

アルコール ALCOHOLIC BEVERAGES

シャンパン / Champagne

羽田=伊丹・札幌(新千歳)・福岡・沖縄路線の便でご提供しております。

This selection is served on flights between Haneda and Itami, Sapporo (New Chitose), Fukuoka, and Okinawa.



シャンパーニュ・ニコラ・フィアット・レゼルヴ・エクスクルーシヴ・ブリュット

シャンパーニュ、フランス

豊かできめ細かな泡立ちが瑞々しい外観です。柚子やカボスの柑橘系の香りに洋ナシやミラベルの香りが加わり、微かに炒ったアーモンドやヘーゼルナッツの香りが見え隠れます。切れのあるいきいきとした酸味と活発な泡立ちが爽快感を強く感じさせます。

ピノ・ノワール / ムニエ / シャルドネ

Champagne Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut
Champagne, France

A fresh citrus aroma of yuzu and kabosu intermingles with juicy pear and mirabelle plum aromas, along with a modest bouquet of roasted almond and hazelnut. Light, fresh, and vibrant Champagne with crisp acidity.

Pinot Noir / Meunier / Chardonnay

スパークリングワイン / Sparkling Wine

羽田=伊丹・札幌(新千歳)・福岡・沖縄路線**以外**の便でご提供しております。

This selection is served on flights between Haneda and locations other than Itami, Sapporo (New Chitose), Fukuoka, and Okinawa.



ヴーヴ・オリヴィエ・ブリュット

フランス

グレープフルーツのような柑橘系の香りに微かにフローラルなアロマが入り交じります。泡の刺激も心地よく、爽やかな酸味が印象的でフレッシュ&フルーティーな味わいです。

シャルドネ

Veuve-Olivier Brut France

A sassy, drinkable wine with persistent bead, cool-climate acidity and a waft of buttered toast with melon, citrus and stone fruit flavors. Perfect as an aperitif tied up by a mineral thread.

Chardonnay

*機材変更等でシャンパン、またはスパークリングワインの提供路線が変更になる場合がございます。

*The champagne or sparkling wine served may change on some routes, depending on changes of aircraft or other factors.

アルコール ALCOHOLIC BEVERAGES

白ワイン / White Wine



モントグラス・ヴァライエタル ソーヴィニヨン・ブラン セントラル・ヴァレー、チリ
ワイナリーはチリ、セントラル・ヴァレーでも比較的太平洋側に近い場所に位置しています。海岸山脈に近いため、冷涼な潮風による寒暖の差がワイン造りに理想的な環境を与えています。フルーティーでバランスの良い味わいです。

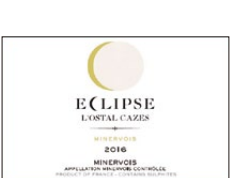
ソーヴィニヨン・ブラン

MontGras Varietal Sauvignon Blanc Central Valley, Chile

A fruity, well-balanced wine from Central Valley’s inshore region, where salty breezes from the Pacific Ocean meet the Chilean Coast Range. The temperature difference provides an ideal environment for slowly maturing grapes.

Sauvignon Blanc

赤ワイン / Red Wine



エクリプス・ド・ロスタル・カーズ 2016 ラングドック、フランス
乾燥したプラムやカシスの香りにセージ、タイムのハーブの香りが加わります。アルコールからくる熱感が心地よくコクのある味わいです。

シラー / グルナッシュ / カリニャン

Eclipse de L'Ostal Cazes 2016 Languedoc, France

Dried plum and blackcurrant aromas accented by subtle herbal notes of sage and thyme. The alluring, vibrant alcohol warms and intensifies the palate.

Syrah / Grenache / Carignan

日本酒 / Sake

9月よりaからbに順次切り替わります。

b) will be gradually introduced in place of a), starting from September.



a) 羽根屋 純米吟醸 煌火 富美菊酒造 富山

立山連峰の伏流水と富山県産の酒米を用い、手間を惜しまず無骨な酒造りを貫く酒蔵。まろやかな口当たり、芳醇な飲み飽きしない味わいです。

a) Haneya Junmai Ginjo Kirabi Fumigiku Shuzo Toyama

A generous, round junmaiginjo made from Tateyama Mountain groundwater and Toyama sake rice using traditional, straightforward brewing techniques. Every cup is pure delight.

b) 月の桂 純米大吟醸 柳 増田徳兵衛商店 京都

屈指の銘醸地、京都・伏見で300余年の古い歴史を誇る蔵元「月の桂」。京料理に磨かれた味わいで、軽やかな中に複雑な味わいがあり、香りも程よく適度な余韻が心地良い上品な味わいです。

b) Tsukinokatsura Junmai Daiginjo Yanagi Masuda Tokubee Shoten Kyoto

A refined sake with enticing aromas and a soothing finish.

