


M E N U


B E V E R A G E


E N U



農口尚彦研究所 純米大吟醸無濾過原酒

農口尚彦研究所 (石川)

「酒づくりの神様」の異名を持つ、農口尚彦氏が約70年におよぶ酒造り人生の集大成として立ち上げた酒蔵。みずみずしく清涼感のある酸味が漂う南国の果実のような香り。口当たりもさわやかで、甘い香りとやわらかな旨みのバランスが上品さを演出しています。長い余韻、美しくキレのある味わいです。

アルコール度 18°

原料米 兵庫県産山田錦

Noguchi Naohiko Sake Institute "Junmai Daiginjo Murokagenshu"

Noguchi Naohiko Sake Institute Inc. (Ishikawa) 18% ABV

Naohiko Noguchi—Japan's god of sake brewing—has launched a brewery to capstone his seven-decade dedication to the art of great sake. This junmai daiginjo has tropical fruit aromas brimming with fresh acidity. With a bracing rush; elegant balance of sweet bouquet and soft umami; and a long and graceful finish.

酒づくりの神様、復活。

The God of Brewing returns.

「酒づくりの神様」農口尚彦氏が、約70年間に およぶ酒づくりの集大成として造った、最後にして最高の「魂の酒」を、ANAの機内でお楽しみください。

Try a divine brew on the BLUE WING. Crafted by Japan's "God of Sake brewing" Mr. Naohiko Noguchi as the crowning achievement in his seven-decade quest for great sake.



農口尚彦研究所
NOGUCHI NAOHICO SAKE INSTITUTE

2017年11月。2年のブランクを経て、神様が復活しました。途絶えかけていた山廃仕込みを復活させ、「能登杜氏四天王」「現代の名工」に認定され、黄綬褒章も授かった日本最高峰の杜氏の一人。

飲んだ瞬間に「おいしい」と声が出る瞬間を農口杜氏は楽しみにしています。米の旨味を感じ、美しい余韻と共に消えていく、キレの良い日本酒を機内でもきっと感じてもらえるはず。86歳の新たな挑戦でできた最高の日本酒を飲んで、ぜひ「おいしい」と声を出してください。

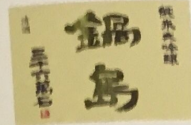
最後にして最高のお酒を、どうぞお楽しみください。

In November 2017, Japan's "God of Sake brewing" returned from two years of retirement.

Noguchi lives to hear his fans exclaim "Delicious!" when his sake touches their palates. He has won 27 gold prizes at the annual National New Sake Awards of Japan, including 12 of them consecutively. He has also garnered several titles*; in part for reviving the nearly extinct *yamahai-shikomi* method, a complex traditional system for making yeast starter. His brilliant and endless journey in sake-making continues.

ANA proudly offers Noguchi's latest and utmost sake, a wholly new creation achieved in his 86th year. The rice umami mellows beautifully in the long finish. Let the deliciousness of this crisp, celestial brew amaze you.

*Recognized as one of the Four Guardians of Heaven of the Noto Toji Guild of Ishikawa master brewers and a Modern Master Craftsman by the Ministry of Health, Labour and Welfare of Japan; bestowed the Yellow Ribbon Medal of Honor by the



鍋島 純米大吟醸 山田錦35%

富久千代酒造 (佐賀)

皆さまから愛される酒を志し、熱い応援にも勇気をいただき、想いを結実させた唯一無二の日本酒「鍋島」。単に「香り高い」「辛い」だけでなく、優しく五感を刺激し馴染んでいく「自然体」の酒を目指しています。2011年世界的品評会であるIWCでチャンピオン・酒を受賞。華やかで上品な香り。米の芳醇な旨みがやさしく広がり、みんわりとした綺麗な余韻が漂います。

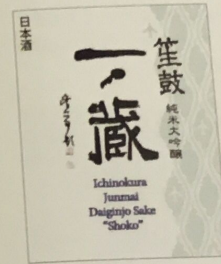
アルコール度 16° / 日本酒度 -3 / 酸度 1.2 / アミノ酸度 1.2

原料米 山田錦

Nabeshima Junmai Daiginjo Yamada Nishiki 35%

Fukuchiyo Brewery (Saga) 16% ABV

Roused by the trust of sake aficionados, Fukuchiyo Brewery produces "Nabeshima" in a quest to charm them with an intimate brew. This dry, flavorful, appetite-piquing junmai daiginjo won the "Champion Sake of 2011" at IWC International Wine Challenge. Refined, dazzling aromas. The robust umami of rice expands gently on the palate with a mesmerizing, soft finish.



