

日本の銘酒 / 日本酒・Sake



黒龍 大吟醸 龍 《軽快なタイプ》
黒龍酒造、福井

創業1804年の黒龍酒造。「良い酒を造る」という簡潔な理念を守り、時代を超えて愛される清酒をご提案します。スイカやバナナ、白いユリの洗練された香りに、ほのかなミントの清涼感がアクセント。シャープでしっとりとしていながらボリュームのある味わいを両立し、優雅で芯のある余韻が響く、バランスの取れた一杯です。

原料米 山田錦（兵庫県産） / アルコール度数16°



醸し人九平次 レクラ・デュ・テロワール 《フルーティーなタイプ》
萬乗醸造、愛知

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ブランドです。2010年からはお米を自社で栽培しています。香りの第一印象はフローラル。グラスを回すと複雑な香りが広がります。味わいはフレッシュで豊かなアタック。米由来のミネラルの複雑さなど何層にもわたる味わいを感じられます。

原料米 山田錦（兵庫県産） / アルコール度数15°

9月・10月は下記銘柄をご提供いたします。

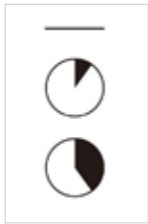


IWA 5 Assemblage 7 《コクのあるタイプ》
白岩、富山

IWAは酒蔵が位置する、富山県立山町白岩（しらいわ）と言う地名から命名されました。IWA 5の最大の特徴は複雑さと心地良いバランスです。味わい豊かでありながら軽やかで、一貫性と調和を絶え間なく感じさせます。このユニークなバランスは、その豊かな味わいを驚くほど軽やかにします。様々な要素が融合することにより生まれる複雑さも、アッサンブラージュならではの特徴です。

原料米 山田錦、雄町、五百万石 / アルコール度数15°

11月は下記銘柄をご提供いたします。



百年貴醸酒2024 《コクのあるタイプ》
仁井田本家、福島

1711年創業。2025年に自社田で日本初となる「リジェネラティブ・オーガニック認証」を取得。無農薬・無肥料の「しぜんしゅ」を通じ、環境再生型の酒造りをしています。滑らかで濃密な甘みと、奥深く複雑な酸が絶妙なバランスを奏でます。毎年継ぎ足しながら醸される伝統の製法を守り続け、このヴィンテージでついに14年目を迎えた、歴史の深みを感じる一本です。

原料米 トヨニシキ / アルコール度数16°

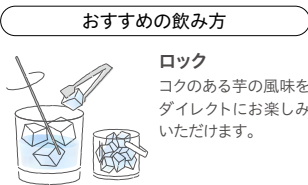
日本の銘酒 / 焼酎



村尾
芋焼酎、村尾酒造、鹿児島

焼酎づくりの名人と謳われる村尾寿彦氏が醸す稀代の銘芋焼酎です。伝統的な黒麹、良質なカライモを用い、仕込みはすべて昔ながらの甕壺。上品で香ばしい風味、甘く柔らかな味わい、まろやかな余韻が長く続きます。

アルコール度数 25°



おすすめの飲み方

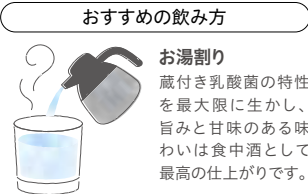
ロック
コクのある芋の風味をダイレクトにお楽しみいただけます。



クラフトマン多田キャンティブラウン
麦焼酎、天盃、福岡

日本で初めて大麦100%の焼酎（常圧蒸留）を造った蔵元です。クラフトマン多田のブランドテーマは”究極のペアリング体験”。「キャンティブラウン」は、日本酒という生酏純米の技法を取り入れ、蔵付き乳酸菌の特性を最大限に引き出しています。マロンやマヌカハニーを思わせる旨味があり、和食と相性がよく、お湯割りにすることでまろやかになりお勧めです。

アルコール度数 25°



おすすめの飲み方

お湯割り
蔵付き乳酸菌の特性を最大限に生かし、旨みと甘味のある味わいは食中酒として最高の仕上がります。



浜千鳥乃詩原酒
黒糖焼酎、奄美大島酒造、鹿児島

良質の水が得られる龍郷町に蔵を構え、奄美大島産黒糖由来のキャラメルやメープルシロップの様な風味と香りが感じられます。7年間長期熟成させた古酒で、黒糖を食べているかのような旨みが凝縮されています。

アルコール度数 38°



おすすめの飲み方

ソーダ割り
ソーダ割りにする事で黒糖のすっきりとした甘みをお楽しみいただけます。



北原 康行氏
雅叙園東京
料理飲料部統括部長
第4回世界唎酒師コンクール優勝者

「日本酒の多様な個性」

今秋のファーストクラスでは、日本酒の奥深い個性を五感で旅していただけるような、特別なラインナップをご用意いたしました。伝統の技が磨き上げた「黒龍」の凛としたみずみずしい透明感。土壌の息吹をそのままボトルに閉じ込めた「醸し人九平次」の力強いテロワール。異なる要素が見事に調和した「IWA 5」が魅せる、繊細かつ複雑なアッサンブラージュ。そして、水の代わりに酒で仕込む贅を尽くした「貴醸酒」の濃密でリッチな余韻。日本酒の歴史と、飽くなき挑戦が生んだ4つの物語（ストーリー）を、上空の特別なひとときに、一滴一滴ゆっくりとお楽しみください。

第4回世界唎酒師コンクールで優勝経験を持つ北原康行氏は日本酒・本格焼酎の素晴らしさを世界に伝える匠の一人です。また、雅叙園東京料理飲料部統括部長でもある北原氏は料理に合わせ楽しんで頂ける飲み物は何かを常に追求し続けております。

- ・日本酒の熱燗をご希望の場合は、客室乗務員にお知らせください。
- ・焼酎は、お好みの飲み方でお楽しみいただけます。（お湯割り／水割り／ソーダ割り／ロック／ストレート）

シャンパン



シャンパーニュ・クリュッグ グランド・キュヴェ シャンパーニュ、フランス

比類なきシャンパーニュ・クリュッグ グランド・キュヴェ。120種類を超える10以上の異なるヴィンテージのワインを配合し、各年でアッサンブラージュ。収穫年の異なるワインを多種ブレンドするため、単一ヴィンテージでは表現できない複雑な味わいとアロマが生まれます。ANAファーストクラスでは1986年の国際線就航以来、至高のシャンパーニュにこだわり、クリュッグを提供し続けています。
ピノ・ノワール / ムニエ / シャルドネ



シャンパーニュ・テタンジェ ブリュット ミレジメ 2016 シャンパーニュ、フランス

テタンジェは、1932年にシャンパーニュ地方ランスで創業された、家族経営の名門メゾン。シャルドネを主体とした繊細で洗練されたスタイルを特徴とし、「シャンパーニュの貴婦人」とも称され、世界の格式ある場でも提供されています。落ち着いたある果実味に繊細な泡立ちと緻密な酸味が輪郭を与え、洗練されたバランスが後味まで長く続き、後を引く旨みを持つ味わいです。
シャルドネ / ピノ・ノワール

