

## 日本酒



## DASSAI BLUE Type35

DASSAI USA INC., アメリカ 《軽快なタイプ》

ニューヨークのマンハッタンから北に2時間ほどハドソン川を北上した、ハイドパーク市に酒蔵を建設しました。本当に美味しい酒には、国境、文化、言語を超えて、人を幸せにする力があると信じ、ニューヨークという環境で、ハドソンバレーの水で、最高の酒を造っています。繊細できれいな甘みと、南国の中物の様な華やかな上立ち香が絶妙なバランスで両立している純米大吟醸酒です。

原料米 山田錦 / アルコール度数14°

3月・4月は下記銘柄をご提供いたします。



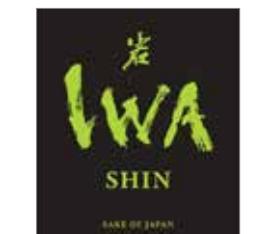
## 満寿泉 限定大吟醸

樹田酒造店、富山 《フルーティなタイプ》

1893年創業。蔵元の苗字「樹田」にちなみ、縁起良く「寿」が「満」ちる「泉」と当て字をし、満寿泉と命名しました。満寿泉の伝統を守りながら、世界に通じる酒造りを目指しています。飲み口はやわらかく、爽やかな果実の香りとほのかな甘さを感じ、後味はすっきりキレのあるお酒です。

原料米 山田錦 / アルコール度数16°

5月は下記銘柄をご提供いたします。



## Shin IWA

白岩、富山 《フルーティなタイプ》

IWAは酒蔵が位置する、富山県立山町白岩(しらいわ)という地名から命名されました。IWAの最大の特徴は複雑さと心地良いバランスです。Shin IWAはリシャール・ジョフロワによる、洗練された日常へと誘うユニークな作品で、その年にできたフレッシュな日本酒のみをブレンドしており、洗練され官能的で魅惑的な日本酒として仕上げました。一般販売は行っていない特別なIWAで、味わい豊かでありながら軽やかで、一貫性と調和を絶え間なく感じさせます。

原料米 山田錦、雄町、五百万石 / アルコール度数15°

## 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°



## 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。素材の特徴を存分に引き出す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°

## シャンパン



## シャンパーニュ パイパー・エドシック キュヴェ・ブリュット

シャンパーニュ、フランス

1785年創業のパイパー・エドシックは、モンターニュ・ドゥ・ランスに本拠地を置くメゾン。創業者であるフローレンス・ルイ・エドシックは「王妃にふさわしいキュヴェを造る」という強い想いでシャンパーニュを造り、当時のフランス王妃マリー・アントワネットへ献上されたことでも有名です。また、マリリン・モンローにも愛され、カンヌ国際映画祭公式シャンパーニュとしても知られています。

ピノ・ノワール / シャルドネ / ムニエ

## 白ワイン

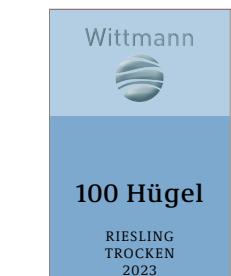


## シャルトルン・エ・トレブッシュ マコン-シャルネイ 2022

ブルゴーニュ、フランス

シャルトルン・エ・トレブッシュはドメーヌを所有するジャン・ルネ・シャルトルンとワイン商のルイ・トレブッシュの二人が、ブルゴーニュの偉大なテロワールを広めることにエネルギーを注ぐべく、1984年にピュリニー・モンラッシエ村で設立。ブルゴーニュワイン造りを熟知し、その高い品質から国内外で名声を博しており、テロワールの個性を忠実に表現したワイン造りを行っています。

シャルドネ



## ヴィットマン 100 ヒューゲル ラインヘッセン リースリング トロッケン 2023

ラインヘッセン、ドイツ

ヴィットマンはドイツ最大のワイン産地ラインヘッセンの南部、ヴェストホーフェンで1663年から15代続く老舗のワイナリー。古くから食事と合わせることを意識しており、辛口ワインのパイオニアとしてその地位を確立。この白ワインは有機農法で栽培されたリースリングで仕立てる白ワインで、爽やかな果実味を備え、伸びやかで透明感のある酸味を基調としたスタイルが特徴です。