一ノ蔵 純米大吟醸 筥鼓

一ノ蔵 (宮城)

創業1973年、伝統と革新を織り交ぜながら高品質な酒造りを続ける蔵元。宮城県産の米と敷地内の井戸から汲み上げる軟水で醸しています。その蔵の粋を集めたのがこの銘。果実や花のような優雅な香り。なめらかでやさしい甘味とさわやかな酸味、心地よい苦絶妙に調和し、気品漂う味わいです。

アルコール度 15° / 日本酒度 -3~-1 / 酸度 1.1~1.3 / アミノ酸度 1.2~1.4

原料米 山田錦

Ichinokura Junmai Daiginjo Shoko

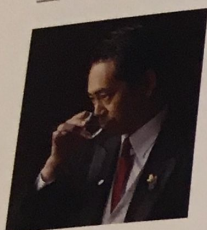
Ichinokura (Miyagi) 15% ABV

Founded in 1973, Ichinokura has been crafting stellar sake in pursuit of tradition and innovation. The elegant qualities of this sake derive from Miyagi rice combined with soft, on-the-premises well water. The fruity, graceful bouquet is defined by a balance of soft sweetness, breezy acidity, and noble bitterness.

THE
CONNOISSEURS

日本の夏と共に楽しむ日本酒

日本酒の醍醐味は季節と共に楽しむこと。暑い日が続くと爽やかな飲み物を飲みたくなる、そんな季節には純米大吟醸タイプの日本酒をお勧め致します。原料米を50%以上磨いて造られるこの贅沢な日本酒は爽やかでフルーティーな味わいが特徴的で、よく冷やして召し上がることで、よりエレガントな香味をお楽しみいただけます。夏空と純米大吟醸のペアリングをご堪能ください。



北原 康行氏
「コンラッド東京」シリーズ/コラーージュ
レストランマネージャー
Yasuyuki Kitahara
"Conrad Tokyo", Cerise/Collage
Restaurant Manager

The ideal sake for summers

Sake is fabulous every season. A chilled junmai daiginjo is ideal during hot summer days, a perfect quencher. Made from rice polished down to 50% or less, this luxurious sake has alluring fruity aromas with delicate flavors that taste best when chilled. Enjoy a collaboration with sake and an in-flight meal in the blue summer sky.

第4回世界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、コンラッド東京シリーズ/コラーージュレストランマネージャー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。

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 Cerise and Collage, the restaurants he manages at Conrad Tokyo Hotel. Kitahara won the 4th World Sake Sommelier Competition in 2014.



村尾

村尾酒造(鹿児島) アルコール度 25°

焼酎づくりの名人と謳われる村尾寿彦さん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甞。上品で香ばしい風味、甘く柔らかな味わい、まるやかな余韻が長く続きます。

Murao / Sweet Potato Shochu

Murao Shuzo (Kagoshima) 25% ABV

Unrivaled 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.



佐藤 麦

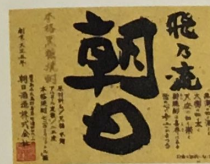
佐藤酒造(鹿児島) アルコール度 25°

100年以上にわたり、焼酎づくりに情熱を注ぎ込んできた、屈指の名蔵元。原料にどこまでもこだわり、良質な大麦を厳選しています。じっくりと煎った麦を思わせる、柔かく厚みのある香りと甘さ。麦焼酎のイメージを一新する、深みのある味わいです。

Satoh Mugi / Barley Shochu

Satoh Shuzo (Kagoshima) 25% ABV

A shochu made from barley carefully selected by one of Japan's most prestigious distillers, an artisanal perfectionist for more than 100 years. A deep, sweet flavor a league of its own, with thick aromas of slowly roasted barley.



飛乃流 朝日

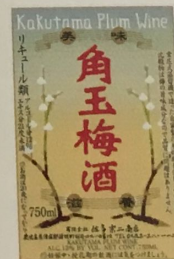
朝日酒造(鹿児島) アルコール度 25°

鹿児島から南へ380km、奄美諸島の喜界島で造られる極上の黒糖焼酎。サトウキビ裁手がける自家製の黒糖と米麹を使い、素材の風味を生かすように低温発酵で仕込み、のどかな珊瑚の島の風景が目に見え、穏やかな甘みとコクが楽しい焼酎です。

Hinoryu Asahi / Brown Sugar Shochu

Asahi Shuzo (Kagoshima) 25% ABV

A shochu specially made from unrefined, estate-grown brown sugar, distilled on the island of Kikaijima in southernmost Kyushu. A pleasing taste with a gentle sweetness and full body well suited to the tranquil coral island whence it comes.