白ワイン



メゾン・ロッシュ・ド・ベレーヌ シャサーニュ・モンラッシェ2023 ブルゴーニュ、フランス

メゾン・ロッシュ・ド・ベレーヌは、ブルゴーニュの名手ニコラ・ボテル氏が2008年に創設したネゴシアンで、ボーヌに拠点を構えています。柔和でしなやかな第一印象で、果実のフレーヴァーに加えナッツや乳製品のフレーヴァーを纏った芳醇で豊かな味わいです。凛とした酸味とミネラル感が後味に長く残ります。
シャルドネ



カーヴ・デ・ザマンディエール プティ・アルヴィーヌ・ドウ・フリー 2023 ヴァレー州、スイス

カーヴ・デ・ザマンディエールは、スイス・ヴァレー州のフリー村に拠点を置く、標高の高い段々畑で知られるワイナリー。快活で生き生きとした酸味と口中でもしっかりと感じられるミネラルの味わいが特徴的で、余韻の苦味が心地良いアクセントになっています。
プティ・アルヴィーヌ

カーヴ・デ・ザマンディエール プティ・アルヴィーヌ・ドウ・フリー 2023ではなく、以下の銘柄の場合がございます。



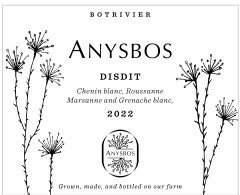
メティス・クライン・コンスタンシア ソーヴィニヨン・ブラン 2020 西ケープ、南アフリカ ソーヴィニヨン・ブラン

白ワイン



ANAオリジナル Kisvin甲州 山梨、日本

フローラルな白い花の香りにマスカットや白桃などのフルーティーなアロマが調和します。芳しい丁字のニュアンスが香りに奥行きを与えています。爽やかな酸味と果汁感あふれる味わいが口中に広がり、心地よい苦味が後味のアクセントに。日本の美しい風土を表現した、滋味深い白ワインです。シーフード料理などとペアリングするとおいしさがいっそう際立ちます。
甲州



アニスボス ボット・リバー ディスディット 2022 スワートランド、南アフリカ

瞬間にケープ・ホワイト・ブレンドの卓越したモデルとなったアニスボスは、2008年にヨハンとスーのヘインズ夫妻によって設立。テロワールを徹底的に分析し、ローヌ品種とシュナン・ブランをオーガニックで栽培。ティム・アトキン「ヤング・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー」に選ばれたマレリーゼ・ニーマンを2014年に迎え、ケープ地域で最もエレガントなワインを生み出しています。
シュナン・ブラン/ グルナッシュ・ブラン/ マルサンヌ/ ルーサンヌ

THE
CONNOISSEURS

私たちがほんとうに美味しいと感じるワインを。

ANA ワインアドバイザーのお二人をはじめとし、様々な年代・性別のテイスターによって選りすぐったワインを用意しております。機内ワインコンペティション「Cellars in the Sky」や「Wines on the Wing 2019」では数多くの賞を頂いております。食事と合わせ又は食後の余韻として、上質なひとときをお過ごしください。



オリヴィエ・プーシェ氏
世界最優秀ソムリエ (2000年)

パリの有名レストラン「ラ・トゥール・ダルジャン」や「バヴィヨン・ルドワイアン」、イギリスのホテル「ザ・コノート」などでソムリエを務め、2000年、世界最優秀ソムリエコンクールにて優勝、世界最優秀ソムリエを受賞。現在、ワインコンサルタント会社を運営しています。



森 覚氏
アンダーズ 東京 / ホテル虎ノ門ヒルズ
エグゼクティブ ソムリエ /
ビバレッジディレクター

日本ソムリエ協会にて常務理事 技術研究部部長を務め、ワインの啓蒙活動や後進の育成に取り組む。2017年には「現代の名工」として厚生労働大臣表彰受賞。さらに2022年春の褒章において「黄綬褒章」を受章。国内外数々のコンクールで活躍し日本のワイン界を常にリードし続けるソムリエです。

・ワインの英文解説は生産者等の解説によるもので、日本語解説とは異なる場合がございます。

赤ワイン



シャトー・レオヴィル・バルトン 2017

ボルドー、フランス

シャトー・レオヴィル・バルトンは、フランス・ボルドー地方メドック地区のサン・ジュリアン村に位置する、1855年格付け第2級の名門シャトー。エレガントな酸味と豊かな果実味にきめ細やかで上品なタンニンが溶け込み、カベルネ・ソーヴィニヨンの華やかさが余韻に際立つクラシックなスタイルの味わいです。

カベルネ・ソーヴィニヨン / メルロ



ドメヌ・コンビエ クローズ・エルミタージュ 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「オーガニックのパイオニア」。ブラックチェリーや黒いプラムのコンポートに黒胡椒やベーコン、タイムやセージなどの複雑なアロマが重なり奥行きのある香り。集中度の高い果実味と力強いタンニンにピュアでエレガントな酸味が輪郭を与え、洗練された上質な味わいをお楽しみいただけます。

シラー



テヌータ・ディ・ビセルノ イル・ピノ・ディ・ビセルノ 2022

トスカーナ、イタリア

テヌータ・ディ・ビセルノは、イタリア・トスカーナ州の西部、ティレニア海を望むアルト・マレンマ地方ビッボーナに創設されたスーパー・トスカーナのワイナリー。存在感のあるタンニンと緻密でエレガントな酸味が基調となる味わいは、豊かな果実味とアルコールの厚みが口中に広がり、フルボディかつ重厚で余韻も長いワインです。

カベルネ フラン / カベルネ ソーヴィニヨン / メルロ / プティ・ヴェルド

テヌータ・ディ・ビセルノ イル・ピノ・ディ・ビセルノ 2022ではなく、以下の銘柄の場合がございます。



レ・ラニャイエ ロッソ・ディ・モンタルチャーノ 2021

トスカーナ、イタリア

サンジョヴェーゼ

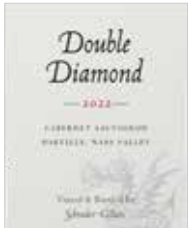


アデリーナ・エステート シラズ クレア・ヴァレー 2023

南オーストラリア州、オーストラリア

アデリーナ・エステートは南オーストラリア州のクリア・ヴァレーに位置するワイナリー。元々はコリン・マクブライドと妻のジェニーが自家消費を目的にワイン造りを始めたのがきっかけで、2003年より商業用ワインの生産も開始しました。銘醸畑に囲まれた長い歴史を持つ土地では、バイオダイナミック農法を採用し、100年を越す樹齢のシラズから明るくエレガントな赤ワインを造り出しています。

