

日本酒 / Sake

**醸し人九平次 純米大吟醸 human** 萬乗醸造、愛知 《フルーティーなタイプ》

1647年創業で、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としても有名です。兵庫県産の山田錦から作られたこの品は、山田錦ならではのフローラルの香りとともに、フレッシュで軽やかな酸味と米の旨味のバランスの良さを感じられます。旨味の濃い魚卵、貝類、甲殻類などの相性は抜群です。

原料米 山田錦(兵庫県産) / アルコール度16°

Kamoshibito Kuheiji human

Banjo Jozo, Aichi 《Fruity type》 16% ABV

Founded in 1647, this sake brewery is famous for being the first sake brewery to be selected by a three-star restaurant in France. This sake brewed from Yamadanishiki rice of Hyogo prefecture has the light freshness of the acidity and the umami of rice in the combination with the floral scent that gives it the perfect balance. A well-balanced brew with elegant umami, goes well with rich seafoods such as fish roe and shellfish.

**山形正宗 紅** 水戸部酒造、山形 《軽やかなタイプ》

1898年創業で、山形県天童市にて米造りから手掛け、全て純米酒での酒造りを行っています。伝統的な槽を使用しており、天然の硬水を使用した切れ味の良さと、爽やかな果実香、フレッシュで骨格のある味わいが特徴です。アフターに気持ちの良い収斂味のある酒質なので、やや苦みのある野菜の天ぷらやフリットと合わせて、爽快感をお楽しみください。

原料米 出羽燦々 / アルコール度16°

Yamagata Masamune Kurenai

Mitobe Sake Brewery, Yamagata 《Light type》 16% ABV

Mitobe Sake Brewery Co., Ltd was established in 1898 and has been making 100% pure Junmai sake. They operate entire process from growing rice to brewing, where at Tendo City, Yamagata prefecture. The brewery uses a traditional squeezer called "fune" and natural hard water to produce sake with sharp taste. This sake is characterized by its breezy, fruity aroma and a fresh, well-defined flavor. With its pleasant and astringent aftertaste, it makes a perfect pairing with tempura or fritters of light bitter vegetables, helping you to enjoy a refreshing sensation.

焼酎 / Shochu

**川越** 芋焼酎、川越酒造場、宮崎

さつまいも「黄金千貫」を使った、まろやかな口当たりの芋焼酎です。
アルコール度25°

Kawagoe Sweet Potato Shochu, Kawagoe Shuzojo, Miyazaki

A mellow-toned shochu made from the sweet potato "Koganesengan."
25% ABV

**華むぎ 杜谷** 麦焼酎、ぶんご銘醸、大分

なでしこの花酵母が醸し出す芳しい香り。心地よい余韻が広がる綺麗な味わいです。
アルコール度25°

Hanamugi Moriya Barley Shochu, Bungo Meijo, Oita

Fragrant aromas from the yeast of fringed pink flowers.
Clean flavors and a long, pleasant finish.
25% ABV

シャンパン / Champagne

**シャンパーニュ・デュヴァル・ルロワ・ブリュット・レゼルヴ**

シャンパーニュ、フランス

マルメロのゼリーやオレンジピールの香りにグレープフルーツジュースや洋ナシ、ヘーゼルナッツの香ばしい香りが追随します。細かくクリーミーに感じる泡立ちの中に大人しい酸味と微かな苦みが混在し落ち着いた味わいに仕上がっています。余韻の中にプリオッシュの香りが仄かに漂います。
ピノ・ノワール / ムニエ / シャルドネ

Champagne Duval-Leroy Brut Réserve

Champagne, France

The Brut Réserve is a vinous Champagne with dry fruit, sweet apple, and pastry flavors. On the palate the attack is broad, followed by fine bubbles and a fresh, creamy mousse. The persistent salty finish is lifted with notes of sweet spices, biscuit, and white bread.

Pinot Noir / Meunier / Chardonnay

以下の銘柄の場合がございます。
The brand below may be served instead.

**シャンパーニュ・カステルノー・キュヴェ・ブリュット・レゼルヴ**

シャンパーニュ、フランス

白い花を思わせるフローラルな香りに、ビスケットやナッツの香りも。まろやかな酸味が特徴的で、ミネラル感が勢いのある炭酸と相まって余韻の長い心地よい味わいです。
シャルドネ / ムニエ / ピノ・ノワール

Champagne Castelnau - Cuvée Brut Réserve

Champagne, France

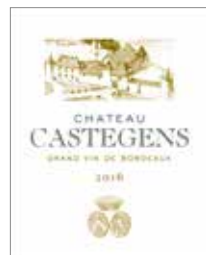
A toasty, round, crisp palate with hazelnut and stone fruit flavors, along with mouthwatering acidity, a very delicate mousse, persistent fine bubbles, and a chalky finish.