角玉梅酒

佐多宗二商店(鹿児島) アルコール度 12°

朝取りした上質な梅を3年貯蔵の本格米焼酎に仕込み、さらに1年熟成させたこだわりの梅酒です。濁りをとまっているのは、濾過を最小限にとどめた高品質の梅の旨味が鮮やかな、コクが深い逸品です。

Kakutama Plum Wine

Satasouji Shouten (Kagoshima) 12% ABV

First-rate plum wine brewed from the finest Japanese plums. Plums are aged in 3-year-aged genuine rice-shochu, where they mature for another year. Filtration gives this umeshu a lovely full body and texture, allowing the plum flavor to sing.



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。1843年以来、創業者ヨーゼフ・クリュッグの理想を体現し続けています。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。セラーでさらに7年熟成し、毎年新たなÉditionが誕生します。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

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, resting at least 7 years in the cellar of Krug. Blending so many wines from different years provides this myriad of flavours 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

シャンパーニュ・テタンジェ・プレリュード・グランクリュ シャンパーニュ、フランス

自社ブドウ畑を288ha所有する老舗メゾン。力強い泡立ちは岩に当たる波打ち際のように表面で弾け長く続きます。グレープフルーツや夏みかんのゼストのような柑橘系の香りが主体でフルーティーな第一印象。焼き立てのクロワッサン、ミックスナッツを口に含んだときのような香りが僅かに追隨します。シャープな酸味ときめ細かな泡立ちが口いっぱいに広がって刺激性の高い感覚と極辛口の味わいが非常に強くキリッとした味わいです。
ピノ・ノワール / シャルドネ

Champagne Taittinger Prélude Grands Crus Champagne, France

A cuvée from a venerated Champagne house that owns 288 hectares of vineyards. Vibrant, pinpoint bubbles effervesce ceaselessly on the surface of the wine, like whitewashes on the edge of a rocky surf. The initial fruitiness—up front with citrus aromas of grapefruit and summer orange zest—gives way to a touch of toasty croissant and a mixed nut note. Lively, fine bubbles combine with sharp acidity into firm flavors framed by extreme dryness.

Pinot Noir / Chardonnay

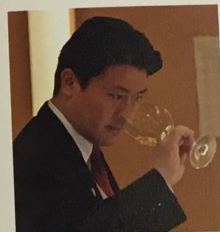


私たちがほんとうに美味しいと感じるワインを。

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 2018」や「Wines on the Wing 2018」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。

A gorgeous array of enchanting wines.

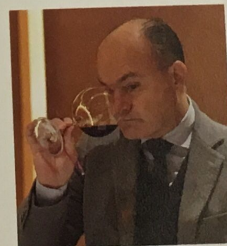
We invite you to try a selection of premium wines handpicked by our wine advisors and tasting panel. ANA's wine lists received prizes in many categories in the "Cellars in the Sky 2018" and "Wines on the Wing 2018 Airline Wine Survey" in-flight wine competition. Our enchanting wines will regale your palate during and after dinner.



森 覚氏
[コンラッド東京] エグゼクティブソムリエ
Satoru Mori
"Conrad Tokyo" Executive Sommelier

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。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。

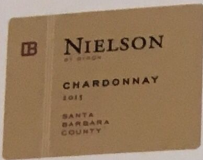
Satoru Mori is an Executive Sommelier at Conrad Tokyo. He handles activities to raise awareness of wines and to train younger sommelier as a managing director of Japan Sommelier Association (JSA). In 2017, he was recognized as a "Modern Master Craftsman" by a Minister of Health, Labour and Welfare Ministry. He leads the Japanese wine industry through his outstanding performance and winning at various sommelier competitions around the world and in Japan multiple times.



オリヴィエ・プーシエ氏
世界最優秀ソムリエ (2000年)
Olivier Poussier
Best Sommelier in the World (2000)

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ながら、フランスのルノートル社のシェフ・ソムリエも務めています。

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 now works as the chef sommelier at the House Lenôte of France while running a wine consulting firm.



バイロン・ニールソン サンタ・バーバラ・カウンティ シャルドネ 2015
 サンタ・バーバラ、カリフォルニア、アメリカ

冷涼な気候で、多種多様なクローンの選別と、植密度を上げた耐性のあるブドウから素晴らしいワイン造りを目指している1984年設立のワイナリー。バナナや黄桃のシロップ漬け、パパイヤといった果物を強く連想する香りに、蜂蜜やバニラの香りが加わります。黄色い果物をヨーグルトで混ぜ加えたときのような穏やかでまるみのある味わいと、やや強めのアルコール感が味わいのグレードを引き上げています。

シャルドネ

Nielson by Byron Santa Barbara County Chardonnay 2015
 Santa Barbara, California, USA