シラズ



ダブル・ダイヤモンド カベルネ・ソーヴィニヨン 2022

カリフォルニア、アメリカ

ダブル・ダイヤモンドはナパ・ヴァレーの名門「シュレーダー・セラーズ」が手がけるセカンドブランドとして誕生。特級畑のブドウを贅沢に使用しながらも、親しみやすく洗練されたスタイルに仕上げられています。シルキーなタンニンと豊かな果実味が口中に広がり、集中度の高い濃厚な味わいながらもバランスの取れたスタイルで、満足感の非常に高い高品質な赤ワインです。

カベルネ・ソーヴィニヨン

ポートワイン



ニーポート・ポルト・コリエイタ 2009

ポルト、ポルトガル

ニーポートは1842年創業。現在の当主ディルク・ニーポート氏が5代目にあたる、今では数少ない家族経営の生産者の1つです。伝統の味わいを守るため、ポートワインにおいて最も重要な役割を担うマスターブレンダーのファミリーもニーポートでは代を重ね、その技を受け継いでいます。何よりも品質を重視するため、生産量はポートワイン全体のわずか1%にも満たない少量生産を貫いています。

トリガ・ナショナル / トリガ・フランカ / ティント・カオン / ティンタ・フランシスカ / ティンタ・アマレラ / ティンタ・ロリス

アペリティフ&カクテル

ドライシェリー

ドライヴェルモット

カンパリソーダ

カンパリオレンジ

梅酒

キール

キールロワイヤル

ミモザ

マティーニ

ウイスキー

サントリーウイスキー 響21年

(ニューヨーク・フランクフルト・ロンドン路線)

サントリーウイスキー 響

サントリーウイスキー 100周年記念

(上記以外の路線)

サントリーシングルモルトウイスキー 山崎12年

ザ・マッカラン18年

スピリッツ

ウオッカ 80プルーフ



サントリージャパニーズ ジンROKU〈六〉

桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子。日本ならではの六種のボタニカルを使用し、繊細な職人技で完璧な香味バランスを追求したスムーズな口当たりと上品な味わいが魅力です。

ブランデー&リキュール

ヘネシーXO

コアントロー

ノンアルコール飲料



ANA オリジナルノンアルコールカクテル

WA Citrus Blue (和シトラスブルー)

ANAのオリジナルドリンク「香るかぼす」をベースとしたスッキリと爽やかな味わいをお楽しみください。



ノンアルコールスパークリングワイン

ボッリチーネ ドライ アルテルナティヴァ アルコール 0.0

アルコール度数 / 0.00%

ノンアルコールビール

サントリー オールフリー (ノンアルコール)

アサヒZERO (ノンアルコール)

※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	ジンジャーエール
オレンジジュース	冷緑茶
アップルジュース	ミネラルウォーター
トマトジュース	スパークリングウォーター（ペリエ または その他銘柄）
コーラ	牛乳
コーラ ゼロ	

日本茶

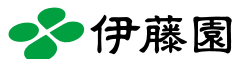
宮崎煎茶

日本茶専門店「新緑園」が手掛ける宮崎茶100%の煎茶です。
2021年、第75回全国茶品評会にて4度目の一等一席 農林水産大臣賞受賞茶園



ほうじ茶

お〜いお茶でお馴染みの伊藤園のほうじ茶。契約農家が丁寧に栽培した、香りゆたかな茶葉を贅沢に使用し、コクのある味わいに仕上げました。



抹茶

伊藤園の契約栽培茶葉から生まれたお抹茶です。契約農家の方々と独自開発し、栽培しています。健康成分などの添加は一切せず、素材本来のおいしさにこだわりました。鮮やかな緑色で柔らかい香りと旨み、穏やかなほろ苦さをお楽しみいただけます。



ハーブティー

KUSMI TEA (カフェインフリー・ハーブティー)

- ・ルイボスバニラ
- ・ヴァーベナ・ミント
- ・アクアローザ



その他

ホットチョコレート バンホーテン

ティーセレクション



1886年に設立されたテイラーズは、鉱泉の町として知られるハロゲイトの水を活かし、世界各地から集めた茶葉を卓越した技術で絶妙にブレンドし、英国でもトップブランドの紅茶を作り上げております。

アフタヌーンダーズリン

旬の季節と言われるセカンドフラッシュに摘まれた上質な茶葉が充実した味と香りを産み出します。

アールグレイ

エレガントなベルガモットの香りとバランスのとれた上品な仕上がり。

スコティッシュブラックファースト

セカンドフラッシュのアッサムをベースにしたリッチで深い味わい。

レモン&オレンジ

アフリカとインドの高地の茶葉をベースにしたデリケートでフルーティーなブレンド。

ANA スペシャルティコーヒーセレクション



illycaffè社は1933年にトリエステで創業したイタリアのファミリー企業で、自然がもたらしてくれる最高のコーヒーで世界中の美と味わいを愛する人々を喜ばせることを常に使命としています。illycaffè社は、世界で最も優れた9つの産地を組み合わせた独自のアラビカ豆100%ブレンドのコーヒーを生産しています。世界140カ国以上で毎日800万杯のイリーコーヒーが、バー、レストラン、ホテル、フラッグシップカフェ、ショップ、ご家庭で楽しまれています。



イリーエスプレッソ

酸味と苦味のバランスが良く世界140カ国で愛されているエスプレッソ。

イリー“ルンゴ”エスプレッソ (ホットコーヒー)

イリーエスプレッソのアロマをそのままに軽快な味わいに仕上げました。

イリーカプチーノ

エスプレッソに口当たりの良いフォームドミルクをのせたミルクアレンジ。

ディカフェコーヒーもご用意しております。

イリーカフェ・マッキャート

エスプレッソに泡立てた少量のミルクを注ぐ濃厚な味わい。

イリー“アイス”エスプレッソ (アイスコーヒー)

フルボディのダブルエスプレッソをすっきりとした味わいで。

アイス・カプチーノ

エスプレッソとミルクが絶妙なバランスで溶け合うアイスミルクアレンジ。

- ・機内におけるお客様の重篤な火傷防止のため、一部の温かいお飲物については温度を下げてご提供いたしております。また、お子様およびお子様をお抱きのお客様には、温かいお飲物のご提供を控えております。
- ・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。

Sake



Kokuryu Daiginjo Ryu (Light type)
Kokuryu Brewery (Fukui) 16% ABV

The Kokuryu Brewery was founded in 1804. It has a simple philosophy of “making good sake” and brewing sake that is loved throughout the ages. This sake has an elegant fragrance that brings to mind watermelon, banana, and white lilies, along with a delicate, fresh, minty accent. On the palate, it is crisp yet smooth—a balanced and deep sake that leaves a graceful, lasting impression.



