

日本の銘酒／日本酒



農口尚彦研究所 山廃愛山 《フルーティーなタイプ》
農口尚彦研究所、石川

「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。苺や綿菓子、米粉のニュアンスにわずかなナッツのアロマが感じられ、柔らかくリッチでクリーミーな甘味の口当たりにミネラリーなニュアンスと収斂性を伴った渋味がバランスをとり、発酵バターのような風味が余韻に残ります。
原料米 愛山 / アルコール度数19°



而今 純米大吟醸 NABARI 《フルーティーなタイプ》
木屋正酒造、三重

三重県の伊賀地方で200年の伝統を誇る酒蔵で、母屋は登録有形文化財に指定されています。「而今」は禅宗の言葉で「今だけを大切にしろ」という意味がある通り、今も品質重視の酒造りを守り続けています。パッションフルーツなど柑橘系の香りが広がり、酸味と甘味がバランス良く余韻が綺麗でフレッシュ&ジューシーな味わいです。
原料米 山田錦 / アルコール度数15.5°

3月・4月は下記銘柄をご提供いたします。



常山 純米大吟醸 吉祥黒松 《コクのあるタイプ》
常山酒造、福井

1804年創業。福井の広大な自然を表す「越山若水」を表現する酒造りを目指しています。全量福井県産米を使用し、地域との連携を深め農業に貢献し、福井の地から世界を魅了する日本酒を醸します。芳醇なふくらみのある米の旨味と上品な香りが全体を包み込み、シャープに切れていく絶妙なバランスと心地よい余韻が秀逸な逸品です。
原料米 福井県奥越地区産さかほまれ(特別栽培米) / アルコール度数15°

5月は下記銘柄をご提供いたします。



田酒 純米大吟醸 百四拾(数量限定)* 《フルーティーなタイプ》
西田酒造店、青森

創業1878年。青森市唯一の酒蔵で「日本酒の原点に帰り、風格のある本物の酒を造りたい」という想いから、手作りによる昔ながらの醸造に着手しています。青森県産酒造好適米「華想い」による純米大吟醸で、円やかなふくらみと華やかな吟醸香をお楽しみいただけます。
原料米 華想い / アルコール度数17°

※数量限定により、数に限りがございます。上限に達した時点で終了となりますことご容赦ください。

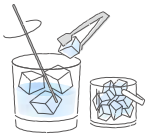
日本の銘酒／焼酎



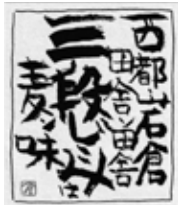
村尾
芋焼酎、村尾酒造、鹿児島

焼酎づくりの名人と謳われる村尾寿彦氏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壺。上品で香ばしい風味、甘く柔らかな味わい、まろやかな余韻が長く続きます。
アルコール度数 25°

おすすめの飲み方



ロック
コクのある芋の風味をダイレクトにお楽しみいただけます。



三段じこみ
麦焼酎、岩倉酒造、宮崎

宮崎県西都市で4代に渡り焼酎を醸す蔵。米麹、麦麹、米麹と三段階の仕込みを行い、さらに三年間の熟成を経た程よい香ばしさと芳醇な旨味を引き出した深みのある味わい。
アルコール度数 25°

おすすめの飲み方



水割り／ソーダ割り
麦のスマートな風味を味わうなら焼酎6：お水4、すっきりした風味ならソーダ割り。



三年寝太蔵
黒糖焼酎、喜界島酒造、鹿児島

1916年創業奄美群島で最古の蔵。3年以上貯蔵の芳醇でまろやかな口当たり。ふくよかでやわらかい味わい。熟成古酒独特の香ばしさ、コクをお楽しみください。
アルコール度数 30°

おすすめの飲み方



ロック
黒糖の甘い風味を楽しめます。肌寒く感じる時ならばお湯割りもお勧め、身体の芯から温まります。

THE
CONNOISSEURS



北原 康行氏
ダブルツリーbyヒルトン東京有明
料理飲料部長

「始まりの季節」

暖かい春の訪れに、草木が芽吹き、花々がつぼみをつけ、「あたらしい生活」がスタートする季節となりました。やわらかな日差しに心躍る季節の始まりとともに、和酒も衣替えを終え、春らしく華やかで香り豊かな銘柄が揃いました。筍や山菜など季節の食材と和酒を囲んで、春の訪れを感じてみてはいかがでしょうか。

第4回世界唎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、「ダブルツリーbyヒルトン東京有明」料理飲料部長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。