A Chardonnay produced with grapes sourced from the Santa Maria Valley, the coolest part of Santa Barbara County. A honeyed and stone fruit flavored wine, with lively acidity balancing the creamy texture. Stone fruit and tangerine aromas. A round Chardonnay, richly fruited with a citrus lift on the finish.
 Chardonnay

シャブリ プルミエ・クリュ・シャントルリ ドメーヌ ラロッシュ 2014
 シャブリ、ブルゴーニュ、フランス

歴史あるドメーヌで、シャブリに特にこだわりを持っており、クリーンで切れの良さを持ち味としています。すりおろした青りんごのピュアな香りやレモングラスのようなグリーンノートに、火打石のニュアンスが追随します。キリッと締まった酸味に爽快感さえ覚える味わいで、スムーズでしなやかな感覚の中に仄かに苦みをまとい、余韻も綺麗にまとまっています。

シャルドネ

Chablis 1er Cru Chantreterie Domaine Laroche 2014
 Chablis, Burgundy, France

One of the oldest estates in Burgundy, founded by the Abbots of Saint-Martin de Tours. A typical, flinty, mineral, taut Chablis, with a refined nose, and a fresh but textured palate, with white flowers, hazelnut and almond aromas and a zesty finish.
 Chardonnay

米グローバルトラベラー誌主催のエアラインワインコンペティション「Wines on the Wing 2018」ファーストクラス白ワイン部門にて3位を獲得。
 The third-highest scoring First Class White Wine at the Wines on the Wing airline wine competition 2018 staged by Global Traveler magazine.



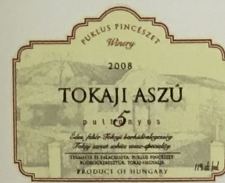
パリスアー・エステート ソーヴィニオン・ブラン 2016
 マーティンボロー、ニュージーランド

ニュージーランド、北島最南端のパリスアー岬にその名を由来するワイナリー。グレープフルーツを搾った時の爽やかな香りが拡がると、すぐにドライハーブやラノリンの香りも追隨し、時間と共に凝縮されていた芳香がゆっくり解ける上品な香り。瑞々しい爽やかな酸味と控えめなアルコール感が飲み易い味わいを造り出しています。アフターフレーバーには柑橘系の果実やハーブのニュアンスが強く感じられる味わいです。
 ソーヴィニオン・ブラン

Palliser Estate Sauvignon Blanc 2016
 Martinborough, New Zealand

The award-winning wine estate is named after the explorer Admiral Hugh Palliser, patron of the Captain Cook. A pungent, intensely aromatic wine, with vibrant passion fruit, citrus fruit and gooseberry flavors. The palate is dry, taut, medium-bodied, with tropical fruit notes, a herbal undertone and zesty acidity. Energy, vivaciousness and tension for this serious, fine-textured Sauvignon-Blanc.
 Sauvignon Blanc

デザートワイン / Dessert Wine



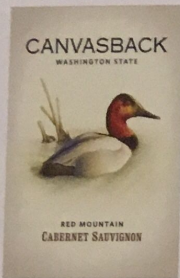
プクルシュ・ピンツェーゼット・トカイ・アスー・5 プットニョシュ 2008
 トカイ、ハンガリー

ひと口含むだけで、並外れた繊細さが伝わってくる貴腐ワインです。ボトリティス香をともなうクラシカルなアロマに、ナッツやアーモンド、コーヒー、バニラ、ハチミツのニュアンスが交じります。ミネラルを豊富に含み、ワイン単独でもお楽しみいただけます。
 フルミント / ハールシュレヴェリユ

Puklus Pincészet Tokaji Aszú 5 Puttonyos 2008
 Tokaj, Hungary

Its color is golden yellow tending to amber, at sight. The first drop of the wine shows its remarkable complexity, and in its classical aroma, beside the botrytised touches, the scents of nut, almond, coffee, vanilla and honey can be discovered and come out by further tastings. Due to its content having high and rich in mineral substances, this aszú wine can be consumed alone as a liquid remedy.
 Furmint / Hárslevelű

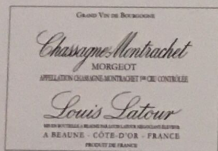
・ワインの英文解説は生産者等の解説によるもので、日本語解説とは異なる場合がございます。
 ・The English commentary on wine is based on commentaries by the producers etc. and may differ from Japanese commentary.