Kamoshibito Kuheiji L'Éclat du Terroir (Fruity type)
Banjo Jozo (Aichi) 15% ABV

Kamoshibito Kuheiji was the first sake brand ever selected by a three-star restaurant in France. In 2010, it began growing its own rice. The first thing you'll notice with this sake is its floral fragrance. Turn your glass and your nose will be tickled with complex notes. The flavor is fresh, and has a rich attack. There are layers to the taste, thanks to the complex minerals in its rice.

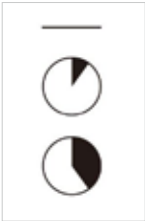
In September and October, the brands below will be served.



IWA 5 Assemblage 7 (Rich type)
Shiraiwa K.K (Toyama) 15% ABV

IWA was named after the brewery's location, Shiraiwa, in the Toyama Prefecture town of Tateyama. The most notable features of IWA 5 are its complexity and its comfortable balance. It has a rich flavor, yet it's light, constantly giving an impression of consistency and harmony. This unique balance makes the rich flavor startlingly light. The complexity of its flavor, resulting from the fusion of various elements, is something that could only come from an assemblage.

In November, the brands below will be served.



Hyakunen Kijosyu2024 (Rich type)
Niida-Honke Inc. (Fukushima) 16% ABV

The Niida-Honke sake brewery was established in 1711. In 2025, it became the first brewery in Japan to receive Regenerative Organic Certification for its in-house rice cultivation. With its Shizenshu, made without agricultural chemicals and fertilizers, the brewery is working to restore the environment through brewing. This sake has a smooth but powerful sweetness and a deep, complex acidity, balancing each other exquisitely. The brewery has maintained its traditional brewing method, adding as it brews. This year's vintage is its 14th, and you can truly taste the history in this sake.

Shochu



Murao
Sweet Potato Shochu, Murao Shuzo, Kagoshima 25% ABV
Unrivaed sweet potato shochu made by Toshihiko Murao, a renowned distilling master. Traditional black yeast and fine sweet potatoes are distilled in large ceramic pots in the classic, time-proven manner. Its elegant, soft flavors give way to a lovely, round finish.

Recommendation

On the rocks
The ice brings out the full-bodied, natural flavors of the sweet potatoes.



Craftsman Tada Chianti Brown
Barley Shochu, Tenpai, Fukuoka 25% ABV
Tenpai was the first brewery in Japan to produce 100% barley shochu using atmospheric distillation. The concept of Craftsman Tada is "the ultimate pairing experience." Chianti Brown applies a kimoto junmai sake brewing technique to Tenpai's shochu making to maximize the characteristic of the brewery's own lactic acid bacteria. The shochu offers delicious flavors reminiscent of chestnut and manuka honey that pair perfectly with Japanese cuisine.

Recommendation

With hot water
The shochu utilizes its characteristic house lactic acid bacteria to create a sweet, umami-rich flavor during the meal.



Hamachidori no Uta Genshu
Brown Sugar Shochu, Amami Oshima Shuzo, Kagoshima 38% ABV
Amami Oshima Shuzo is located in Tatsugo Town, famous for its water quality. Utilizing the natural brown sugar produced on Amami Oshima Island, their shochu has a characteristically caramel and maple syrup-like flavor and aroma. This is an old shochu aged for 7 years, offering a concentrated flavor that tastes like a spoonful of Japanese brown sugar.

Recommendation

With soda
By mixing with soda, you can enjoy the refreshing sweetness of brown sugar.



Yasuyuki Kitahara
Gajoen Tokyo
Director of Food and Beverage
Winner of the 4th World Sake
Sommelier Competition

The Diverse Individuality of Sake

This autumn, first class has prepared a special lineup that takes you on a journey through Japanese sake, enjoying the depth and unique character of each sake with all of your senses. There's the crisp, lush, clear flavor of Kokuryu, the product of refined traditional techniques. There's also the bold terroir of Kamoshibito Kuheiji, bottling the very essence of the land where its rice was grown. IWA 5 artfully blends contrasting elements, a delicate and complex assemblage. The rich Kijoshu, with its lingering aftertaste, is made using sake in place of water during the shikomi stage of sake brewing. As you soar above the clouds, take your time and enjoy these four stories, the products of the history of Japanese sake and the spirit of unrelenting challenge.

Yasuyuki Kitahara, a connoisseur of Japanese libations, brings out the many charms of sake and shochu in unique ways. His incredible pairings delight guests at all restaurants he manages at Gajoen Tokyo Director of Food and Beverage. Kitahara won the 4th World Sake Sommelier Competition in 2014.

- If you would like warm sake (atsukan), please ask a cabin attendant.
- Enjoy shochu neat, over ice, or with sparkling water, cold water, or hot water.

Champagne



Champagne Krug Grande Cuvée
Champagne, France

Since 1843, Krug Grande Cuvée has embodied the vision of its founder, Joseph Krug. Every year, a new Édition is created: an extraordinary blend of over 120 wines from more than 10 different years. Blending so many wines from different years provides this myriad of flavors and aromas, something impossible to express with the wines of just one year. ANA First Class has been serving the supreme Champagne since its first international flight in 1986.

Pinot Noir / Meunier / Chardonnay



Champagne Taittinger Brut Millésimé 2016
Champagne, France

Taittinger is a famous family-operated wine house established in the Champagne region in 1932. It is notable for its delicate and polished style, made primarily from Chardonnay. It is sometimes praised as the “Grand Dame of Champagne,” served in ceremonious occasions around the world. The subdued fruit flavor, fine carbonation, and delicate acidity combine to shape its clear profile, and the refined balance lingers on through its aftertaste, giving it a long-lasting richness.

Chardonnay / Pinot Noir

White Wine



Maison Roche de Bellene Chassagne-Montrachet 2023
Bourgogne, France

The négociant Maison Roche de Bellene, located in Beaune, was established by famed Burgundy wine merchant Nicolas Potel in 2008. This wine's first impression is one of softness and suppleness. Its fruitiness combines with the flavors of nuts and dairy for a rich, deep taste. It has a crisp acidity and mineral flavor that linger on long after drinking.

Chardonnay



Cave des Amandiers Petite Arvine de Fully 2023
Valais, Switzerland

The Cave des Amandiers winery is known for its stepped vineyards in Fully, high in the mountains of Swiss Valais. This wine stands out for its fresh, bright acidity and its pronounced mineral flavor. The bitterness of its aftertastes adds a pleasant accent.

Petite Arvine

If unavailable, we may serve the wine below in place of
Cave des Amandiers Petite Arvine de Fully 2023.



Metis Klein Constantia Sauvignon Blanc 2020
Western Cape, South Africa

Sauvignon Blanc

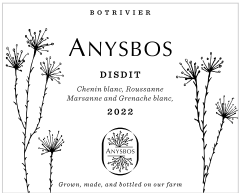
White Wine



ANA Original Kisvin Koshu
Yamanashi, Japan

This ripe white expresses the noble terroir of Koshu, Japan. Undertones of white flowers blend with fruity aromas of muscat and white peach. The nuance of spicy cloves deepens the bouquets. Brilliant juiciness and crisp acidity burst on the palate with an appealingly bitter finish. A wonderful pairing with seafood dishes.