リースリング



## 赤ワイン



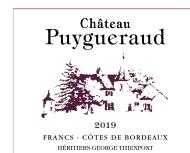
## レ・ムーラン・ローズ・ド・マレスカス

ボルドー、フランス

ボルドー、オー・メドック地区で1824年から歴史を刻むシャトー・マレスカス。所有畠はマルゴーとサン・ジュリアンの間に位置し、クリュ・ブルジョワ・エクセプションに格付けされるなど、優良シャトーとして高く評価されています。ワインは果実味が豊かで快活なアロマが特徴です。テロワールがしっかりと表現されたオー・メドックらしいスタイルです。

メルロ / カベルネ・ソーヴィニヨン / プティ・ヴェルド

レ・ムーラン・ローズ・ド・マレスカスではなく、  
以下の銘柄の場合がございます。



## シャトー・ピュイグロー 2019

ボルドー、フランス

メルロ / カベルネ・フラン

## ドメーヌ・ド・パリュ レ・パンセ・ド・パリュ シノン

ロワール、フランス

ドメーヌ・ド・パリュは、1883年創立のロワール地方シノンにある由緒あるドメーヌ。醸造を手掛けるのは若き実力派ペルトラン・ステル。ボルドー大学で醸造学を学んだ後、錚々たる生産者の元で修行を積んだ実力派で、彼の新たな挑戦が、生まれ故郷であるシノンでのワイン造りです。ビオディナミ農法で評論家も素直に美味しいと絶賛する旨み溢れるシノンを生み出しています。

カベルネ・フラン

※ラベルのデザインが変更になる場合がございます。

## アペリティフ&amp;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  
キールロワイアル  
マティーニ  
ジントニック  
スクリュードライバー  
梅酒

## ウィスキー&amp;スピリット

竹鶴ピュアモルト  
シーバスリーガル 12年  
ウォッカ 80ブルーフ  
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)

## ブランデー&amp;リキュール

カミュ VSOP  
以下の銘柄の場合がございます。  
レミーマルタン 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”  
紅茶  
 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)  
ジョージスチュアート カモミール(カフェインフリー)  
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 ~ミルク~

日本からの出発便限定  
ANAオリジナルショコラ ミルクは、豆本来の香りを感じるもの、ビ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のものの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て滑らかな口どけを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」の石原紳伍氏と、ANAペ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、ミラノ出発便を除く

MAISON CACAO



ANAペストリーシェフ  
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にてペ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もっており、創り出すデザートのファンも多い。

## Sake



### DASSAI BLUE Type35

DASSAI USA INC., America 『Light type』 14% ABV

DASSAI USA opened its sake brewery in Hyde Park along the Hudson River about two hours north of Manhattan, New York. The brewery believes that truly delicious sake has the power to make people happy, and transcends borders, cultures and languages. They use the fresh water of the Hudson Valley and the nature found in upstate New York to create their truly delicious sake. The flavor is characterized by a subtle sweetness and refreshing acidity with soft, sweet notes of white peaches and ripe papayas.

In March and April, the brand below will be served.

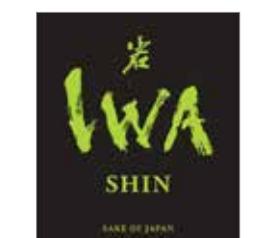


### Masuizumi Limited Daiginjo

Masuda Sake, Toyama 『Fruity type』 16% ABV

Masuda Sake was founded in 1893. The name Masuizumi was chosen for its auspicious meaning of "abundant fountain of felicity," and for its sound similar to the name of brewery. While upholding the traditions of the Masuizumi sake, the brewery creates sake that it hopes will be beloved around the globe. The flavors are soft with a refreshingly fruity aroma and a gentle sweetness. The aftertaste is clear and crisp.

In May, the brand below will be served.



### Shin IWA

Shiraiwa K.K, Toyama 『Fruity type』 15% ABV

IWA has a definite point of origin: the site of Shiraiwa, located in the town of Tateyama, Toyama Prefecture. Shin IWA, a special IWA not available for general sale, is a unique creation by Richard Geoffroy using a blend of only freshly brewed base sakes to offer a sensual and alluring experience crafted for everyday sophistication. This IWA symbolizes both renewal and evolution, pushing the boundaries of sake making to new and exciting frontiers while remaining steadfastly true to its roots.