- ・日本酒の熱燗をご希望の場合は、客室乗務員にお知らせください。
- ・焼酎は、お好みの飲み方で楽しみいただけます。（お湯割り／水割り／ロック／ストレート）

シャンパン



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。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。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



シャンパーニュ ピエール・ペテルス キュヴェ・レゼールヴ・ウブリエ シャンパーニュ、フランス

ピエール・ペテルスはコート・デ・ブラン最高のグラン・クリュであるメニル・シュール・オジェの老舗メゾン。レゼールヴ・ウブリエは56区画のグラン・クリュのブドウに加え、1988年から良年のヴィンテージのみを注ぎ足しながら保管したパーペチュアル・リザーヴを使用。生き生きとした酸味とミネラル、凝縮した果実の印象が口中に広がり、長い余韻と複雑な味わいを楽しめます。シャルドネ

白ワイン



ドメヌ・ミクルスキ・ムルソー・ヴィレッジ 2020 ブルゴーニュ、フランス

世界のワイン地図に綺羅星のごとく現れたムルソーの造り手、フランソワ・ミクルスキ。1992年の初リリース後、瞬く間にスターへと上り詰め、特にフランスでの人気が高く、多くの星付きレストランでオンリストされています。ブドウの良さを素直に表現すること、上品さ、そして純粋さを最大限引き出すことに努めており、ワインにはテロワールの個性を活かした力強さとしなやかさが表現されています。シャルドネ

ドメヌ・ミクルスキ・ムルソー・ヴィレッジ 2020ではなく、
以下の銘柄の場合がございます。



ドメヌ・ギィ・ボカール ムルソー・ヴィエイユ・ヴィーニュ 2022 ブルゴーニュ、フランス

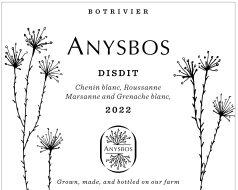
シャルドネ

白ワイン



ANAオリジナル Kisvin甲州 山梨、日本

フローラルな白い花の香りにマスカットや白桃などのフルーティーなアロマが調和します。芳しい丁字のニュアンスが香りに奥行きを与えています。爽やかな酸味と果汁感あふれる味わいが口中に広がり、心地よい苦味が後味のアクセントに。日本の美しい風土を表現した、滋味深い白ワインです。シーフード料理などとペアリングするとおいしさがいっそう際立ちます。甲州



アニスボス ボット・リバー ディスディット 2022 スワートランド、南アフリカ

瞬く間にケープ・ホワイト・ブレンドの卓越したモデルとなったアニスボスは、2008年にヨハンとスーのヘインズ夫妻によって設立。テロワールを徹底的に分析し、ローヌ品種とシュナン・ブランをオーガニックで栽培。ティム・アトキン「ヤング・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー」に選ばれたマレリーゼ・ニーマンを2014年に迎え、ケープ地域で最もエレガントなワインを生み出しています。シュナン・ブラン/ グルナッシュ・ブラン/ マルサンヌ/ ルーサンヌ



ジャン＝マリー・ルヴェルディ&フィス サンセール ラ・パラディ 2022 ロワール、フランス

ヴェルディニの美しい村を見下ろす15ヘクタールの畑を、11世代に渡り守り続ける家族経営のワイナリー。ジャン＝マリー・ルヴェルディは、天職に導かれ、妻のカトリーヌ、息子のギョームとバティストと共に、畑の管理からワイン醸造に至るまで先代が始めた仕事を進化させることに注力。そのワインはアペラシオンのテロワールを俯瞰したようなバランスのよいスタイルに仕上がります。ソーヴィニヨン・ブラン

THE
CONNOISSEURS

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」や「Wines on the Wing 2019」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。



オリヴィエ・プーシェ氏
世界最優秀ソムリエ(2000年)

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ています。

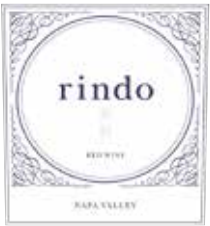


森 覚氏
アンダーズ 東京 / ホテル虎ノ門ヒルズ
エグゼクティブ ソムリエ /
ビバレッジディレクター

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。さらに2022年春の褒章において「黄綬褒章」を受章。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。