Koshu



Anysbos Botrivier Disdit 2022
Swartland, South Africa

Anysbos Botrivier was founded in 2008 by Johan and Sue Heyns and quickly became a model of excellence for the Cape White Blend category. After thoroughly analyzing their terroir, the winery began to organically grow Chenin Blanc grapes and varieties originally from the Rhône Valley in France. Marelise Niemann, Tim Atkin's “Young Winemaker of the Year,” joined the winery in 2014 and now produces some of the most elegant wines in the Cape.

Chenin Blanc / Grenache Blanc / Marsanne / Roussanne

THE CONNOISSEURS

A gorgeous array of enchanting wines.

We invite you to try a selection of premium wines handpicked by our wine advisors and tasting panel. ANA’s wine lists received prizes in many categories in the “Cellars in the Sky” and “Wines on the Wing 2019 Airline Wine Survey” in-flight wine competition. Our enchanting wines will regale your palate during and after dinner.



Olivier Poussier
Best Sommelier in the World (2000)

Olivier Poussier was selected as the Best Sommelier in the World in 2000. He has served as sommelier at the prominent “La Tour d’Argent” and “Pavillon Ledoyen” restaurants in Paris, as well as “The Connaught,” a luxury hotel in London. Poussier is now running a wine consulting firm.



Satoru Mori
Andaz Tokyo / Hotel Toranomon Hills
Executive Sommelier / Beverage Director

Satoru Mori handles activities to raise awareness of wines and to train younger sommeliers as a managing director of Japan Sommelier Association (JSA). In 2017, he was recognized as a “Modern Master Craftsman” by the Minister of Health, Labour and Welfare of Japan. He was also awarded the prestigious Medal with Yellow Ribbon in Japan’s national 2022 Spring Honors. He leads the Japanese wine industry through his outstanding performance and has won at various sommelier competitions around the world and in Japan multiple times.

• The English commentary on wine is based on commentaries by the producers etc. and may differ from Japanese commentary.

Red Wine



Château Léoville Barton 2017
Bordeaux, France

Château Léoville Barton is an estate in Saint-Julien in the Médoc region of Bordeaux, France, listed as Second Growth in the Bordeaux Wine Official Classification of 1855. This wine has an elegant acidity and a rich fruit flavor, along with a delicate and refined tannin, for a classic taste with a Cabernet Sauvignon finesse that lingers on.

Cabernet Sauvignon / Merlot



Domaine Combier Crozes Hermitage 2023
Rhône, France

Founded in 1936, Domaine Combier is a pioneer of the organic movement and has undertaken organic farming practices since the 1970s. Complex aromas, such as black cherry and black plum compote, pepper, bacon, thyme, and sage, overlap and give this wine its great depth. The focused fruity flavor and powerful tannin combine with a pure, elegant acidity that shapes the outline of the wine and allows you to enjoy its refined and elegant flavor.

Syrah



Tenuta di Biserno Il Pino di Biserno 2022
Tuscany, Italy

Tenuta di Biserno is a Super Tuscan winery in Bibbona, Alta Maremma, which faces out onto the Tyrrhenian Sea in the west of Tuscany, Italy. The wine is characterized by the defined presence of tannin and a delicate and elegant acidity. The rich fruitiness and bold flavor of alcohol expand across the palate in this full-bodied, deep wine with a lingering aftertaste.

Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon / Merlot / Petit Verdot

If unavailable, we may serve the wine below in place of
Tenuta di Biserno Il Pino di Biserno 2022.



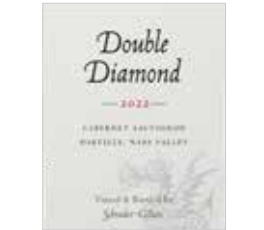
Le Ragnaie Rosso di Montalcino 2021
Tuscany, Italy
Sangiovese



Adelina Estate Shiraz Clare Valley 2023
South Australia, Australia

Adelina Estate is a winery nestled in South Australia's Clare Valley. Initially, Colin McBryde and his wife Jennie embarked on wine-making for themselves and began commercial production in 2003. Surrounded by prestigious vineyards, Adelina Estate uses bio-dynamic farming methods on their historic vineyard to produce bright, elegant red wines from Shiraz grape vines that are over 100 years old.

Shiraz



Double Diamond Cabernet Sauvignon 2022
California, U.S.A.

Double Diamond was created as a second brand from famous Napa Valley winery Schrader Cellars. It is made with plentiful grapes from top-tier vineyards, but it has an approachable and polished style. The silky tannin and rich fruity flavor spread across the palate. Its focused and rich taste, and its well-balanced style, make it an extremely satisfying, quality red wine.

Cabernet Sauvignon

Port Wine



Niepoort Porto Colheita 2009
Porto, Portugal

Niepoort was founded in 1842. One of the few remaining family-owned producers, Niepoort is run by fifth-generation owner Dirk van der Niepoort. To preserve its traditional flavors, the family of master blenders, who play the most important role in port wine, has passed down their skills and techniques from generation to generation. Prizing quality above all else, production is kept small, producing only less than 1% of all port wines.

Touriga Nacional / Touriga Franca / Tinto Cão / Tinta Francisca / Tinta Amarela / Tinta Roriz

Aperitifs & Cocktails

- Dry Sherry
- Dry Vermouth
- Campari Soda
- Campari Orange
- Umeshu (plum wine)
- Kir
- Kir Royal
- Mimosa
- Martini

Beers

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

Whiskies

- Suntory Whisky Hibiki 21 Years Old
(New York, Frankfurt and London routes)
- Suntory Whisky Hibiki,
100th Anniversary Limited Edition Design
(Routes excluding the above)
- Suntory Single Malt Whisky Yamazaki 12 Years Old
- The Macallan 18 Years Old

Spirits

- Vodka 80 proof
- Suntory Japanese Gin ROKU
Cherry blossom, cherry leaves, sencha green tea, gyokuro green tea, sansho pepper, and yuzu citrus. With six botanicals unique to Japan, the delicately crafted ROKU gin offers the perfect balance of aroma and taste while providing a smooth mouthfeel and a polished, well-refined flavor.

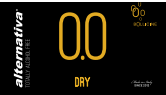
Brandy & Liqueur

- Hennessy XO
- Cointreau

Non-alcoholic Drinks



ANA Original Non-Alcoholic Cocktail
Wa Citrus Blue
Enjoy the refreshing and crisp flavor of this beverage, made with a base of ANA's original Japanese kabosu citrus drink, Kaoru Kabosu.