From a classic, three-century-old brewery in Fushimi, Kyoto, Japan’s preeminent brewing district. Its lightness and complexity have evolved with Kyoto culinary traditions.

アルコール ALCOHOLIC BEVERAGES

焼酎 / Shochu



タ -SEKI- 芋焼酎 西酒造 鹿児島

専用に栽培した「黄金千貫」を使用。柑橘系の香りと甘さ、心地よい味わいです。

Imo Shochu SEKI Nishi Shuzo Kagoshima

Citrus aromas mingle beautifully with the natural sweetness of “Koganesengan” potatoes.

ビール・ビールテイスト飲料

Beer & Alcohol-free Beer Taste Beverage

アサヒ スーパードライ

Asahi Super Dry

キリン 一番搾り

Kirin Ichiban Shibori

サントリー ザ・プレミアム・モルツ

Suntory The Premium Malt’s

サッポロ プレミアム エビス

Sapporo Premium Yebisu

オリオンビール

Orion Draft Beer

サントリー オールフリー(ノンアルコール)

Suntory All-Free (non-alcoholic beer)

ハイボール

Highball (Whisky Soda)

角ハイボール

Kaku Highball (Whisky Soda)

おつまみやお菓子をご用意しています。

ご希望のお客様は、客室乗務員にお知らせください。

Snacks and sweets are available.

Please contact our cabin attendant for details.

*ワイン原料由来の「酒石酸」が沈殿している場合がございますが、品質には問題ございません。
*飲酒運転、未成年者の飲酒は法律で禁止されています。
*機内におけるお客様の重篤な火傷防止のため、一部の温かいお飲み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、温かいお飲み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、ご希望に添えない場合もございます。

*Tartaric acid crystals from grapes are sometimes seen in the bottom.
They are natural and do not affect the quality of the wine.
*Driving under the influence of alcohol and drinking under the age of 20 are strictly prohibited by Japanese law.
*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 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.

ソフトドリンク NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

温かいお飲み物

Hot Drinks

ANAオリジナル コーヒー

ANAオリジナル コーヒー
大空と大地のつむぎ ~Pour Over The Sky~

ANA’s Original Coffee
—Pour Over The Sky—

TWG Tea ロイヤルダージリンティー

緑茶 “八女茶” 福岡

TWG Tea Royal Darjeeling Tea

Green Tea “Yamecha” (Fukuoka)

冷たいお飲み物

Cold Drinks

野菜系ジュース

詳しくは客室乗務員におたずねください。
Ask our cabin attendant about this special selection.

オレンジジュース

Vegetable Juice

アップルジュース

Orange Juice

冷緑茶

Apple Juice

ココ・コーラ

Iced Green Tea

ペリエ

Coca-Cola

ミネラルウォーター

Perrier

Mineral Water

ANAワインアドバイザー オリヴィエ・プーシエ氏のワイン紹介

～モントグラス・ヴァライエタル ソーヴィニヨン・ブラン～

この白ワインは、セントラル・ヴァレー地域内、いくつかのエリアのぶどうから造られています。アロマは力強く、ソーヴィニヨン・ブラン特有の鮮やかなハーブやレモンが感じられる、フルーティーな香りです。快い酸が清涼感を支え、軽やかな口当たりです。口に含んだ瞬間に感じる、フルーティーで爽やかな味わいが魅力です。

Wine commentary by ANA wine advisor Olivier Poussier

— MontGras Varietal Sauvignon Blanc —

This Sauvignon Blanc comes from Several areas of the Central Valley. The nose is fruity with varietal notes of fresh herbs and lemon. The aromatic ensemble is intense. The mouth is revealed on a light texture with nice acidity supporting freshness. The wine seduces with its immediately fruity and refreshing mouth.

— Wine commentary by ANA wine advisor Olivier Poussier —

This Sauvignon Blanc comes from Several areas of the Central Valley. The nose is fruity with varietal notes of fresh herbs and lemon. The aromatic ensemble is intense. The mouth is revealed on a light texture with nice acidity supporting freshness. The wine seduces with its immediately fruity and refreshing mouth.



オリヴィエ・プーシエ氏
2000年世界最優秀ソムリエ
パリ高級ケータリングメゾン
Lenôtreチーフソムリエ

Olivier Poussier
The World’s Best Sommelier in 2000
Chief sommelier of Lenôtre