・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。

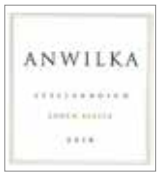
赤ワイン



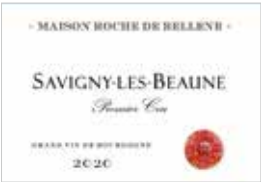
紫鈴(りんどう)
ナパ・ヴァレー、カリフォルニア、アメリカ

ケンゾー エステイトのフラッグシップとなるボルドースタイルのレッドブレンド。エレガントで熟成感があり、熟したラズベリーやバラの花びらのような甘い香りが魅惑的。ブラックペッパーの風味を伴った瑞々しいベリー系の果実味と、上品な酸ときめ細かいタンニンを感じます。深みと繊細なしなやかさを持った名品です。鴨または牛肉料理と合わせてお楽しみください。
カベルネ・ソーヴィニヨン他

紫鈴(りんどう)ではなく
以下の銘柄の場合がございます。



アンウィルカ・ステレンボッシュ 2018
ヘルダーバーグ、南アフリカ
カベルネ・ソーヴィニヨン/ シラー/ プティ・ヴェルド他



メゾン・ロッシュ・ド・ペレーヌ サヴィニー・レ・ボージュ・プルミエ・クリュ 2020
ブルゴーニュ、フランス
ヴィニキュロン目線の新世代ネゴシアンとして一躍脚光を浴びるニコラ・ボテルがボージュ市内に入手した16世紀建立の古いセラーを改築し、2008年よりメゾン・ロッシュ・ド・ペレーヌを運営。ペレーヌとはガリアの太陽神Belenosに由来しており、ボージュ市の古い呼称。古木を重視し、テロワールを反映した自然でピュアなワイン造りを実践し、選りすぐりのワインを手掛けています。
ピノ・ノワール



レ・ラニャイエ ロッソ・ディ・モンタルチーノ 2021
トスカーナ、イタリア
イタリア・トスカーナ州モンタルチーノ地区で2002年からワイン造りを始めた新進気鋭のワイナリー、レ・ラニャイエ。カステルヌオーヴォ・デッラパーテの急斜面にて有機栽培で育てられたサンジョヴェーゼ・グロッソを使用。スラヴォニアオークの大樽で24カ月熟成、ニュアンスに富んだ香りと円みのあるタンニンの滑らかな口当たりが特徴で、生き生きとしていながらも優美なスタイルです。
サンジョヴェーゼ



カテナ メンドーサ・アルタ・ヒストリック・ロウズ・マルベック 2021
メンドーサ、アルゼンチン
1902年、ニコラ・カテナがイタリア・マルケ州より移住し、メンドーサでブドウ栽培を開始。3代目にあたる現当主ニコラス・カテナは1980年代にカリフォルニアの高品質ワインに影響され、メンドーサの土壌や品種・クローンの相性について徹底的に研究し、今や世界のトップとして評価されるまでになりました。現在は娘のラウラ・カテナがさらなるワインの品質向上に努めています。
マルベック



ノリア ピノ・ノワール サンジャコモ・ヴィンヤード
カリフォルニア、アメリカ
ワイン名のノリアはスペイン語で水車の意。水車から連想される水、自然、生活の基本的なエネルギーといったシンプル且つポジティブなイメージは、ワインが持つ要素と多分に重なり合う。口当りは円やかで、香り高いラズベリー、チェリー、イチゴのアロマにアニス、シナモン、杉の香りが溶け込み、魅惑的な赤系ベリーの味わいが広がる。柔和なタンニンが繊細で透明感のある酒質を構成し、バランスの取れた酸が余韻を引き立てる。
ピノ・ノワール



醸造家 中村 倫久
“日本食に調和するワイン”をコンセプトに日本人醸造家 中村倫久(ノリヒサ)が2010年カリフォルニアで「Noria」ブランドのシャルドネとピノ・ノワールを造り始める。ホテルマンとしてサンフランシスコに赴任するも醸造家を目指して退職し、カリフォルニア大学デービス校卒業後にナパ・ワイン・カンパニーでハイジ・バレット等の高名醸造家の薫陶を受け、アーテッサでアシスタント・ワインメーカー、ジェイムソン・ランチ等で主任ワインメーカーを勤めた後に完全独立。2023年6月にワイナリーをパークレーのギルマン・ディストリクトに竣工しカリフォルニアでアメリカンドリームを実現。

ポートワイン



ニーポート・ポルト・コリエイタ 2009
ポルト、ポルトガル
ニーポートは1842年創業。現在の当主ディルク・ニーポート氏が5代目にあたる、今では数少ない家族経営の生産者の1つです。伝統の味わいを守るため、ポートワインにおいて最も重要な役割を担うマスターブレンダーのファミリーもニーポートでは代を重ね、その技を受け継いでいます。何よりも品質を重視するため、生産量はポートワイン全体のわずか1%にも満たない少量生産を貫いています。
トリガ・ナショナル、トリガ・フランカ、ティント・カオン、ティンタ・フランシスカ、ティンタ・アマレラ、ティンタ・ロリス