Non-Alcoholic Sparkling Wine
Bollicine Dry Alternativa Alcohol 0.0
0.00% ABV

Non-alcoholic Beer

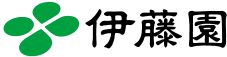
- Suntory All-Free (non-alcoholic beer)
- Asahi ZERO (non-alcoholic beer)

*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	Ginger Ale
Orange Juice	Iced Green Tea
Apple Juice	Still Mineral Water
Tomato Juice	Sparkling Mineral Water (Perrier or other brands)
Cola	Milk
Cola Zero	

Japanese Teas

Miyazaki Sencha Sencha green tea made from 100% Miyazaki tea produced by Shinryokuen, a Japanese tea specialty store. This store won first prize in the Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries' awards for tea plantations for the fourth time at the 75th Japan Tea Fair in 2021.	
Hojicha (Low in Caffeine) Best known for their tea brand Oi Ocha, ITO EN's hojicha generously uses highly aromatic tea leaves carefully picked by contract farmers that produce a rich, delicious tasting tea.	
Matcha A soft, bright-green matcha from ITO EN. Crafted with contract farmers. Additive-free, with a focus on the natural tastes of the tea leaves. Enjoy a gentle aroma and flavor with a delicate bitterness underneath.	

Herbal Teas

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

Others

Hot Chocolate, Van Houten

Tea Selection



TAYLORS OF HARROGATE was born in 1886. It creates good products, making delicious, top-quality teas.

Afternoon Darjeeling Tea
We only buy the finest during the peak season. Delicate flavour reminiscent of Muscat grapes.

Earl Grey Tea
The elegant fragrance of the bergamot flavour.

Scottish Breakfast Tea
Premium second flush Assam gives the blend a gorgeously rich, malty depth of flavour.

Lemon & Orange
Delicate fruity blend using light teas from Africa, and India.

ANA's Specialty Coffee Selection



"illycaffè" is an Italian family business founded in Trieste in 1933, which mission has always been delighting all those who appreciate beauty and flavour worldwide with the best coffee nature can offer. It produces a unique 100% Arabica blend, combining 9 of the best origins in the world according to illycaffè. Every day 8 million cups of illy coffee are enjoyed in over 140 countries, in bars, restaurants and hotels, in flagship cafés and shops, at home.



illy Espresso
A single shot of premium coffee

illy Caffè macchiato
illy espresso and a little of hot frothed milk (in a small cup)

illy lungo Espresso
A stretched espresso served in a coffee cup

Espresso freddo illy (iced coffee)
Double illy espresso cooled at the moment

illy Cappuccino
Espresso topped with thick hot frothed milk

Cappuccino freddo illy
illy espresso and milk cooled at the moment, topped with cold frothed milk

Decaffeinated Coffee is also available.

• To prevent burn injuries, some of the hot beverages are served at lower temperatures. Cold beverages are served to children and to adults holding them.

• Please note that the availability of beverage 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.

日本名酒 / 日本酒



黑龙 大吟酿 龙《轻盈型》 黑龙酒造、福井

创立于1804年的黑龙酒造。秉承着“酿造好酒”这一简明理念，为您呈献跨越时代、广受喜爱的清酒。在西瓜、香蕉与白百合的优雅香气中，点缀着淡淡的薄荷清凉感。口感既清爽柔润又饱满醇厚，余韵优雅而有底蕴，是一款平衡感极佳的佳酿。

原料米 山田锦（兵库县产）/酒精度16%



酿人九平次 风土之耀 《果香型》 万乘酿造、爱知

“酿人九平次”是首个被法国米其林三星餐厅采用的日本酒品牌。自2010年起，该酒厂开始自主种植大米。初闻香气为花香，摇晃酒杯后，复杂的香气便弥漫开来。口感清新，入口丰盈，能感受到源自大米的矿物质带来的复杂风味，层次丰富。

原料米 山田锦（兵库县产）/酒精度15%

9月、10月为您提供以下酒款。

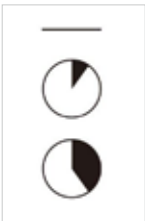


IWA 5 Assemblage 7 《醇厚型》 白岩、富山县

IWA的名称源于酒造所在地富山县立山町白岩（SHIRAIWA）的地名。IWA 5的最大特点在于其复杂性与令人愉悦的平衡感。口感丰富却又轻盈，让人时刻感受到其连贯性与和谐感。这种独特的平衡感，使丰富的口感显得惊人地轻盈。由各种元素融合所呈现的多重口感，正是混酿工艺的独特之处。

原料米 山田锦、雄町、五百万石 /酒精度15%

11月为您提供以下酒款。



百年贵酿酒2024 《醇厚型》 仁井田本家、福岛

创立于1711年，其自有稻田获得了日本首个“再生有机认证”。通过无农药、无化肥的“自然酒”，践行环境再生型酿酒。顺滑浓郁的甘甜与深邃复杂的酸味交织出绝妙的平衡。始终恪守每年添酒酿造的传统工艺，终于迎来了第14个年份的这款酒，是一瓶能让人感受到深厚历史底蕴的佳酿。

原料米 丰锦 /酒精度16%

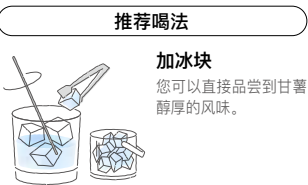
日本名酒 / 烧酒



村尾 芋烧酒、村尾酿酒厂、鹿儿岛

这款稀世珍品甘薯烧酒，出自享誉业界的酿酒大师村尾寿彦之手。精选传统黑麹与上等红薯，恪守传统工艺，全程以陶瓮酿造而成。高贵典雅的馥郁芬芳，甘美绵柔的细腻滋味，醇厚悠长的余韵久久萦绕。

酒精度25%



推荐喝法

加冰块

您可以直接品尝到甘薯醇厚的风味。



CRAFTSMAN多田Chianti Brown 麦烧酒 天盃 福冈

日本首家生产100%大麦烧酒（常压蒸馏）的酒窖。CRAFTSMAN多田的品牌主题是“极致的搭配体验”。“Chianti Brown”采用了类似日本酒中“生酏纯米”的酿造工艺，最大限度地发挥出酒窖原生乳酸菌的特性。此酒款带有栗子和麦卢卡蜂蜜般的醇厚风味，与日式料理相得益彰，推荐兑温水饮用，口感会更加圆润顺滑。

酒精度25%



推荐喝法

兑温水

最大限度发挥酒窖原生乳酸菌的特性，其鲜甜可口的口味堪称佐餐酒中的上乘之作。



浜千鸟乃诗原酒 红糖烧酒 奄美大岛酿造 鹿儿岛

酒窖坐落于具有水源优质的龙乡町，在此酿造的烧酎能让人感受到源自奄美大岛红糖的焦糖风味和枫糖浆般的馥郁芬芳香气。经过7年长期熟成的古酒，其浓郁美味如同品尝红糖般醇厚。

酒精度38%



推荐喝法

兑苏打水

兑入苏打水，更能品尝到红糖清爽的甘甜。



北原康行

东京雅叙园
餐饮总监
第四届世界调酒师大赛冠军

“日本酒的多样化个性”

