vincent 2022.



Domaine Laroche Chardonnay Reserve 2024
France
Chardonnay



Poggio Argentiera Vermentino 2024
Tuscany, Italy

After studying agriculture in Florence, Gianpaolo Paglia discovered the rich potential of nature along the coast of the Mediterranean Sea and founded Poggio Argentiera in Maremma, Tuscany, in 1997. The aromas of fresh white peaches and sand pears harmonize with nuances of osmanthus and sage in this floral, aromatic wine. Its juicy, soft attack, its fresh acidity, and its citrus flavors are pleasantly balanced, while its aftertaste fills your mouth with a rich flavor and a mineral feel that evokes the sea.

Vermentino

Red Wine



Château Hostens-Picant Sainte Foy Côtes de Bordeaux 2020
Bordeaux, France

Château Hostens-Picant is a winery that combines history and innovation, located at the eastern edge of the Bordeaux region. This wine has a complex aroma that combines the fragrance of ripe blackcurrant and blueberry with refined vanilla, licorice, and roast notes. Delicate, elegant tannin complements the fruity flavor, which gives the wine volume. The aftertaste has a spicy fragrance and earthy nuance. These all combine to create a distinctive, classic Bordeaux.

Merlot / Cabernet Franc



Laurent Combier Collines Rhodaniennes Syrah 2023
Rhône 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

If unavailable, we may serve the wine below in place of
Laurent Combier Collines Rhodaniennes Syrah 2023.



Poggio Anima Samael Montepulciano d'Abruzzo 2022
Abruzzo , Italy
Montepulciano

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 whisky that blends those five major whiskies using the craftsmanship of Japanese artisans. Feel its sweetness, profound aroma, mellow taste, and smoky finish.

• 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.

Beers

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

Brandy & Liqueur

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

Dessert Wine

- Niepoort Moscatel 5 Anos

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

*Please note that neither alcoholic beverages nor their non-alcoholic equivalents are served to passengers under 20 years of age.

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 Steuart & Co. (Black Tea)

- Vintage Earl Grey
- English Breakfast
- Royal Delight



KUSMI TEA (Caffeine-Free Herbal Tea)

- Vanilla Rooibos
- Verbena Mint
- AquaRosa



Hojicha (Roasted Green Tea)

Decaffeinated Coffee

 ANA's original drinks.

Accompaniment for hot beverages



ANA's Original Chocolates: Sweet, 57% Cacao

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. This sweet version of ANA's Original Chocolates is a blend of aromatic and gently acidic beans that come together in a chocolate that is bursting with the characteristically rich, complex, and bitter natural flavors of the cacao.



ANA x MAISON CACAO Collaboration Chocolates

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.

Sake



Instituto de Sake de Noguchi Naohiko, Yamahai Miyama Nishiki sake (sin diluir ni filtrar), cosecha 2019

Instituto de Sake de Noguchi Naohiko, Ishikawa (Tipo ligero) Alc. 19% vol.

Esta es una bodega de sake fundada sobre la experiencia de toda una vida dedicada a elaborar sake durante más de 70 años, de su creador Naohiko Noguchi, apodado el dios de la elaboración de sake. Además de evocar especias y matices botánicos, presenta un aroma a nectarina, flores secas y un sutil toque de miel. Da una concentrada sensación de umami, pero al paladar es ligero y mineral. Junto con su astringencia, amargor y acidez fresca, crea un bien equilibrado y definido sabor general, manteniendo un dejo de umami y bayas de enebro.



DASSAI BLUE 35 from NY

DASSAI USA INC., Nueva York, Estados Unidos (Tipo ligero) Alc. 14% vol.

Con la convicción de que un sake realmente delicioso puede hacer feliz a la gente trascendiendo fronteras, culturas e idiomas, usando el agua del Valle del Hudson en Nueva York producen su mejor sake Junmai Daiginjo, hecho exclusivamente con arroz Yamada Nishiki. Con su perfecto equilibrio entre dulzor fino, exquisito y una elegante fragancia que recuerda a frutas tropicales, permite saborear el auténtico Junmai Daiginjo.

Shochu



Kawagoe

Shochu de batata (camote), Kawagoe Shuzojo, Miyazaki Alc. 25% vol.