アペリティフ&カクテル

ドライシェリー

ドライヴェルモット

カンパリソーダ

カンパリオレンジ

梅酒

キール

キールロワイヤル

ミモザ

マティーニ

ビール

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)

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)

タリスカー18年

ジョニーウォーカー ブルーラベル

スピリッツ

ウオッカ 80プルーフ



サントリージャパニーズ ジンROKU〈六〉
桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子。日本ならではの六種のボタニカルを使用し、繊細な職人技で完璧な香味バランスを追求したスムーズな口当たりと上品な味わいが魅力です。

ブランデー&リキュール


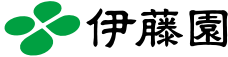

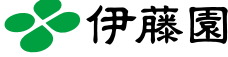
ヘネシーXO

コアントロー

ソフトドリンク

ANA オリジナルドリンク「香るかぼす」※はちみつ入り	ジンジャーエール
オレンジジュース	冷緑茶
アップルジュース	ミネラルウォーター
トマトジュース	スパークリングウォーター（ペリエ または その他銘柄）
コーラ	牛乳
コーラ ゼロ	

日本茶

<p>宮崎煎茶</p> <p>日本茶専門店「新緑園」が手掛ける宮崎茶100%の煎茶です。2021年、第75回全国茶品評会にて4度目の一等一席 農林水産大臣賞受賞茶園</p>	
<p>ほうじ茶</p> <p>お〜いお茶でお馴染みの伊藤園のほうじ茶。契約農家が丁寧に栽培した、香りゆたかな茶葉を贅沢に使用し、コクのある味わいに仕上げました。</p>	
<p>抹茶</p> <p>伊藤園の契約栽培茶葉から生まれたお抹茶です。契約農家の方々と独自開発し、栽培しています。健康成分などの添加は一切せず、素材本来のおいしさにこだわりました。鮮やかな緑色で柔らかな香りと旨み、穏やかなほろ苦さをお楽しみいただけます。</p>	  <p>お〜いお茶</p>

ハーブティー

<p>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)</p>	<p>ジョージスチュアート (カモミール)</p>
---	--------------------------------------

その他

<p>ホットチョコレート バンホーテン</p>

ティーセレクション

ダルマイヤーはコーヒーも紅茶もあわせもつ稀有な存在で、19世紀末にはすでに貴重な茶葉を取り扱っていました。今もその高い品質と優れた茶葉の取り揃えで広く知られています。



ダージリンファーストフラッシュ

ヒマラヤの日当たりの良い南斜面で収穫された最高の茶葉。繊細なフローラルアロマは谷間のユリを彷彿とさせます。

アールグレイ

偶然にもこのブレンドを発見したグレイ卿の名を持つ、クラシックなフレーバーティー。

トゥルシー〈カフェインフリー〉

インドではハーブの女王と称されるトゥルシーにルイボス、オレンジ、ジンジャーなどをブレンド。エキゾチックなスパイスブレンドはフルーティかつスパイシーな味わいを生み出します。



「良いティーエキスパートになるには7年の感性の修業が必要」

ダルマイヤーティー部門の長であり、40年以上のティーエキスパート、ルドルフ・クラブフ氏はそう話します。ティーエキスパートが見極めるのはダージリン地方の茶園でも、ミュンヘンにあるダルマイヤーファクトリーでも常に最高の茶葉。世界基準のテイスティングを日に300杯もおこないます。ルドルフ・クラブフは、16歳からダルマイヤーでキャリアを始めました。この間、彼はコーヒーとティーテイスティングスキルを磨き、ヨーロッパで最も有名な紅茶専門家の一人になりました。2018年クラブフは、紅茶業界での功績が認められ特別な名誉として「ゴールデンティーリーフ」賞を受賞しました。

ANA スペシャルティコーヒーセレクション



illycaffè社は1933年にトリエステで創業したイタリアのファミリー企業で、自然がもたらしてくれる最高のコーヒーで世界中の美と味わいを愛する人々を喜ばせることを常に使命としています。illycaffè社は、世界で最も優れた9つの産地を組み合わせた独自のアラビカ豆100%ブレンドのコーヒーを生産しています。世界140カ国以上で毎日800万杯のイリーコーヒーが、バー、レストラン、ホテル、フラッグシップカフェ、ショップ、ご家庭で楽しまれています。