Chardonnay / Meunier / Pinot Noir

・銘柄は変更される場合がございます。数に限りがあるため、ご希望に沿えない場合がございます。ご了承ください。

・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.

赤ワイン / Red Wine



シャトー・カスティジャン 2016

ボルドー、フランス

ボルドー、ドルドーニュ河右岸リブルネ地区に位置し、1453年までその歴史を遡れる由緒あるワイナリーです。カシスやブルーベリーの皮を漬した時のような香りに、収穫したての根菜系の野菜や、仄かな木樽の香りが追従します。穏やかなタンニンと優しい酸味に、ほどよく馴染んだアルコール感が見事に調和しています。柔らかくでありながらコクがある味わいが特徴です。豚肉と茄子の味噌炒め、ローストポークなどの肉料理とのペアリングがおすすめです。

メルロ / カベルネ・フラン

Château Castegens 2016

Bordeaux, France

This old, historical Château, already a witness to the battle of Castillon in 1453, is producing wines from its 28 hectares limestone and clay based vineyard. The 2016 has both the power and the elegance of this excellent vintage. A solid, firm Bordeaux, with a blackberry and vanilla dominated aromatic profile, a dense, palate and a sustained black fruit aftertaste. Pairs delightfully with roasted pork, stir-fried pork-and-eggplant with miso paste, and other meat-based dishes.

Merlot / Cabernet Franc



マックス・レゼルヴァ レッド・ブレンド 2017

アコンカグア・ヴァレー、チリ

1870年設立のチリのワインメーカー、エラスリスは1980年代から世界有数の銘醸地アコンカグア・ヴァレーでワイン造りを行い、ミシュラン3ツ星レストランで提供されるなど、世界中から高評価を受けています。豊かでボリュームのあるブラックカラントやダークチェリーの香り、果実味あふれるフレーバーが口内全体に広がって長い余韻をつくり出します。

シラー / カルメネール / カベルネ・ソーヴィニヨン

Max Reserva Red Blend 2017

Aconcagua Valley, Chile

The Max Reserva cuvée is a blend of five different grape varieties. The nose is expressive and sweet, with floral, peony, and ripe red fruit notes along with mocha and clove scents. The palate is juicy and spicy, with chewy, velvety tannins and refreshing acidity.

Syrah / Carmenere / Cabernet Sauvignon

以下の銘柄の場合がございます。

The brand below may be served instead.



ピエール・アマデュー レ・オート・リーヴ

ローヌ、フランス

ローヌ地方のグルナッシュ特有のブラックカラントやプラムの甘い香りの中に少しだけスパイシーな胡椒や杉の香り、よく練れたタンニンがアルコール感と相まってしっかりした骨格をつくっています。

グルナッシュ / ムールヴェードル / シラー

Pierre Amadieu - Les Hautes Rives

Rhône, France

A generous, full-bodied, fragrant wine with a rich, ripe strawberry aftertaste. Raspberry flavors with garrigue scents, soft tannins, and medium acidity. A perfect pairing with goat milk cheeses and game meat.

Grenache Noir / Mourvèdre / Syrah

白ワイン / White Wine

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。

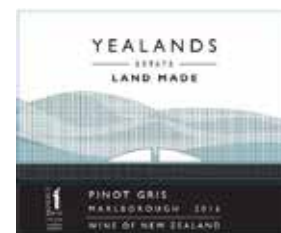
グリューナー・ヴェルトリーナー

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



イーランズ・エステート ランド・メイド ピノ・グリ 2016

マールボロ、ニュージーランド

洋ナシのジュースや蜂蜜漬けの花梨のような甘味を伴った香りがゆるやかに漂います。しなやかな酸味と角の取れたアルコール感が見事にマッチングして爽やかに華々しい味わい。果実味もアフターフレーバーに加わり微かに甘い余韻が残ります。野菜など軽めのお料理とあわせてお楽しみください。

ピノ・グリ

Yealands Estate Land Made Pinot Gris 2016

Marlborough, New Zealand

Baked apple, nashi pear and marzipan notes are hinged to a mid-weighted palate defined by detailed phenolics and wafting acidity. The fruit flavours boast superb thrust, persistence and length across the mouth as the wine expands, attesting to New Zealand's great potential with this variety. Great with vegetables and other light dishes.