キャンバスバック・カベルネ・ソーヴィニヨン レッド・マウンテン
 レッドマウンテン、ワシントン、アメリカ

ナバ・ヴァレーの名門ダックホーンが初めてワシントン州で造ったワイン。ラベルに描かれているのは太平洋の渡り鳥で鴨の一種である「キャンバスバック」をブランド名にしています。グラスに注がれると直ぐにカシスやブラックベリーのジャムの強い香りに杉やバニラの香りが加わり、複雑で濃厚な香りが広がってきます。収斂性のあるタンニンが味わいの骨格となりアルコール感と一体となった厚みのある辛口に仕上がっています。アフターフレーバーにスパイス香が加わってきます。

カベルネ・ソーヴィニヨン / メルロー / マルベック / カベルネ・フラン
Canvasback Cabernet Sauvignon Red Mountain
 Red Mountain, Washington, U.S.A
 An excellent expression of Red Mountain Cabernet Sauvignon, with intense aromas of cranberry, blackberry, clove and mocha. The palate is full-bodied, coating, structured, with ripe tannins and intense black fruit notes. Very long, firm finish.
 Cabernet Sauvignon / Merlot / Malbec / Cabernet Franc



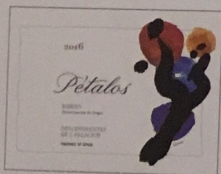
米グローバルトラベラー誌主催のエアラインワインコンペティション「Wines on the Wing 2018」ファーストクラス赤ワイン部門にて2位を獲得。

The second-highest scoring First Class Red Wine at the Wines on the Wing airline wine competition 2018 staged by Global Traveler magazine.

シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ・クリュ モルジョ メゾン・ルイ・ラトゥール 2015
 コート・ド・ボヌ、ブルゴーニュ、フランス

ルイ・ラトゥール社は1797年創立のブルゴーニュ地方ボヌヌ地区の最大級のネゴシアン。サクランボ、カシス、フランボワーズの香りに、ラベンダーやスマイルのフローラルな香りが追随し、アロマティックな芳香を放ち続けています。滑らかな舌触りの良い酸味に良くアルコールが溶け込んで広がりのある味わい。フレーバーが幾重にも重なって強い余韻を残す典型的なブルゴーニュの赤ワインです。

ピノ・ノワール
Chassagne-Montrachet 1er cru "Morgeot" Maison Louis Latour 2015
 Côte de Beaune, Burgundy, France
 Maison Louis Latour is a prominent négociant of Beaune, founded in 1797. This rich and velvety wine displays cherry and kirsch notes and a toasty lift. The palate is smooth and complex, with bramble fruit aromas and a vivacious, mineral finish. Multilayered and very persistent.
 Pinot Noir



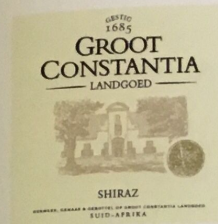
ベタロス・デル・ビエルソ 2016
 ビエルソ、カステーリャ・イ・レオン、スペイン

アルバロ・バラシオスとリカルド・ベレス・バラシオス従兄弟が、ビオデナミを実践して造り出す比較的新しいワイナリー。プラムやブルーベリー、リンゴベリージャムの香りにミントやタイムの葉を擦り合わせたような香りが混在します。苦味と酸味が綺麗に融合し、力強くもありながら滑らかさも合わせ持つ絶妙な味わいです。

メンシア / 白ぶどう (ヴァレンシアナ / ヘレス / コデーリョ) / アリカンテ・ブーシェ / その他
Pétalos del Bierzo 2016
 Bierzo, Castilla y León, Spain

A winery that has put Bierzo and its indigenous red grape variety Mencia on the map, thanks to the talent of Álvaro Palacios and his nephew Ricardo Pérez Palacios. A blend of grapes sourced from steep, old vineyards, with 90% Mencia and 10% white grape varieties. The nose is floral, with violet scents and spicy, peppery flavors. The palate displays sour cherry aromas and a crisp acidity balancing the ripe fruit and firm tannins. A fresh, expressive and racy wine.

Mencia / White Grapes (Valenciana / Jerez / Godalla) / ...

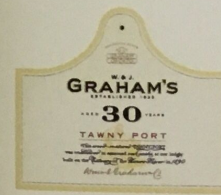


グルート・コンスタンシア シラーズ
 コンスタンシア、ウェスタン・ケープ、南アフリカ

1685年設立当初から人気を博し、現在では品種のバラエティさでも圧巻な存在となっているワイナリー。ジュシープラム、ブラックベリーのコンポート、とろけるダークチョコレートと甘さを彷彿させる香りが広がり、ペッパーやアニスの香りも立ち上がります。強めのタンニンとアルコール感が豊富で緻密な印象を与え、熟感とフレーバーの強さも相まって長い余韻を造り出します。