Este shochu es una mezcla perfectamente equilibrada de shochu de batata y shochu de arroz, con un sabor rico y un pronunciado gusto a batata. El retrogusto es ligero y seco.



Recomendación

Con hielo

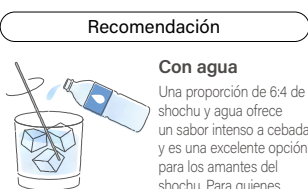
A medida que el hielo se derrite lentamente, resalta la dulzura natural de las batatas.



Tokujyo Taimei

Shochu de cebada, Bodega Fujii, Oita Alc. 25%vol.

Una destilería de sake a pequeña escala que elabora todo de forma artesanal y utiliza destilación atmosférica. Al emplear una destilación a presión normal al 100%, logramos resaltar completamente las características del ingrediente, creando un aroma único a cebada y una sensación de cuerpo intenso al beber.



Recomendación

Con agua

Una proporción de 6:4 de shochu y agua ofrece un sabor intenso a cebada y es una excelente opción para los amantes del shochu. Para quienes prefieren un sabor menos intenso, recomendamos una proporción de 5:5.

• Las marcas de bebidas alcohólicas disponibles pueden diferir de las indicadas en el menú. Debido a las existencias limitadas, es posible que no podamos servirle algún artículo que figure en el menú. Le agradecemos su comprensión.

Champaña



Champagne Philipponnat Réserve Perpétuelle Brut

Champaña, Francia

Fundada como empresa en 1697, Philipponnat comenzó a elaborar champán en 1522 en el pueblo de Aÿ, una conocida zona vitivinícola. Posee más de 500 años de historia como maison familiar. Este vino armoniza aromas de manzana y pera con complejos matices de verbena, avellana y brioche. La textura cremosa de su fina espuma se funde con una acidez delicada, elegante y un rico sabor de frutas blancas, creando una sensación de madurez agradable y profunda que aportan cuerpo y un dejo prolongado.

Pinot Noir / Chardonnay / Meunier

Vino blanco



Vincent Girardin Bourgogne Blanc Cuvée Saint-Vincent, 2022

Borgoña, Francia

Vincent Girardin es un destacado productor vinícola de Borgoña con sede en Meursault. Se independizó en 1982, tras heredar los viñedos de su padre. Su producción vinícola hace hincapié en la calidad de las uvas, bajo la filosofía de "cuidar las viñas al máximo y dejar la fermentación en manos de la naturaleza". Actualmente, aunque ha vendido el negocio, se mantiene en la bodega junto con el enólogo jefe Eric Germain, conservando la calidad y el estilo del vino.

Chardonnay

En vez de Vincent Girardin Bourgogne Blanc Cuvée Saint-Vincent 2022, podría servirse la siguiente marca.



Domaine Laroche Chardonnay Réserve 2024

Francia

Chardonnay



Poggio Argentiera Vermentino 2024

Toscana, Italia

Poggio Argentiera fue fundada en 1997 en la región de Maremma, Toscana, después de que Gianpaolo Paglia estudiara agronomía en Florencia y descubriera el potencial de la naturaleza abundante de las costas mediterráneas. El aroma fresco de durazno blanco y pera japonesa armoniza con matices de olivo fragante y salvia para este vino floral y aromático. Su ataque jugoso y suave, su acidez refrescante y sus sabores cítricos ofrecen un equilibrio agradable, junto a un dejo que llena la boca de umami y cuerpo, con una sensación mineral evocadora del mar.

Vermentino

Vino tinto



Château Hostens-Picant Sainte Foy Côtes de Bordeaux 2020
Burdeos, Francia

Situada en el extremo oriental de la región de Burdeos, Château Hostens-Picant es una bodega que combina historia e innovación. Este es un vino de aroma complejo, en el que la fragancia de grosellas negras y arándanos maduros armoniza con vainilla fina, regaliz y un toque tostado. Sus finos y elegantes taninos se complementan con un sabor afrutado que otorga volumen. Su dejo fragante a especias y sus notas terrosas causan la clásica impresión del sabor de Burdeos.

Merlot / Cabernet franc



Laurent Combier Collines Rhodaniennes Syrah 2023
Ródano, Francia

Fundada en 1936, Domaine Combier es una bodega pionera en vinos orgánicos dedicada a su cultivo desde la década de 1970. Laurent, el director actual de la bodega, aspira a conseguir vinos alegres y encantadores (Cheerful and Seductive Wines). Los vinos de esta bodega muestran respeto por el terruño y subliman dicho ideal, con equilibrio y armonía, en un acabado encantador y rebosante de elegancia.

