

日本酒



農口尚彦研究所 山麩美山錦

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。酸味を帯びたベリー系の香り。口に含むと柔らかな口当たりで、旨みと酸味のバランスが心地よく、のど越しはハーブのような爽やかさを感じます。キレのある味わいです。

原料米 美山錦・山田錦 / アルコール度数19°



男山 雪美月 純米大吟醸

男山、北海道 《フルーティーなタイプ》

前身である山崎酒造は1887年に北海道で創業。北海道の風土と食文化を大切に、常に本物を求める精神で酒を造り続けています。口当たりはおだやかで、ほのかな甘みと口に広がる華やかな吟醸香をお楽しみ頂けます。

原料米 暮星 / アルコール度数16°



平和どぶろく 壱ノ濁

平和酒造、和歌山 《コクのあるタイプ》

和歌山県海南市に位置する酒蔵。仕込み水は世界遺産である霊山・高野山を源流としており、口当たり柔らかく飲みやすい味わいが特徴です。柔らかな甘み、軽やかですっきりとしたキレのある味わいに仕上げられています。

原料米 にこまる / アルコール度数9°

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十分に楽しめます。



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。素材の特徴を十分に引き出す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。やさしい風味がお好きな方なら5:5がおすすめ。

シャンパン



※ラベルのデザインが変更になる場合がございます。

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

シャンパーニュ・カステルノー・キュヴェ・ブリュット・レゼルヴではなく、以下の銘柄の場合がございます。

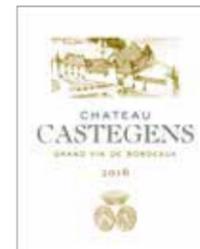


シャンパーニュ・ドラピエ プルミエ・クリュ・ブリュット

シャンパーニュ、フランス

ピノ・ノワール / シャルドネ / ピノ・ムニエ

赤ワイン



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隨します。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

シャトー・カスティジャン 2016ではなく、以下の銘柄の場合がございます。



レ・ムーラン・ローズ・ド・マレスカス

ボルドー、フランス

メルロ / カベルネ・ソーヴィニヨン / プティ・ヴェルド



ファミリー・ペラン ヴァンソーブル・レ・コルニュ 2021

ローヌ、フランス

シャトーヌフ・デュ・パプの生産者として名高いペラン・ファミリー。南ローヌの主要地域に約300ha以上の畑を所有し、個々の品種に適したテロワールで自然に則ったブドウ栽培を実践しています。近年では、フランスのワイン専門誌ル・メイユール・ヴァン・ド・フランスから最高の三ツ星評価を獲得。グルナッシュとシラーから力強く、骨格のしっかりとした高品質な赤ワインを生み出しています。

グルナッシュ / シラー

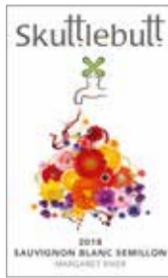
白ワイン



ジャン・マルク・ブロカール シャブリ・サント・クレール・オーガニック

ブルゴーニュ、フランス

シャブリでピオディナミを率先して導入した先駆者として知られ、1973年にわずか0.3haの畑からスタートし、現在では200haの自社畑を所有するまでに成長したドメヌです。多数の大手資本が存在するシャブリの中で、家族経営を頑なに守り続けている稀有な存在。サント・クレールは本来のシャブリの姿を目指し、キンメリジャン土壌の自社畑で育ったシャルドネのみを使用しています。シャルドネ



スカットルバット ソーヴィニヨン・ブラン セミヨン

マーガレット・リヴァー、オーストラリア

安定的なワイン造りに定評があるマーガレット・リヴァーのワイナリーです。レモンやパッションフルーツの香りはその味わいにも反映されてシャープな酸味と軽快な飲み口です。ソーヴィニヨン・ブランの比率が高いため華やかでフローラルなアロマが特徴です。

ソーヴィニヨン・ブラン / セミヨン

スカットルバット ソーヴィニヨン・ブラン セミヨンではなく、以下の銘柄の場合がございます。



ドメヌ・ヴァッハウ グリュナー・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

グリュナー・ヴェルトリーナー

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

- サントリーシングルモルトウイスキー白州
- シーバスリーガル 12年
- サントリーアイスウオッカ
- ビーフィーター

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)

ポート&デザートワイン

- キンタ・デ・ラ・ロサ・フィネスト・リザーヴ・ポート
- 以下の銘柄の場合がございます。
- ニーポート・モスカデル 5 アノス

ブランデー&リキュール

- カミュ VSOP
- コアントロー

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

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
- ・ロイヤルデライト
- ・カモミール(カフェインフリー)

ANAオリジナルブレンド mitoco
(ブレンド内容:ローズ・ジャスミンフラワー・ペパーミント)

ほうじ茶

ディカフェ コーヒー

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 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は、豆本来の香りを感じるもの、ピ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などの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」の石原伸伍氏と、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"

Noguchi Naohiko Sake Institute Inc. , Ishikawa 《 Light type 》 19% ABV

Naohiko Noguchi — god of sake brewing — has launched a brewery as a new culmination of his dedication to the art of great sake for over 70 years. This crisp Yamahai Sake has calm berry aromas and a soft palate. A delightful balance of acidity and "Umami" with herbal breeziness throughout.



