

日本酒 / Sake



農口尚彦研究所 山廃美山錦 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酒造りに挑む新設の酒蔵。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19°

Noguchi Naohiko Sake Institute “Yamahai Miyama Nishiki”
Noguchi Naohiko Sake Institute Inc., Ishikawa 《Light type》 19% ABV
Japan's “King of brewing” Naohiko Noguchi has launched a brewery as a new challenge to capstone his dedication to the art of great sake for more than 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.

3月・4月は下記銘柄をご提供いたします。
In March and April, the brand below will be served.



風の森 ALPHA2 油長酒造、奈良 《軽快なタイプ》
創業1719年。油長酒造は日本清酒発祥の地、奈良で酒を醸す。中世の頃、この地の寺院醸造で現代の日本酒醸造技術が進化しました。現代の新しい知見で次の時代へ繋ぐ日本酒を造った銘柄「風の森」。味わいは自然な微発泡感があり、梨の香りと共に豊かな質感を感じられます。
原料米 秋津穂（奈良県産米） / アルコール度16°

Kaze No Mori ALPHA2 Yucho Shuzo, Nara 《Light type》 16% ABV
Founded in 1719. Yucho Shuzo is located in Nara, the birthplace of Japanese sake. In the Middle Ages, modern sake brewing techniques evolved in the temple brewing of this area. At Kaze No Mori, we use modern knowledge to create sake that connects us to the next era. Natural fizziness, flavored with apple pear.

5月は下記銘柄をご提供いたします。
In May, the brand below will be served.



純米大吟醸広島錦 賀茂鶴酒造、広島 《軽快なタイプ》
日本三大銘醸地の一つ、西条にて創業。明治6年(1873年)9月9日、酒銘を「賀茂鶴」と命名。日本初の動力精米機を1898年に導入する等、吟醸酒造りにいち早く取り組んできました。原料に幻の酒米「広島錦」、「協会5号酵母(賀茂鶴酵母)」を用い醸した、華やかな香りにやわらかでふくよかな甘味、心地よい爽やかさのある純米大吟醸酒です。
原料米 広島錦 / アルコール度16～17°

Junmai Daiginjo Hiroshimanishiki Kamotsuru Sake Brewing, Hiroshima 《Light type》 16-17% ABV
Kamotsuru Sake Brewing was founded in Saijo, one of the three best brewing locations in Japan. The sake was given the name Kamotsuru on September 9, 1873. In 1898 they became the first brewery to purchase a rice-polishing machine, and became first to tackle brewing Ginjo Sake. This Sake is brewed with rare sake rice so called “Hiroshimanishiki” and “Kyokai Kobo No. 5 yeast (Kamotsuru yeast)” Hence, Junmai Daiginjo Sake is successfully contains comfortable refreshing taste with gorgeous aroma and plump sweetness.

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・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

赤ワイン / Red Wine



シャトー・スーヴェラン・メルロ

カリフォルニア、アメリカ 

シャトー・スーヴェランは1944年ナパ・ヴァレーにリー・スチュアートが設立したワイナリーです。カシス、ブラックチェリー等の黒い果実の香りに黒胡椒、クローヴのスパイス香、きめ細かなタンニンが心地良い舌触りとなっています。メルロベースの柔らかな味わいが特徴です。鶏料理や青かびチーズなどとの相性がよいワインです。

メルロ

Chateau Souverain Merlot


California, USA

Chateau Souverain is an old estate in California. They have been making wine in the region for a long time and knows exactly where to source the best grapes for the signature cuvées. This is a very harmonious Californian Merlot, expressive, with an intense bouquet combining minty, smoky and red plum notes. The palate is velvety, with fine grained tannins, moderate acidity, eucalyptus, black olive, savoury and ripe strawberry tones. A lovely accompaniment to chicken and blue cheeses.

Merlot



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レ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・オット・リーヴ 2017

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レ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 2017

Rhone, 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



シャトー・サン・ミッシェル シャルドネ・ミミ

コロンビア・ヴァレー、アメリカ 

1967年にファーストワインをリリースしたシャトー・サン・ミッシェルは、70年から80年代に頭角を現しAVAのエリアも拡大してきました。パイナップルやマンゴーのような香りに蜂蜜の香りが僅かに感じられ穏やかな酸味とアルコールからもたらされる熱感が見事に融和してリッチで滑らかな口当たりになっています。シーフード料理、グラタンなどとのペアリングがおすすめです。

シャルドネ

Chateau Ste Michelle Chardonnay Mimi


Columbia Valley, USA

A fleshy, opulent, textured, Chardonnay from the leading winery in Washington State. Lightly oaked, soft, smooth and round wine displaying ripe apple notes with a persistent brioche and toasty finish. A wonderful pairing with gratin and seafood dishes.

Chardonnay



ヴァス・フェリックス ソーヴィニヨン・ブラン セミヨン 2016

マーガレットリヴァー、西オーストラリア州、オーストラリア 

オーストラリア、マーガレットリヴァーに最初に設立されたワイナリー。パッションフルーツ、ライムにオレガノやタイム、シナモン、クローヴの香りが加わり、ハーブ系のアロマがフレッシュ感を後押しし、ややエステル系の香りが僅かに見え隠れしています。シャープな酸味がアルコールから来る熱感に包まれて穏やかな酸味に代わるため、初めの印象 から味わいに変化するタイプのワインです。

ソーヴィニヨン・ブラン / セミヨン

Vasse Felix Sauvignon Blanc Semillon 2016

Margaret River, Western Australia, Australia


Founded by pioneer Dr Thomas Cullity in 1967, Vasse Felix is one of the leading wineries in the Margaret River. The Sauvignon-Blanc Semillon is a blend of the estate's best parcels, partly fermented and aged in new French oak. Bright peach and citrus fruit nose, with a waxy and toasty lift. A fresh, focused palate, with a long toasty and salty aftertaste.

Sauvignon Blanc / Semillon

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ン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

- サントリーウィスキー響
- シーバスリーガル 12年
- サントリーアイスウオッカ
- 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 Whisky Hibiki
- 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

- キンタ・デ・ラ・ロサ・フィネスト・リザーヴ・ポート

Port Wine

- 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

ANA 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
- ・ロイヤルデライト
- ・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

ANA はANAオリジナルドリンクです。

Non-alcohol Drinks

- ANA 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
- ・Royal Delight
- ・Chamomile Tea (Theine-free)

ANA Blend Herbal Tea (Theine-free)
(Rose, Jasmine, Peppermint)

Hojicha (Roasted Green Tea)

ANA Decaffeinated Coffee

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もございます。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.