Syrah

En vez de Laurent Combier Collines Rhodaniennes Syrah 2023, podría servirse la siguiente marca.



Poggio Anima Samael Montepulciano d'Abruzzo 2022
Abruzzo, Italia
Montepulciano

Aperitivos y cócteles

Jerez seco
Campari (soda, naranja)
Kir
Kir royal
Martini
Gin-tonic
Destornillador
Umeshu (vino de ciruela)

Whiskys y destilados

Suntory Hibiki Selección del maestro mezclador
Chivas Regal 12 años
Vodka 80 Proof
Beefeater



SUNTORY WORLD WHISKY "Ao"

5 grandes whiskies del mundo mezclados con la maestría artesanal de Suntory

Irlandés, escocés, estadounidense, canadiense y japonés. Esos son los 5 grandes whiskies del mundo, cuyas maltas puras mezclamos por primera vez, con la maestría artesanal de Suntory. Un aroma vibrante, suave al paladar y un dejo ahumado. Se caracteriza por el complejo y rico sabor que da la combinación de las peculiaridades de cada país.

• Las marcas de bebidas alcohólicas disponibles pueden diferir de las indicadas en el menú. Debido a las existencias limitadas, es posible que no podamos servirle algún artículo que figure en el menú. Le agradecemos su comprensión.

Cervezas

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

Brandy y licores

Camus VSOP
En su lugar puede servirse la etiqueta siguiente.
Remy Martin VSOP
Cointreau

Vino de postre

Niepoort Moscatel 5 Años

Bebidas sin alcohol



Espumante sin alcohol

Pierre Chavin, Pierre Zero
Blanc de Blancs
Contenido de alcohol: menos del 0,1%

Cerveza sin alcohol

Suntory All-Free
Asahi ZERO

*Las bebidas con alcohol y sus equivalentes sin alcohol no están disponibles para pasajeros menores de 20 años.

Refrescos

 Bebida original de ANA Kabosu (cítrico) aromático
• Incluye miel

Jugo de naranja
Jugo de manzana
Jugo de tomate (jitomate)
Cola
Cola Zero
Ginger ale
Té verde helado
Agua mineral sin gas
Agua mineral con gas (Perrier u otras marcas)
Leche

 Té verde Shizuoka-cha (con matcha)
 Café Coffee Journal in The Sky

George Stuart & Co. (té negro)
• Vintage Earl Grey
• English Breakfast
• Royal Delight



KUSMI TEA (té de hierbas, sin cafeína)
• Vainilla rooibos
• Menta verbena
• AquaRosa



Hojicha (té verde tostado)
Café descafeinado

 Bebidas originales de ANA.

Acompañamientos para bebidas calientes



Chocolate original de ANA: dulce, 57 % de cacao Solo para vuelos desde Japón

Al igual que sucede con el café, el sabor y aroma de los granos de cacao, que son la materia prima del chocolate, dependen del suelo y la altitud en que se cultiven. En los chocolates dulces originales de ANA se combinan granos de buen aroma y leve acidez, para crear chocolates que realzan la intensidad del sabor y aroma originales del cacao. Se caracterizan por su sabor amargo con un aroma rico y profundo.



Chocolate producido en colaboración entre ANA y MAISON CACAO Vuelos desde el extranjero

Surgido con el encuentro entre Shingo Ishihara, de la marca de chocolates de Kamakura MAISON CACAO y Noriaki Aida, el chef pastelero de ANA. Es un chocolate que, a partir de un simple cubo, lleva al mundo sabores profundos y permite disfrutar de un viaje por cielos desconocidos.

*Excepto en vuelos desde París, Bruselas y Milán.

MAISON CACAO



Chef pastelero de ANA
Noriaki Aida

Aida llegó a su puesto en ANA tras trabajar como chef pastelero del Gourmet & Cake Shop de Ginza Wako. Como instructor de técnicas de repostería occidental, también capacita y enseña a maestros pasteleros de todo el país, con muchos admiradores de los postres que crea.