我们在今年秋季的头等舱中准备了特别的日本酒系列，让您能通过五感领略其深邃的个性。由传统工艺精心打磨而成的“黑龙”，拥有清冽而鲜活的透明感。将土壤的生机原原本本封存于瓶中的“酿人九平次”，展现出强劲的风土特质。不同元素完美融合的“IWA 5”，展现出细腻而复杂的调配工艺。以及，以酒代水酿造、极尽奢华的“贵酿酒”，带来浓郁丰厚的余韵。请在这万米高空的特别时刻，一滴一滴细细品味由日本酒的历史与永无止境的挑战所孕育出的这四段故事。

曾荣膺第4届世界清酒侍酒师大赛桂冠的北原康行，堪称向世界传播日本酒与正宗烧酒魅力的匠人代表。此外，身兼“雅叙園東京料理飲料部統括部長”北原先生，始终致力于探索能与佳肴相得益彰的饮品搭配之道。

- 如果您需要加热日本酒，请告知机舱乘务员。
- 烧酒可根据您的喜好调配。(热水调配/冷水调配/苏打水调配/加冰块/直接纯饮)

香槟



库克特级陈年香槟
法国 香槟区

独一无二的库克特级陈年香槟。精选于120种来自10余个不同年份的葡萄酒，逐年精心调配而成。通过调配多个不同年份的葡萄酒，创造出单一年份无法呈现的层次丰富的风味与馥郁芳香。ANA头等舱自1986年执飞国际航线起，始终秉承对顶级香槟的极致追求，持续为乘客呈献库克香槟。
黑皮诺/莫尼耶/霞多丽



泰亨哲 特干香槟2016
法国 香槟区

泰亨哲是一家著名的家族经营酒庄，于1932年在香槟区创立。以霞多丽为主酿造，风格细腻优雅，被誉为“香槟界的贵妇人”，常见于世界各地的重要场合。内敛的果香、细腻的气泡与细腻的酸度共同塑造出其清晰的风味特征，这种精致的平衡感在余味中绵延不绝，赋予其持久的醇厚感。
霞多丽 / 黑皮诺

白葡萄酒



罗斯德贝酒庄 夏山-蒙哈榭 2023
法国 勃艮第

法国 勃艮第
位于博讷的罗氏贝兰酒庄由著名的勃艮第葡萄酒商尼古拉斯·波泰尔于2008年创立。这款酒给人的第一印象是柔和而圆润，其果香与坚果、乳香交织，呈现出丰富深邃的风味。酒体酸度清爽，矿物气息悠长，余味绵延不绝。
霞多丽



杏仁树酒庄 小奥铭白葡萄酒 富利2023
瑞士 瓦莱州

杏仁树酒庄以其位于瑞士瓦莱州高山之巅、富利地区的梯田式葡萄园而闻名。这款酒以清新明亮的酸度和鲜明的矿物风味著称，余味中的微苦感更添怡人的韵味。
小奥铭

有时可能无法提供“杏仁树酒庄 小奥铭白葡萄酒 富利2023”，替代提供以下品牌。



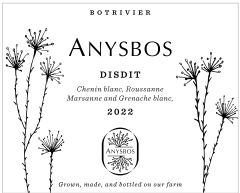
梅蒂斯克莱因 康斯坦长相思白葡萄酒2020
南非 西开普省
长相思

白葡萄酒



ANA独创 Kisvin甲州
日本 山梨

白色花朵的芬芳与麝香葡萄、白桃等果香完美交融。馥郁的丁香气韵为香调增添了层次感。清新酸爽与丰沛果香在唇齿间绽放，怡人的微苦更添一抹韵味。这款白葡萄酒淋漓尽致地展现了日本的风土之美，口感醇厚，余韵悠长。搭配海鲜等料理一同享用，更能突显其鲜美风味。
甲州



安尼斯博斯酒庄 博特河产区葡萄酒 2022
南非 斯瓦特兰

安尼斯博斯酒庄迅速崛起为开普混酿白葡萄酒的典范之作，由约翰与苏·海恩斯夫妇于2008年携手创立。该酒庄深入解析土壤气候特性，采用有机方式培育罗讷河谷葡萄品种与白诗南葡萄品种。2014年，蒂姆·阿特金评选的“年度青年酿酒师”玛丽莉丝·尼曼加入酒庄，如今她酿造出了开普地区最优雅的葡萄酒系列。
白诗南 / 白歌海娜 / 玛珊 / 胡珊

只为呈现真正触动味蕾的葡萄酒。

我们特别邀请了 ANA 葡萄酒顾问等专业人士，并汇集各年龄段、不同性别的品酒师共同臻选，为您准备了多款佳酿。在机内葡萄酒比赛“Cellars in the Sky”和“Wines on the Wing 2019”中，我们获得了众多奖项。请用餐时佐饮，或于餐后细品余味，尽享此刻优雅时光。



奥利维耶·普西耶
全球最佳侍酒师（2000年）

奥利维耶·普西耶在2000年被评选为“世界最佳侍酒师”。他曾在巴黎著名的“银塔餐厅”和“乐多耶亭”担任侍酒师，还在伦敦的一家豪华酒店“康诺特酒店”担任过侍酒师。现在经营着一家葡萄酒咨询公司。



森觉
东京安达仕酒店/虎之门丘酒店
首席侍酒师/酒水总监

在日本侍酒师协会担任常务理事、技术研究部部长，致力于葡萄酒的启蒙活动和培养后进人才。2017年作为“现代名匠”获得厚生劳动大臣表彰。此外，在2022年春季褒章中荣获“黄绶褒章”。他是一位在国内外众多比赛中表现活跃，始终引领日本葡萄酒界的侍酒师。

・葡萄酒的英文介绍内容基于生产商等机构提供的信息，可能与日文版本存在差异。

红葡萄酒



巴顿酒庄 红葡萄酒2017
法国 波尔多

巴顿酒庄位于法国波尔多梅多克产区的圣朱利安，在1855年波尔多葡萄酒官方分级中被列为二级庄。这款酒酸度优雅，果香浓郁，单宁细腻精致，呈现出赤霞珠特有的经典风味，华丽之感在余韵中尤为突出。

赤霞珠 / 梅洛



恭比埃酒庄 克罗兹-埃尔米塔日红葡萄酒 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”。黑樱桃、黑李子蜜饯、胡椒、培根、百里香和鼠尾草等复杂的香气相互交织，赋予这款酒极富层次感的深度。集中而鲜明的果香与强劲的单宁，结合纯净优雅的酸度共同勾勒出酒体的轮廓，让您尽享其精致优雅的风味。

西拉



百事乐酒庄 百事乐皮诺红葡萄酒2022
意大利 托斯卡纳产区

百事乐酒庄是位于上马莱玛地区比博纳的一家超级托斯卡纳酒庄，面向意大利托斯卡纳西侧的第勒尼安海。这款酒以存在感强烈的单宁和细腻优雅的酸度为基调，丰富的果香与饱满浓郁的酒体在口腔中蔓延开来，余味悠长。