イリーエスプレッソ

酸味と苦味のバランスが良く世界140カ国で愛されているエスプレッソ。

イリー“ルンゴ”エスプレッソ (ホットコーヒー)

イリーエスプレッソのアロマをそのままに軽快な味わいに仕上げました。

イリーカプチーノ

エスプレッソに口当たりの良いフォームドミルクをのせたミルクアレンジ。

ディカフェコーヒーもご用意しております。

イリーカフェ・マツキヤート

エスプレッソに泡立てた少量のミルクを注ぐ濃厚な味わい。

イリー“アイス”エスプレッソ (アイスコーヒー)

フルボディのダブルエスプレッソをすっきりとした味わいで。

アイス・カプチーノ

エスプレッソとミルクが絶妙なバランスで溶け合うアイスマルクアレンジ。

・ 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。
・ 銘柄は変更される場合もございます。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。

Sake



Noguchi Naohiko Sake Institute “Yamahai Aiyama” 《 Fruity type 》
Noguchi Naohiko Sake Institute Inc. (Ishikawa) 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. Aromas of strawberries, cotton candy and rice flour notes with slight nuttiness. The soft, rich and creamy sweetness on the palate is balanced by mineral nuances and astringency, followed by the flavor of fermented butter.



Jikon Junmai Daiginjo NABARI 《 Fruity type 》
Kiyashou Shuzo (Mie) 15.5% ABV
Under the philosophy of Jikon—“truly living in the present” in Zen Buddhism—the brewery crafts its sake with uncompromising quality. The brewery, based in the Iga region of Mie Prefecture, preserves its 200 years of tradition at its main building which is designated as a Tangible Cultural Property of Japan. The Bright aromas of passion fruit and citrus bring together the perfect balance of acidity and sweetness. The taste is fresh and juicy with an elegant finish.

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



Jozan Junmai Daiginjo Kisshoukuromatsu 《 Rich type 》
TOKOYAMA SAKE BREWERY (Fukui) 15% ABV
Founded in 1804, we aim to make sake that expresses the words "EtsuzanJakusui," which express the vast nature of Fukui. Using only rice grown in Fukui prefecture, we deepen our ties with the local community, contribute to agriculture, and brew sake from Fukui that will captivate the world. The rich, full-bodied rice flavor and elegant aroma envelop the whole dish, creating a perfect balance with a sharp finish that makes this a truly outstanding product.

In May, the brand below will be served.



Denshu Junmai Daiginjo Hyakuyonju (Limited quantity offer)※ 《 Fruity type 》
Nishida Sake Brewery (Aomori) 17% ABV
Established in 1878, Nishida Sake Brewery is Aomori City's sole sake brewery that began brewing sake the old-fashioned hand crafted way, with the desire to use "back-to-basic techniques" and produce unique and classical sake. This sake is a Junmai Daiginjo made from "Hanaomoi," a rice from Aomori especially made for sake. It offers a gentle, rounded body with a gorgeous fruity aroma.

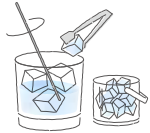
※This service will be ended when this products are out of stock.

Shochu



Murao
Sweet Potato Shochu, Murao Shuzo, Kagoshima 25% ABV
Unrivald 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.

Recommendation




On the rocks
The ice brings out the full-bodied, natural flavors of the sweet potatoes.



Sandanjikomi
Barley Shochu, Iwakura Shuzo, Miyazaki 25% ABV
A brewery that has been brewing shochu for four generations in Saito, Miyazaki prefecture. In this brewery, a three-stage process is employed with a three-year aging, bringing out a well-balanced toasty aroma and a profound depth of flavor, characterized by a delightful richness and umami.

Recommendation



With water or sparkling water
A 6:4 ratio of shochu to water highlights the refined flavors of the barley whereas sparkling water provides a cleaner, crisper flavor.



Sannen Netazo
Brown Sugar Shochu, Kikaijima Shuzo, Kagoshima 30% ABV
The oldest brewery in the Amami Islands, founded in 1916.A rich and mellow taste that has been stored for over three years. Well-rounded, mild flavor. Enjoy the unique aroma and richness of aged spirits.

Recommendation



On the rocks
Highlights the sweet flavor of the brown sugar. If you are feeling chilly, we recommend enjoying your drink with hot water as it will help warm you up.



Yasuyuki Kitahara
Double Tree by Hilton Tokyo Ariake,
Food & Beverage Manager

The Season of Beginnings

Spring brings with it many things, from warmer days to blossoming flowers and sprouting plants. In Japan, it is also the season for new beginnings in life. As things change and we take in the warm sunlight, so does Japanese sake. In this new seasonal lineup, we have prepared a range of sake as gorgeous and fragrant as spring itself. Enjoy the arrival of spring with a glass of Japanese sake and traditional Japanese spring foods such as bamboo shoots and wild Japanese mountain vegetables.