日本品牌 / 日本酒



农口尚彦研究所 山废美山锦 无过滤原酒 2019 年份

农口尚彦研究所、石川 《轻盈型》

被誉为“酿酒之神”的农口尚彦集70余年酿酒人生之大成而建的酒窖。这款酒交织着植物与香料的气息，隐约透出油桃、干花，以及一抹蜂蜜的芬芳。鲜味浓郁，酒体却入口轻盈，饱含矿物质风味。涩味、苦味与清新酸度使整体风味平衡紧致，余韵中鲜味与杜松果风味交织回荡。

原料米：美山锦、山田锦 /酒精度19%



瀬祭 BLUE 35 from NY

DASSAI USA INC.、美国 纽约州 《轻盈型》

该酿酒厂秉持着“真正的美酒能跨越国界、文化与语言，带给人们幸福”这一信念，取纽约哈德逊河之水，酿造出“仅使用山田锦米酿造的纯米大吟酿”。这款酒完美融合了细腻清雅的甘甜与宛如热带水果般华丽的香气，堪称纯米大吟酿的典范之作。

原料米：山田锦 /酒精度14%

烧 酒



川越

芋烧酒、川越酒造场、宫崎

在芋烧酒中混合米烧酒，实现绝妙平衡，凸显芋头的清爽鲜香，口感醇厚，回味悠长，后味轻盈。

酒精度25%

推荐喝法



加冰块

在冰块的加持下，可以充分感受红薯的甜味。



特蒸 泰明

麦烧酒、藤居酿造、大分

坚持纯手工酿制与常压蒸馏的小型酿酒厂。通过100%常压蒸馏，充分发挥材料特点，散发出小麦独有的芳香，实现厚重的口感。

酒精度25%

推荐喝法



加水

如果喜欢喝烧酒，则推荐比例为烧酒6：水4。可以感受到小麦浓郁的风味。如果喜欢温和的风味，则推荐比例为5：5。

香 槟



菲丽宝娜香槟 永恒珍藏干型

法国 香槟区

1522年于艾镇开始酿造香槟，并于1697年创立了菲丽宝娜酒庄。作为一家家族经营型古老酒庄,它拥有超过500年的历史。酒液交织着苹果与洋梨的香气，更蕴含马鞭草、榛果及布里欧修的复杂层次。细腻气泡带来丝滑口感，与精致优雅的酸度及丰沛白果香完美融合，呈现成熟而复杂的香气，余韵悠长深邃。

黑皮诺/霞多丽/莫尼耶

白葡萄酒



文森特·乔丹 勃艮第白葡萄酒 圣文森特酿2022

法国 勃艮第

文森特·乔丹是默尔索地区一位杰出的勃艮第葡萄酒生产者。1982年，他从父亲手中继承葡萄园并独立经营，秉持“在种植上尽可能精耕细作，在酿造上尽量顺其自然”的理念，始终专注于提升葡萄品质，致力于酿造优质葡萄酒。目前虽已出售业务，但仍与酿酒师埃里克·热尔曼共同留在酒庄，致力于维持葡萄酒的品质与风格。

霞多丽

有时可能无法提供文森特·乔丹 勃艮第白葡萄酒 圣文森特酿2022,替代提供以下品牌。



拉赫希酒庄 霞多丽珍藏2024

法国

霞多丽



银爵酒庄 维蒙蒂诺葡萄酒2024

意大利 托斯卡纳产区

让·保罗·帕利亚在佛罗伦萨攻读农业学后，在地中海沿岸自然资源丰富的土地上看到了发展潜力，于1997年在托斯卡纳马雷玛地区创立了银爵酒庄。这款花香四溢的芳香型葡萄酒中，新鲜白桃与梨的芬芳，与桂花、鼠尾草的幽香交织共鸣。入口汁水丰盈柔顺，清新酸度与柑橘风味完美平衡，余韵中丰沛的矿物气息在口腔蔓延，令人联想到浩瀚海洋。

维蒙蒂诺

红葡萄酒



赫斯坦·皮康酒庄 圣夫波尔多丘2020

法国 波尔多

赫斯坦·皮康酒庄坐落于波尔多产区东缘，是融合历史底蕴与创新精神的酒庄。这款葡萄酒香气复杂，成熟黑加仑与蓝莓的芬芳交织着精致的香草、甘草及烘烤气息。细腻优雅的单宁与果香相得益彰，酒体饱满。余韵中透出辛香气息与泥土芬芳，共同铸就这款经典而独特的波尔多佳酿。