品丽珠 / 赤霞珠 / 梅洛 / 小维多

有时可能无法提供“百事乐酒庄 百事乐皮诺红葡萄酒2022”，替代提供以下品牌。



勒拉涅蒙塔希诺干红葡萄酒 2021
意大利托斯卡纳

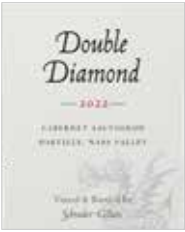
桑娇维塞



阿德琳娜酒庄 克莱尔谷西拉2023
澳大利亚 南澳大利亚州

阿德琳娜是位于南澳大利亚州克莱尔谷的一家葡萄酒庄。最初，科林·麦克布莱德与妻子珍妮是为自家饮用而开始酿造葡萄酒，后于2003年正式开启商业化生产。在这片被名园环绕的古老土地上，他们采用生物动力农法，从百年西拉老藤中孕育出明亮而优雅的红葡萄酒。

西拉



双钻赤霞珠2022
美国 加利福尼亚

双钻是纳帕谷著名酒庄“沙德酒庄”推出的副牌酒。该酒虽选用顶级葡萄园出产的葡萄酿制而成，却风格亲切且精致易饮。丝滑的单宁与浓郁的果香在口腔中蔓延开来，风味集中浓郁，风格均衡协调，是一款令人极度满足的优质红葡萄酒。

赤霞珠

波特酒



尼波特科莱伊塔波特酒 2009
葡萄牙 波特

尼波特成立于1842年。现任庄主德克·尼波特先生为第五代传人，如今该酒庄仍是少数坚持家族经营的酒庄之一。为了守护传统风味，在波特酒中担任最重要角色的调配大师家族在尼波特世代相承，将独门技艺薪火相传。该酒庄重视品质，因此始终坚持少量生产，产量不到波特酒总量的1%。

国家杜丽佳 / 弗兰卡杜丽佳 / 红卡奥 / 弗朗西斯卡 / 红阿玛瑞拉 / 罗丽红

开胃酒 & 鸡尾酒

- 干型雪莉酒
- 干味美思
- 金巴利苏打
- 金巴利橙汁鸡尾酒
- 梅酒
- 基尔酒
- 皇家基尔
- 含羞草
- 马提尼

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

威士忌

- 三得利威士忌“响”21年陈酿
(纽约/法兰克福/伦敦航线)
- 三得利威士忌“响”
三得利威士忌100周年纪念款
(上述以外的航线)
- 三得利山崎12年单一麦芽威士忌
- 麦卡伦18年威士忌

烈酒

- 伏特加 80 proof
-  三得利日本琴酒ROKU<六>
樱花、樱花叶、煎茶、玉露、山椒、柚子。精选日本特有的六种草本植物，匠人倾注巧思调和出绝妙风味，口感柔滑细腻，尽显高雅韵味。

白兰地 & 利口酒

- 轩尼诗XO
- 君度酒

无酒精饮料



ANA独创无酒精鸡尾酒
“WA Citrus Blue”（和风橘蓝）
敬请享用这款 ANA 独创饮料，以“果香柑橘”为基调，味道清新爽口。



无酒精起泡酒
干型无酒精起泡酒 0.0
酒精度数 0.00%

无酒精啤酒
三得利无酒精啤酒
朝日ZERO（无酒精）

※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	姜汁汽水
橙汁	冷绿茶
苹果汁	矿泉水
番茄汁	气泡水（巴黎水或其他品牌）
可乐	牛奶
可乐 无糖	

日本茶

宫崎煎茶 “新绿园”日本茶专卖店匠心呈献，100%纯正宫崎煎茶。2021年，该茶园在第75届日本全国茶叶品评大会中第4次斩获一等一席桂冠——农林水产大臣奖	
焙茶 这是大家耳熟能详的伊藤园“喂～来喝茶”系列中的焙茶。精选签约农户悉心培育的芬芳茶叶，以奢侈的配比匠心调配，制成醇厚悠长的至臻风味。	
抹茶 精选伊藤园签约栽培茶叶精制而成的上等抹茶。携手签约农户共同研发，精心培育。不添加任何健康成分，纯粹呈现食材的自然风味。色泽青翠鲜亮，香气柔和怡人，略带一抹温和的微苦，令人回味无穷。	

香草茶

KUSMI TEA（无咖啡因草药茶） · 路易波士香草 · 马鞭草薄荷 · 水润玫瑰	
--	--

其他

热巧克力 范豪顿

茗品精选



泰勒茶业自1886年创立以来，以矿泉之乡哈罗盖特的水源为依托，凭借精湛技艺将来自世界各地的茶叶进行巧妙调配，打造出英国顶级品牌的优质红茶。

大吉岭午茶
精选被誉为时令佳期的次摘茶，优质茶叶孕育出醇厚的口感和馥郁的香气。

格雷伯爵茶
优雅的香柠檬香气与平衡协调的高雅口感完美融合。

苏格兰早餐茶
以次摘茶阿萨姆为基础的浓郁醇厚风味。

柠檬&橙子
以非洲和印度高地的茶叶为基础，调配出精致而果香四溢的混合茶。

ANA 特色咖啡精选

illycaffè公司于1933年诞生于意大利的里雅斯特，作为家族企业，始终秉持着用自然馈赠的顶级咖啡，为全球追求美好与风味的人们带来愉悦体验的使命。illycaffè公司精选全球9大顶级咖啡产区，匠心调配出100%纯阿拉比卡拼配咖啡。意利咖啡风靡全球140多个国家，每天售出800万杯，无论是酒吧、餐厅、酒店、品牌旗舰咖啡馆，还是精品门店与寻常人家，都能品味到这份醇香。

意利浓缩咖啡

酸味和苦味恰到好处的浓缩咖啡，风靡全球140个国家。

意利“长萃”浓缩咖啡（热咖啡）

保留了意利浓缩咖啡的馥郁芳香，更赋予其轻盈爽口的独特风味。

意利卡布奇诺

浓缩咖啡配以绵密柔滑的奶泡，打造出层次分明的牛奶特调。

我们还提供无咖啡因咖啡可供选择。

意利玛奇朵咖啡

在香醇的浓缩咖啡中倾入少许绵密奶泡，尽享浓郁滋味。

意利“冰萃”浓缩咖啡（冰咖啡）

醇厚的双份浓缩咖啡，口感清爽怡人。

冰卡布奇诺

浓缩咖啡与牛奶完美交融，调配出绝妙平衡的冰饮。

· 为保障乘客安全，避免机上烫伤事故，我们将适度调低部分热饮的温度后为您提供。另外，对于儿童以及抱着儿童的乘客，我们将不提供热饮服务。
· 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。