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 all restaurants he manages at Double Tree by Hilton Tokyo Ariake. Kitahara won the 4th World Sake Sommelier Competition in 2014.

- If you would like warm sake (atsukan), please ask a cabin attendant.
- Enjoy shochu neat, over ice, or with hot or cold water.

Champagne



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, 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



Champagne Pierre Péters Réserve Oubliée NV Champagne, France

Pierre Péters is a century-old, highly renowned Grand cru estate situated in the village of Le Mesnil sur Oger in Côte des Blancs, Champagne. Réserve Oubliée is comprised of 56 parcels of Gran cru-grade Chardonnay grapes and uses the perpetual reserves method to blend together only the highest quality vintages since 1988. The impression it leaves on the palate is one of a bright acidity, minerality and concentrated fruit, with a lingering, complex finish.
Chardonnay

White Wine



Domaine Mikulski Meursault Villages 2020 Burgundy, France

Shinning like a star on the map of the wine world, François Mikulski is a winemaker from Meursault, France. After their first release in 1992, they quickly rose to fame and popularity, particularly in France where they are featured on the menus of numerous starred restaurants. In all of its wines, the winery strives to accentuate the natural flavors, elegance, and purity of the grapes while simultaneously tapping into the unique punchy yet refined characteristics of the terroir.
Chardonnay

If unavailable, we may serve the wine below in place of
Domaine Mikulski Meursault Villages 2020.



Domaine Guy Bocard Meursault Vieilles Vignes 2022 Burgundy, France

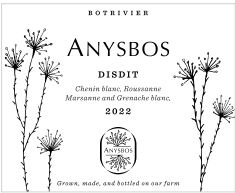
Chardonnay

White Wine



ANA Original Kisvin Koshu Yamanashi, Japan

This ripe white expresses the noble terroir of Koshu, Japan. Undertones of white flowers blend with fruity aromas of muscat and white peach. The nuance of spicy cloves deepens the bouquets. Brilliant juiciness and crisp acidity burst on the palate with an appealingly bitter finish. A wonderful paring with seafood dishes.
Koshu



Anysbos Botriver Disdit 2022 Swartland, South Africa

Anysbos Botriver was founded in 2008 by Johan and Sue Heyns and quickly became a model of excellence for the Cape White Blend category. After thoroughly analyzing their terroir, the winery began to organically grow Chenin Blanc grapes and varieties originally from the Rhône Valley in France. Marelise Niemann, Tim Atkin's "Young Winemaker of the Year," joined the winery in 2014 and now produces some of the most elegant wines in the Cape.
Chenin blanc /Grenache blanc / Marsanne / Roussane



Jean-Marie Reverdy & Fils Sancerre Le Paradis 2022 Loire, France

A family-owned winery that has worked 15 hectares of vineyards overlooking the beautiful village of Verdigny, France for 11 generations. Driven by his vocation as a winemaker, Jean-Marie Reverdy, along with his wife Catherine and sons Guillaume and Baptiste, works tirelessly to develop upon the work his predecessors had started, from vineyard management to winemaking. The result is a well-balanced style with wines that are unimpeded representations on the terroir of their appellation.
Sauvignon Blanc

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" and "Wines on the Wing 2019 Airline Wine Survey" in-flight wine competition. Our enchanting wines will regale your palate during and after dinner.



Olivier Poussier
Best Sommelier in the World (2000)

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 is now running a wine consulting firm.

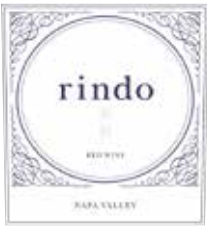


Satoru Mori
Andaz Tokyo / Hotel Toranomon Hills
Executive Sommelier / Beverage Director

Satoru Mori handles activities to raise awareness of wines and to train younger sommeliers 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 was also awarded the prestigious Medal with Yellow Ribbon in Japan's national 2022 Spring Honors. He leads the Japanese wine industry through his outstanding performance and winning at various sommelier competitions around the world and in Japan multiple times.

• The English commentary on wine is based on commentaries by the producers etc. and may differ from Japanese commentary.

Red Wine

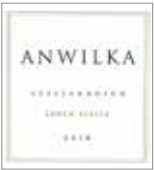


rindo
Napa Valley, California, U.S.A.