梅洛/品丽珠



洛朗·恭比埃 罗丹山 西拉葡萄酒2023

法国 罗讷

创立于1936年的恭比埃酒庄是从1970年代开始致力于有机栽培的“有机先锋”。现任掌门人洛朗追求的葡萄酒是“Cheerful and Seductive Wines/欢快、迷人的葡萄酒”。向当地风土致敬，并将其想法升华，制作出具有平衡与和谐，充满优雅和光泽的葡萄酒。

西拉

有时可能无法提供洛朗·恭比埃 罗丹山 西拉葡萄酒2023,替代提供以下品牌。



波焦安尼玛 萨麦尔 蒙特普齐亚诺 阿布鲁佐2022

意大利 阿布鲁佐

蒙特普齐亚诺

开胃酒 & 鸡尾酒

- 干型雪莉酒
- 金巴利酒（苏打 / 橙汁）
- 基尔酒
- 皇家基尔
- 马提尼
- 金汤力
- 螺丝刀
- 梅酒

威士忌 & 烈酒

- 三得利 響 调配师甄选
- 芝华士 12年
- 伏特加 80 proof
- 必富达



三得利世界威士忌 碧Ao

以三得利的匠人技艺精湛调配世界5大威士忌

爱尔兰、苏格兰、美国、加拿大、日本。这是世界上首款将自己公司拥有的世界 5 大威士忌的原酒以三得利的匠人技艺混合而成的威士忌。华丽的香味，醇厚的口感，烟熏味的余韵。其特点是交织着各国名酒的个性，形成复杂而丰富的味道。

* 品牌可能会有所变更。因数量有限，若有不能满足乘客需求之处，敬请谅解。

啤酒

- 三得利万志麦芽啤酒
- 朝日超爽生啤酒
- 麒麟一番榨啤酒
- 三宝乐札幌黑标啤酒

白兰地 & 利口酒

- 卡慕 VSOP
- 有时可能是以下品牌。
- 人头马 VSOP
- 君度酒

甜食酒

- 尼伯特莫斯卡特5年陈酿

无酒精饮料



无酒精起泡酒

皮埃尔夏文 皮埃尔无酒精白中白葡萄酒

酒精度数 / 低于0.1%

无酒精啤酒

三得利无酒精啤酒

朝日ZERO

※对于未满20周岁的乘客,恕不提供含酒精饮料及无酒精饮料。

软饮料



ANA独创饮料“果香柑橘”

※加蜂蜜

橙汁

苹果汁

番茄汁

可乐

可乐 无糖

姜汁汽水

冷绿茶

矿泉水

气泡水（巴黎水或其他品牌）

牛奶



加抹茶静冈茶



咖啡“匠之咖啡纪行”

George Steuart Tea（红茶）

- 复古伯爵茶
- 英式早餐茶
- 皇家礼悦

KUSMI TEA（无咖啡因草药茶）

- 路易波士香草
- 马鞭草薄荷
- 水润玫瑰

焙茶

去咖啡因咖啡



 为ANA独创饮品。

配上热饮



ANA原创甜味巧克力 可可57% 仅限从日本出发的航班

与咖啡豆一样，巧克力的原料可可豆也因采摘地区、土壤和海拔高度的不同而具有不同的口感和风味。ANA原创甜味巧克力，精选芳香四溢且微带酸味的可可豆精心调配，完美呈现可可最本真的醇香与风味。其特色在于馥郁芬芳的香气与醇厚深邃的苦味完美交融。



ANA×MAISON CACAO联名巧克力 从国外出发的航班

源自镰仓香氛生巧品牌“MAISON CACAO”创始人石原绅伍与ANA首席糕点师相田纪昭的匠心邂逅。简约方寸间蕴藏醇厚滋味，让每一次云端之旅都化作舌尖的奇妙探索。

※巴黎、布鲁塞尔、米兰出发的航班除外

MAISON CACAO



ANA糕点师

相田 纪昭

在银座和光的美食&蛋糕店担任糕点师后，在ANA就任糕点师。还作为西点技术指导讲师，对全国的糕点师进行培训和技术指导，创造出的甜点广受欢迎。