シラーズ
Groot Constantia Shiraz
 Constantia, Western Cape, South Africa
 The oldest South African wine estate producing award winning wines for over 300 years. The Shiraz displays smoky, savory, ripe blackberry and black pepper flavors. The palate is dominated by empyreumatic aromas of coffee and chocolate. Long, peppery finish. A benchmark South-African shiraz, spicy, rich and dense.
 Shiraz

ポートワイン / Port Wine



グラハム・トゥニー・ポート 30年
 ドウロ、ポルトガル

「ポルトガルの宝石」と称されるポートワインの逸品。1820年創業のグラハム社は、名門シムントン一族による厳格な品質管理のもと、花崗岩製のタンクで熟成させて昔ながらの手造り製法を厳守しています。カラメルやリコリスのような濃厚な香り。奥深く複雑な甘みが広がり、アルコール20度でありながらも滑らかでシルキーな味わいです。かつて英国貴族を酔わせたオールド・トゥニー・ポートを、食後酒にお楽しみください。

Graham's 30 Years Old Tawny Port
 Douro, Portugal

Graham's Ports are among the cultural gems of Portugal. Established in 1820, Graham's continues to be made traditionally in granite tanks, under the aegis of the established Symington family. Flavors of liquorice, dark currants and leather spread across a smooth palate, lifted by bright acidity. Try it as an aperitif, or with cheese after a meal.

アペリティフ&カクテル

Aperitifs & Cocktails

ドライシェリー	キール	Dry Sherry	Kir
ドライヴェルモット	キールロワイヤル	Dry Vermouth	Kir Royal
カンパリスオーダ	ミモザ	Campari Soda	Mimosa
カンパリオレンジ	マティーニ	Campari Orange	Martini
スパモーニ	ブラディマリー	Spumoni	Bloody Mary

スピリッツ

Spirits

ブランデー&リキュール

Brandy & Liqueur

ボンベイ・サファイア	Bombay Sapphire	ヘネシーXO	Hennessy XO
ウオッカ	Vodka	ベイリーズ オリジナル アイリッシュクリーム	Baileys Original Irish Cream

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17年
(上記以外の路線)

ジョン・ウォーカー&サンズ キングジョージ5世
1934年にジョン・ウォーカー&サンズ社が初めて英国王室御用達の栄誉を授かったことを記念して作られた最高傑作。20世紀前半に人々が味わったブレンデッドウイスキーをお楽しみください。

タリスカー18年
甘さと芳醇なスモーキーさをもつ長期熟成のシングルモルトウイスキー。

Whiskies

Suntory Whisky Hibiki 21 Years Old
(New York, Frankfurt and London routes)

Suntory Whisky Hibiki 17 Years Old
(Routes excluding the above)

John Walker & Sons King George V
A master piece created and designed to celebrate the first Royal Warrant granted in 1934 and recreates how blended whiskey tasted back in the day.

Talisker 18 Years Old
A well matured single malt, combining both sweet and smokiness in perfect harmony.

ビール

Beers

アサヒ スーパードライ	Asahi Super Dry
キリン 一番搾り	Kirin Ichiban Shibori
サッポロ 黒ラベル	Sapporo Kuro Label
サントリー ザ・プレミアムモルツ	Suntory The Premium Malt's

お飲物 / Beverages

ソフトドリンク

Soft Drinks

ANA オリジナルドリンク「香るかぼす」 *はちみつ入り		ANA's Original Drink Aromatic Kabosu (Citrus) *Includes honey	
オレンジジュース	アップルジュース	Orange Juice	Apple Juice
グレープフルーツジュース	トマトジュース	Grapefruit Juice	Tomato Juice
コーラ	コーラ ゼロ	Cola	Cola Zero
スプライト または セブンアップ	ジンジャーエール	Sprite or 7Up	Ginger Ale
冷緑茶	ミネラルウォーター	Iced Green Tea	Still Mineral Water
ペリエ	スパークリング ウォーター	Perrier	Sparkling Mineral Water
牛乳		Milk	

期間限定ドリンク / Limited-time offer

マップルジュース スパークリング リンゴ

長年の試行錯誤で、水、砂糖、保存料など無添加100%ストレート果汁のスパークリングがようやく出来上がりました。

長野県産の厳選した最高級完熟ふじりんごをゆっくりと丁寧に時間をかけてスパークリングにすることで、優しく、きめ細かな気泡がほどよくりんごの味わいを引き立てます。

最後の一口までエレガントで、洗練された味わいをどうぞお楽しみ下さい。

Mapple Juice Sparkling Apple

By years of our trial and error Mapple can finally introduce Sparkling Apple Juice. 100% straight juice is free of water, sugar, preservatives and additives.