The flagship red Bordeaux blend from Kenzo Estate in Napa valley. This wine is elegant, reserved and enchanting, with aromatics framed by ripe raspberry and rose petal. On the palate, pronounced layers of berrylike fruits mingle with black pepper, with an elegant acidity and fine tannins. This is excellent wine with good depth and delicate smoothness. A wonderful paring with meat dishes such as duck and beef.

Cabernet Sauvignon and more

If unavailable, we may serve the wine below in place of rindo.



Anwilka Stellenbosch 2018
Helderberg, South Africa
Cabernet Sauvignon / Syrah / Petit Verdot and more



Maison Roche de Bellene Savigny-les-Beaune Premire Cru 2020
Burgundy, France

Nicolas Potel, a young négociant wine merchant beloved by growers, has been operating Maison Roche de Bellene since 2008 out of a renovated 16th-century cellar in the city of Beaune. The name Bellene comes from the Celtic Sun God Belenos, which is also where the city of Beaune derives its name. Using old vines, this house practices natural, pure winemaking that reflects the unique terroir of Burgundy and produces a selection of carefully crafted wines.

Pinot Noir



Le Ragnaie Rosso di Montalcino 2021
Toscana, Italy

Le Ragnaie is a young and passionate winery that began making wine in the town of Montalcino in Tuscany, Italy in 2002. The winery uses Sangiovese Grosso grapes grown organically on the steep hills of Castelnuovo dell'Abate. Aged for 24 months in large Slavonian oak barrels, it has a nuanced aroma and a smooth mouthfeel with round tannins that make for a bright yet elegant style.

Sangiovese



Catena Mendoza Alta Historic Rows Malbec 2021
Mendoza, Argentina

In 1902, Nicola Catena emigrated from the Marche region of Italy and began viticulture in Mendoza. Influenced by the high-quality wines of California in the 1980s, third-generation member of the family and current owner, Nicolás Catena Zapata, conducted extensive research on Mendoza's soil, varietal and clonal compatibility. The wines are now recognized as some of the best in the world. Today, his daughter, Laura Catena, is working to further improve upon the quality of the wines.

Malbec



Noria Pinot Noir Sangiacomo Vineyard
California, USA

The name Noria means “waterwheel” in Spanish. The simple, positive ideas of water, nature and the fundamental energy of life associated with waterwheels are perfectly reflected in the elements of the wine. The wine offers a smooth mouthfeel with pure aromas of raspberry, cherry and strawberry that blend with hints of anise, cinnamon and cedar for an enticing red berry flavor. Fine tannins create a gentle, crisp flavor that accentuates an aftertaste with balanced acidity.

Pinot Noir



Winemaker **Norihisa Nakamura**

Japanese winemaker Norihisa Nakamura established his own brand, Noria, under the concept of making wines that specifically pair well with Japanese dishes, and started producing Chardonnay and Pinot Noir wines in California in 2010. Nakamura started his career as a hotel staff member in San Francisco, but resigned to pursue a dream of becoming a winemaker. After graduating from the University of California, Davis, a famous school for learning wine fermentation, he worked at Napa Wine Company under the tutelage of renowned winemakers such as Heidi Barrett. Following this, he worked as an assistant winemaker at Artesa and subsequently as head winemaker at Jamieson Ranch Vineyards before transitioning into being fully independent. In June 2023, he realized his American dream in California as the construction of a new winery in Berkeley's Gilman District was completed.

Port Wine



Niepoort Porto Colheita 2009
Porto, Portugal

Niepoort was founded in 1842. One of the few remaining family-owned producers, Niepoort is run by fifth-generation owner Dirk van der Niepoort. To preserve its traditional flavors, the family of master blenders, who play the most important role in port wine, has passed down their skills and techniques from generation to generation. Prizing quality above all else, production is kept small, producing only less than 1% of all port wines.

Touriga Nacional, Touriga Franca,Tinto Cão,Tinta Francisca,Tinata Amarela,Tinta Roriz

Aperitifs & Cocktails

- Dry Sherry
- Dry Vermouth
- Campari Soda
- Campari Orange
- Umeshu (plum wine)
- Kir
- Kir Royal
- Mimosa
- Martini

Beers

- Suntory
The Premium Malt’s
- Asahi Super Dry
- Kirin Ichiban Shibori
- Sapporo Kuro Label
- Suntory All-Free (non-alcoholic beer)

Whiskies

- Suntory Whisky Hibiki 21 Years Old
(New York, Frankfurt and London routes)
- Suntory Whisky Hibiki 17 Years Old
(Routes excluding the above)
- Talisker 18 Years Old
- Johnnie Walker Blue Label

Spirits

- Vodka 80 proof
- Suntory Japanese Gin ROKU



Cherry blossom, cherry leaves, sencha green tea, gyokuro green tea, sansho pepper, and yuzu citrus. With six botanicals unique to Japan, the delicately crafted ROKU gin offers the perfect balance of aroma and taste while providing a smooth mouthfeel and a polished, well-refined flavor.