Pinot Gris

以下の銘柄の場合がございます。

The brand below may be served instead.



バッドージニー・ラン 2018

ヴィクトリア、オーストラリア

グレープフルーツの瑞々しい柑橘系のアロマの中にフェネルのような香草系の香りとフレッシュな酸味が魅力のワインです。

ヴェルデーリョ

Baddaginnie Run 2018

Victoria, Australia

A restrained nose dominated by flavors of honeysuckle and herbaceous tea leaves such as chamomile. The palate is medium-bodied and textured, with passion fruit aromas lifted by an elegant vegetal touch.

Verdelho

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

Aperitifs & Cocktails

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

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ォッカ
- ボンベイ・サファイア
- 以下の銘柄の場合がございます。
- ビーフィーター

Whiskies & Spirits

- Suntory Single Malt Whisky Hakushu
- Chivas Regal 12 Years Old
- Suntory Ice Vodka
- Bombay Sapphire
- The brand below may be served instead.
- Beefeater

サントリーワールドウィスキー 碧Ao



世界5大ウィ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大ウィ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ィスキー。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。

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.

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)

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)

ブランデー&リキュール

- カミュ VSOP
- コアントロー

Brandy & Liqueur

- Camus VSOP
- Cointreau

ポートワイン

- グラハム・トゥニー30年
- 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

Port Wine

- Graham's 30 Years Old Tawny
- The brand below may be served instead.
- Quinta De La Rosa Finest Reserve Port

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
- ANA 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
- ・クイーンズチョイス
- ・カモミール(カフェインフリー)
- ANA ブレンドハーブティ(カフェインフリー)
(ローズ・ジャスミン・ペパーミント)
- ほうじ茶
- ANA ディカフェ コーヒー

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
- ANA Green tea "Shizuoka-cha" Matcha Blend
- ANA Coffee —Coffee Journal in The Sky—
- George Steuart & Co.
- ・Vintage Earl Grey
- ・English Breakfast
- ・Queen's Choice
- ・Chamomile Tea (Theine-free)
- ANA Blend Herbal Tea (Theine-free)
(Rose, Jasmine, Peppermint)
- Hojicha (Roasted Green Tea)
- ANA Decaffeinated Coffee

ANA はANAオリジナルドリンクです。

ANA ANA's original drinks.

ANAオリジナルメニューのご紹介 ~ 機内でもご自宅でもANAの空の味をお楽しみください ~

機内でお楽しみいただけるこだわりのANAオリジナルメニューを下記の公式ショッピングサイトよりご購入いただけます。機内でもご自宅でもANAの空の味を是非お楽しみください。

ANA Original Menu ~ Enjoy the taste of ANA on board and at home ~

You can purchase ANA original menu items available on board from our online store below. Enjoy the taste of ANA on board and at home.



「香るかぼす」はちみつ入り

太陽の光をたくさんあびて育ち、果汁の量が豊富な旬の時期に収穫された大分県産かぼすを使用しています。柔らかな酸味とはちみつの甘さがほどよく調和した、心も体もほっと癒される一杯です。

Aromatic Kabosu (Citrus) *Includes honey

We use kabosu (Citrus) from Oita Prefecture harvested during peak season when it gets the most sunshine and the fruit is at its juiciest. The slight sourness of the kabosu and the sweetness of the honey are well balanced to create a cup that will soothe both mind and body.



茅乃舎 野菜スープ

うま味調味料・保存料無添加の調味料・食品ブランド「茅乃舎」と共同開発した、動物性の素材を使わないやさしい味わいのスープです。玉ねぎをベースに野菜の風味を活かし、黒胡椒がほんのり香ります。

Kayanoya Vegetable Soup

Developed in collaboration with Kayanoya, a brand that uses no chemical seasonings or preservatives, this soup offers a gentle flavor and contains no animal products. The onion-based broth brings out the flavor of the vegetables and is complimented with a hint of black pepper.

ANA ショッピング A-style



ANA 公式ギフトショップ 楽天市場店
ファインデリッシュ
ANA FINDELISH



・銘柄は変更される場合がございます。数に限りがあるため、ご希望に沿えない場合がございます。ご了承ください。

・ 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.