Ripened best quality Fuji apples of Nagano Prefecture are gently sparkled with a lot of time to produce Sparkling Juice. The fine bubbles moderately influence taste of apples.

Find and enjoy elegant and refreshing drink till the last sip.



日本茶 / Japanese Teas

煎茶 Sencha	抹茶 Matcha
ほうじ茶 Hojicha (Low in Caffeine)	

ティーセレクション / Tea Selection

ダーズリン Darjeeling	フレーバーティー Flavored Tea
アールグレイ Earl Grey	

ハーブティー〈カフェインフリー〉 / Herbal Teas (Theine-free)

ANAオリジナルブレンド mitoco (ローズ・ジャスミンフラワー・ペパーミント)	カモミール Chamomile
ANA's Original Blend, mitoco (Rose, Jasmine Flower, Peppermint)	

・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。
・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.

ANA スペシャルティコーヒーセレクション / ANA's Specialty Coffee Selection

上質な苦味と優れたコク、余韻は柔らかなコーヒーをお楽しみください。
Every cup comes with polished bitterness, a robust body, and tender aftertaste.

エスプレッソ
Espresso

ホットコーヒー
Hot Coffee

カプチーノ
Cappuccino

カフェラテ
Caffè Latte

カフェマキアート
Caffè Macchiato

アイスコーヒー
Iced Coffee

アイスカプチーノ
Iced Cappuccino

デカフェコーヒーもご用意しております。
Decaffeinated coffee is also available.

和 食

アミューズ

ナッツチリバイスティック
鱸のマリネと卵黄の味噌漬け かぼすの香り
牡蠣のマリネとケイジャン風鮭のプロシエット
鴨のリエット ポートワイン風味

先 附

鰻ざく旨酢餡掛け

前 菜

フォアグラ オレンジピューレ掛け (ほおずき盛り)

和牛西京漬け

干し白瓜子うるか和え

才巻き海老

鱸の唐焼き

牛蒡チーズ鑄込み

枝豆

お 椀

揚げ鱧にゅうめん

お造り

本鮭重ね

縞鯨そぎ身

炊き合わせ

合鴨治部煮とすだれ麩

小 鉢

蒸しサザエと蓴菜の寒天麺

主 菜

飛騨牛アスバラガス二色巻きと海老芋コロッケ

[273 kcal]

御 飯

御飯 味噌汁 香の物

●お米は愛知県産ミネアサヒ(金芽米)を使用しております。

甘 味

抹茶の黒蜜寒天

洋 食

アミューズ

ナッツチリバイスティック
鱸のマリネと卵黄の味噌漬け かぼすの香り
牡蠣のマリネとケイジャン風鮭のプロシエット
鴨のリエット ポートワイン風味

アベタイザー

・鮑のスチームと帆立貝入りズッキーニのムース キャビア添え
・三河山吹うずらとレンズ豆 フォアグラのテリーヌ ビーツとオレンジソース
・野菜のミルフィーユ 香草ソース タラバ蟹添え

・ガーデンサラダ

ドレッシングは2種類からお選びいただけます

人参と伊予柑ドレッシング ノンオイルトマトドレッシング

☉コーンスープ

メインディッシュ

・黒毛和牛フィレ肉のグリル 軽いレフォールソース

[485 kcal]

・ヨーロピアンオマールブルーのロースト 長野県産塩尻メルローワインソース

[262 kcal]

・仔羊背肉のベルシャード 岐阜県産アンディーブとゴルゴンゾーラピカンテのサラダ添え

[477 kcal]

☉豆腐ハンバーグ たっぷり香味野菜と昆布出しのソース バジル風味 和食米

[307 kcal]

ブレッドセレクション

バゲット セモリナ トマト えごま油のフォカッチャ ローゲンブロート

チーズプレート

ピクタフルール ヴェルダルベピカンテ トムドーヴェルニュ ルーブラン

デザート

・お米とパッションのバルフェ

・和カステラ

・クラフティ チェリー

・フルーツ

プティフルール

☉ベジタリアンの方もお召し上がりいただけます。(卵、乳製品を使用している場合がございます。)