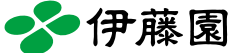

Brandy & Liqueur

- Hennessy XO
- Cointreau

Soft Drinks

ANA's Original Drink Aromatic Kabosu (Citrus)*Includes honey	Ginger Ale
Orange Juice	Iced Green Tea
Apple Juice	Still Mineral Water
Tomato Juice	Sparkling Mineral Water (Perrier or other brands)
Cola	Milk
Cola Zero	

Japanese Teas

<p>Miyazaki Sencha</p> <p>Sencha green tea made from 100% Miyazaki tea produced by Shinryokuen, a Japanese tea specialty store. This store won first prize in the Minister of Agriculture, Forestry and Fisheries' awards for the fourth time this year for tea plantations at the 75th Japan Tea Fair in 2021.</p>	
<p>Hojicha (Low in Caffeine)</p> <p>Best known for their tea brand Oi Ocha, ITO EN's hojicha generously uses highly aromatic tea leaves carefully picked by contract farmers that produce a rich, delicious tasting tea.</p>	
<p>Matcha</p> <p>A soft, bright-green matcha from ITO EN. Crafted with contract farmers. Additive-free, with a focus on the natural tastes of the tea leaves. Enjoy a gentle aroma and flavor with a delicate bitterness underneath.</p>	

Herbal Teas

ANA's Original Blend, mitoco (A blend of Rose, Jasmine Flower and Peppermint)	George Steuart & Co. (Chamomile)
--	-------------------------------------

Others

Hot Chocolate, Van Houten

Tea Selection

Dallmayr is the only coffee roastery to also have decades of experience with tea. The company was already purchasing precious tea leaves from special traders at the end of the 19th century (around 1850). Since the 1930s, in regard to the high quality standards of the delicatessen in Munich, the Dallmayr tea department was known for its premium and outstanding tea varieties.



Darjeeling First Flush

The finest of all black teas, from the sunny southern slopes of the Himalayas. Darjeeling's delicate, floral aroma is reminiscent of lilies of the valley.

Earl Grey

The classic amongst flavored teas – named after Earl Grey who discovered this blend by chance.

Tulsi (Theine-free)

Tulsi, the Indian version of our basil, is regarded as the queen of herbs there. Rooibos tea, orange, pieces of ginger and exotic spices produce a pleasantly fruity and spicy flavor.



“A good tea expert must train their senses for seven years.”

—Rudolf Krapf, Head of Dallmayr's Tea Department and a tea expert for more than 40 years. In order to find the best leaves from amongst the premium plants, our expert tastes his way through the tea gardens of the world —sometimes up to 300 cups. Tea tasting follows a standardized procedure throughout the world —whether it's in a plantation in Darjeeling or in the Dallmayr tea manufactory in Munich... Rudolf Krapf has been working for Dallmayr since he was 16 years old. Since then, he developed his special skills for coffee and tea tasting and became one of the most famous tea experts around Europe. 2018 Rudolph Krapf received the “golden tea leaf” award as an exceptional honour for his precious work in the tea business.

ANA's Specialty Coffee Selection



"illycaffè" is an Italian family business founded in Trieste in 1933, which mission has always been delighting all those who appreciate beauty and flavour worldwide with the best coffee nature can offer. It produces a unique 100% Arabica blend, combining 9 of the best origins in the world according to illycaffè. Every day 8 million cups of illy coffee are enjoyed in over 140 countries, in bars, restaurants and hotels, in flagship cafés and shops, at home.



<p>illy Espresso</p> <p>A single shot of premium coffee</p>	<p>illy Caffè macchiato</p> <p>illy espresso and a little of hot frothed milk (in a small cup)</p>
<p>illy lungo Espresso</p> <p>A stretched espresso served in a coffee Cup</p>	<p>Espresso freddo illy (iced coffee)</p> <p>Double illy espresso cooled at the moment</p>
<p>illy Cappuccino</p> <p>Espresso topped with thick hot frothed milk</p>	<p>Cappuccino freddo illy</p> <p>illy espresso and milk cooled at the moment, topped with cold frothed milk</p>

Decaffeinated Coffee is also available.

• 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.

• Please note that the availability of beverage 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.