Otokoyama Yukimizuki Junmai-Daiginjo

Otokoyama , Hokkaido 《 Fruity type 》 16% ABV

The brewery was established in 1887 as Yamazaki Shuzo in Hokkaido. To this day, they continue to cherish the unique climate and food culture of Hokkaido and brew with the spirit of always seeking the finest sake. The flavors are gentle on the palate and feature a subtle sweetness with a lively and fruity aroma.



Heiwadoburoku Ichinodaku

Heiwa shuzou , Wakayama 《 rich type 》 9% ABV

A sake brewery located in Kainan City, Wakayama Prefecture. The water sourced from Mt. Koya, a sacred mountain that is a world heritage site, has a soft and easy-to-drink taste. It has a soft sweetness, a light, refreshing and sharp taste.

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.



Tokujyo 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 barely 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.

Champagne



*The wine label design may change without notice.

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

If unavailable, we may serve the wine below in place of Champagne Castelnau Cuvée Brut Réserve.

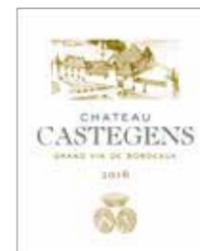


Champagne Drappier 1er Cru Brut NV

Champagne, France

Pinot Noir / Chardonnay / Pinot Meunier

Red Wine



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

If unavailable, we may serve the wine below in place of Château Castegens 2016.



Le Moulin Rose de Malescasse

Bordeaux, France

Merlot / Cabernet Sauvignon / Petit Verdot



Famille Perrin Vinsobres Les Cornuds 2021

Rhone, France

Famille Perrin is renowned for being the producers of Châteauneuf-du-Pape. The family owns more than 300 hectares of vineyards in the Southern Rhône Valley and changes their methods of harvesting based on the different terroirs, which have been specifically chosen for each grape variety. Recently, they received three stars from Le Guide des Meilleurs Vins de France, the highest rating awarded by the French wine magazine. They produce punchy, well-structured, high-quality red wines from the Grenache and Syrah varieties.

Grenache / Syrah

White Wine



Jean-Marc Brocard Chablis Sainte Claire Organic

Burgundy, France

This winemaker was a pioneer of biodynamics in Chablis. Despite much investment from major companies in Chablis, this winery is steadfastly family-run. Sainte Claire uses grapes from its own vineyards near the church next to the winery. It is rare for a Chablis to be made exclusively from its own vineyards. All grapes are grown on Kimmeridgian soil.

Chardonnay



Skuttlebutt Sauvignon Blanc Semillon

Margaret River, Australia

A combination of zesty, citrusy notes, creamy texture, and beeswax and lanolin flavors. The finish lingers with precise saltiness and waxiness.

Sauvignon Blanc / Semillon

If unavailable, we may serve the wine below in place of Skuttlebutt Sauvignon Blanc Semillon.



Domäne Wachau Grüner Veltliner Federspiel Terrassen

Wachau, Austria

Grüner Veltliner

Aperitifs & Cocktails

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

Whiskies & Spirits

Suntory Single Malt Whisky Hakushu
Chivas Regal 12 Years Old
Suntory Ice Vodka
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.

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)

Port & Dessert Wine

Quinta De La Rosa Finest Reserve Port
The brand below may be served instead.
Niepoort Moscatel 5 Anos

Brandy & Liqueur

Camus VSOP
Cointreau

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

Green tea "Shizuoka-cha" Matcha Blend
 Coffee —Coffee Journal in The Sky—
George Steuart & Co.
•Vintage Earl Grey
•English Breakfast
•Royal Delight
•Chamomile Tea (Theine-free)
 ANA's Original Blend, mitoco
(A blend of Rose, Jasmine Flower and Peppermint)
Hojicha (Roasted Green Tea)
 Decaffeinated Coffee

ANA's original drinks.

Accompaniment for hot beverages



ANA's Original Chocolates

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 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 only with the essential ingredients and are characterized by the smooth texture achieved through the time spent crushing and blending the beans. By bringing down the level of sweetness, the cacao flavors are brought to the forefront, providing the perfect after-meal refresher.



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.



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 and Brussels.

MAISON CACAO