お好きな時に

小腹が空いた時に、またお酒のしめくりに。いつでも気軽にお召し上がりください。

お酒のおともに

- ・炙り真蛸昆布 煎り酒ゼリー掛け
- ・鹿児島名物さつま揚げ
- ・新潟県産越の鶏 変わり揚げ

スープ

- コーンスープ

麺類

- ・一風堂ラーメン 空の上のトンコツ「そらとん」
- ・かき揚げうどん

軽いお食事

- 豆腐ハンバーグ たっぷり香味野菜と昆布出しのソース バジル風味 新米 米

- ・野菜のコンフィのプレッセ、鮭のスマーク、山羊のチーズ **ESQUISSE**
グリビッシュソースとブリオッシュのトースト TOKYO

- ・阿波尾鶏とマッシュルームのカレー

- ・和牛玉とじ丼

- ・鱧しぐれ煮茶漬

リフレッシュメント

- ・ガーデンサラダ

ドレッシングは2種類からお選びいただけます

人参と伊予柑ドレッシング ノンオイルトマトドレッシング

- ・チーズプレート

ピクタフルール ヴェルダルペピカンテ トムドーヴェルニュ ルーブラン

- ・フルーツ

- ・ヨーグルトに果実ふんだんな夏みかんジャムを添えて

THE
CONNOISSEURS

ESQUISSE 東京・銀座で脚光を浴びるフレンチの名店「ESQUISSE」。
TOKYO 洋の技と和のエッセンスが融合する鮮やかで絶妙な味わい。

「ESQUISSE (エスキス)」のシェフ・エグゼクティブ、リオネル・ベカ氏による独創的なメニューです。野菜のコンフィのプレッセ、鮭のスマーク、山羊のチーズの間に、鯉出汁の旨みが香るペーストやドライオリブを挟み重ねました。見た目も美しく、その味わいはまさに絶妙。オープンサンド風にお楽しみください。

● ベジタリアンの方もお召し上がりいただけます。(卵、乳製品を使用している場合がございます。)

お好きな時に

和食、洋食のセットメニュー

和食

小鉢

ゴーヤと豆腐の炒め煮

主菜

伊佐木塩焼き

三河赤鶏の白味噌焼き

[177 kcal]

御飯 味噌汁 香の物 お粥 もお選びいただけます

御飯のおともに

海苔 納豆 絹糸塩こんぶ

洋食

メインディッシュ

長野県産鶏卵を使用した彩り野菜とカッターチーズのフリッタータ ドライトマトソース

[207 kcal]

フルーツ

パンまたはシリアルからお選びいただけます

- ・ブリオッシュ、クロワッサンを蒜山ジャージーバターとともに
- ストロベリージャム、マーマレード もしくは ハニー もお選びいただけます
- ・シリアルをミルクとともに

和 食

アミューズ

胡麻チーズボール
キャビアをのせたクラブミートサラダ
ローストビーフロール ハーブソース
チーズベッパバー

先 附

炙り鰯と馬鈴薯素麺の割りボン酢ゼリー掛け

前 菜

海月の胡麻ソース掛け
鰻煮凍り
川海老唐揚げ
鴨ロース煮
スモークサーモンチーズ
もろこし真丈
山桃蜜煮

お 椀

牡丹鰯

お造り

鯖炙り かんばち炙り 燻り烏賊

温 物

牛フィレ肉のべっ甲餡掛け

小 鉢

胡桃豆腐

主 菜

サーモン藻塩黒胡椒焼きと鶏炊焼き
[244 kcal]

御 飯

御飯 味噌汁 香の物

●お米は愛知県産ミネアサヒ(金芽米)を使用しております。

甘 味

和菓子屋のあんみつ(黒みつ)

洋 食

アミューズ

胡麻チーズボール
キャビアをのせたクラブミートサラダ
ローストビーフロール ハーブソース
チーズベッパバー

アベタイザー

・キャビアを添えたグリーンピースのムース
・鴨の生ハムとローストビーツのサラダ仕立て
・グラブラックスサーモンとケイジャンシュリンプ グリーンゴッドソース

・ガーデンサラダ

ドレッシングは2種類からお選びいただけます
梅酢と大根ドレッシング 新潟枝豆ドレッシング

🍷 コーンスープ

メインディッシュ

・牛フィレ肉のステーキ レッドワイントリュフソース
[433 kcal]

・大鮮とロブスターのソテー サフランとディルの香るクリームソース
[336 kcal]

・仔鳩のロースト モリーユソース
[388 kcal]

🍷 アスパラガスのグリルと茄子のソテー ブリーチーズとイエロートマトのソース
[266 kcal]

ブレッドセレクション

バター もしくは オリーブオイルとともに

チーズプレート

ゴルゴンゾーラ カマンベール ピアーヴェ ヴェッキオ ゴートミルク

デザート

・アイスクリームとソルベのアソート
・マンゴーチーズケーキ
・温かいピーチタルト バニラアイスクリーム添え
・フルーツとコンポート

プティフル

●温かいお飲み物とともに楽しみください。

🍷 ベジタリアンの方もお召し上がりいただけます。(卵、乳製品を使用している場合がございます。)