## Shochu



### Kawagoe

Sweet Potato Shochu, Kawagoe Shuzojo, Miyazaki 25% ABV

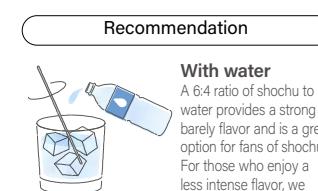
This shochu is a perfectly balanced blend of potato shochu and rice shochu, and has a rich taste with a strong sweet potato taste. The aftertaste is light and sharp.



### 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.



## Champagne



### Piper-Heidsieck Champagne Cuvée Brut NV

Champagne, France

Founded in 1785, Piper-Heidsieck is a Champagne house in Montagne de Reims. The founder, Florens-Louis Heidsieck, created his Champagne with the ambition "to create a cuvée worthy of a queen." Fulfilling this dream, he famously once received the opportunity to personally present his wine to Queen Marie-Antoinette. The Champagne was also adored by Marilyn Monroe and is well-known for being the official Champagne of the Cannes Film Festival.

Pinot Noir / Chardonnay / Meunier

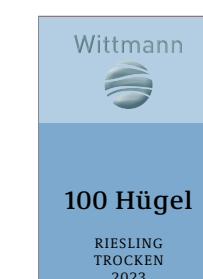
## White Wine



### Chartron et Trébuchet Mâcon-Charnay 2022

Burgundy, France

Chartron et Trébuchet was founded in 1984 in the village of Puligny-Montrachet by Jean-René Chartron, the owner of the estate, and Louis Trébuchet, a wine merchant. Together, the two worked tirelessly to promote the great terroirs of Burgundy. With in-depth knowledge of Burgundy winemaking, the winery gained a reputation in both France and abroad for its high-quality and faithful representation of the characteristics of the terroir.



### Wittmann 100 Hügel Rheinhessen Riesling Trocken 2023

Rheinhessen, Germany

Wittmann is a long-established winery of 15 generations that dates back to 1663 in Westhofen in the south of Germany's largest wine-growing region, Rheinhessen. The winery has long paid attention to the pairing of food and wine and has established itself as a pioneer of dry wines. 100 Hügel is a white wine made from organic Riesling with a style characterized by bright fruitiness and a lingering, clear acidity.

Riesling

## Red Wine



### Le Moulin Rose de Malescasse

Bordeaux, France

Château Malescasse has been called the Haut-Médoc region of Bordeaux home since 1824. The vineyard is located between Margaux and Saint-Julien and has classified as a Cru Bourgeois Exceptionnel exceptional chateau. The wine is characterized by fruity flavors and bright aromas. It is a true to form Haut-Médoc wine that beautifully expresses its terroir.

Merlot / Cabernet Sauvignon / Petit Verdot

If unavailable, we may serve the wine below in place of  
Le Moulin Rose de Malescasse.



### Château Puygueraud 2019

Bordeaux, France

Merlot / Cabernet Franc



### Domaine de Pallus Les Pensées de Pallus Chinon

Loire valley, France

Domaine de Pallus is a revered domaine in Chinon, Indre-et-Loire, France founded in 1883. At the domaine, vinification is taken care of by Bertrand Sourdais, a talented young winemaker. After studying oenology at the University of Bordeaux, Bertrand trained and honed his talents under the tutelage of a number of prestigious winemakers. However, his next challenge was to create a wine in his hometown of Chinon. Using the techniques of Biodynamic agriculture, he was able to produce an incredible Chinon wine that critics praised as being "simply delicious."

Cabernet Franc

\*The wine label design may change without notice.

## Aperitifs & Cocktails

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

## 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)

## 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

## Whiskies & Spirits

Taketsuru Pure Malt  
Chivas Regal 12 Years Old  
Vodka 80 proof  
Beefeater

## Brandy & Liqueur

Camus VSOP  
The brand below may be served instead.  
Remy Martin VSOP  
Cointreau

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

ANA's original drinks.

## Accompaniment for hot beverages



### ANA's Original Chocolate ~Milk~

for flights departing from Japan.

ANA's Original Milk 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 with only the essential ingredients and are characterized by a smooth texture achieved by grinding and conching the beans over hours. By bringing down the level of sweetness, the cacao flavors are brought to the forefront, providing the perfect after-meal refresher.



### ANA x MAISON CACAO Collaboration Chocolates

On Japan-bound flights

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, Brussels, and Milan.

MAISON CACAO



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.