



### 農口尚彦研究所 山麿五百万石 《コクのあるタイプ》

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酒造りに挑む新設の酒蔵。オレンジのような甘酸っぱい香りと、クリーミーなコク、やさしい酸味が特徴です。複雑で重厚感のある味わいとは対照的に、喉越しにはキレがあり、料理の脂分を流してくれます。

原料米 五百万石 / アルコール度数19°

### Noguchi Naohiko Sake Institute "Yamahai Gohyakumangoku" 《 Rich type 》

Noguchi Naohiko Sake Institute Inc. (Ishikawa) 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 complex, multi-layered Yamahai Sake has creamy richness, mild acidity, and sweet-sour orange aromas. It has a sharp taste that goes down the throat and helps to shed the fat in its dishes.



### 満寿泉 純米大吟醸 BO 《コクのあるタイプ》

榎田酒造店、富山

1893(明治26)年創業。酒米の王様「山田錦」の母親に当たる「山田穂」を50%まで磨き、醸した純米大吟醸です。口に含むと果実のやさしい香りが広がり、同時に爽やかさを感じます。さらっと綺麗に仕上がったお酒は、気が付けばスイスイ飲んでしまいます。

原料米 山田穂 / アルコール度数16°

### Masuizumi Junmai Daiginjo BO 《 Rich Type 》

MASUDA Shuzo (Toyama) 16% ABV

Established in 1893. Masuizumi was created with the goal of creating world-class sake while maintaining the brewery's traditions. This Junmai Daiginjo Sake is brewed with 50% polished Yamadabo, the mother of Yamada Nishiki, the king of sake rice. With each sip, a gentle, fruity aroma followed by a refreshing sensation spreads across the palate. Beautifully finished, you will be at your last drop before you realize it.



### 松の司 純米大吟醸 黒 《フルーティーなタイプ》

松瀬酒造、滋賀

創業1890年。「松の司」の酒造りは、常に自分らしく在りたいと考えています。滋賀県蒲生郡竜王町の大地から生まれた歴史や風土、自然の恵みに感謝し、一筋の純粋な真心で酒造りに研鑽を積むことを通して、竜王町に息づく文化の向上に貢献しています。穏やかなバナナやメロンのような香り。透き通った味わいの中に、繊細なお米の甘みを感じながら、上品な余韻が続く食中酒向けのお酒です。

原料米 山田錦(兵庫県東条産/兵庫県産)/ アルコール度数16°

### Matsunotsukasa Junmai Daiginjo Black 《 Fruity type 》

Matsuse Sake Brewery (Shiga) 16% ABV

Established in 1890 in the Ryuo village in the Shiga prefecture, Matsuse Sake Brewery continues to contribute to the development of the local culture. With fine aroma and delicate sweet flavors deriving from rice, this is an elegant sake that matches well with food.



北原 康行氏  
「コンラッド東京」アシスタント F&B  
マネージャー  
Yasuyuki Kitahara  
"Conrad Tokyo", Assistant F&B Manager

## 「春爛漫」

寒い冬を越した植物たちが芽吹く春。春に収穫を迎える野菜は苦味や渋みをもつものが多く日本酒とのペアリングも楽しめます。これらの旬野菜の苦味を山廃の風味で優しく甘く変化させてくれます。魚は冬に蓄えた脂肪がまだ残っていることから、甘味を強く感じます。ここには純米大吟醸の繊細で力強い風味が合います。春の訪れを是非ご堪能ください。

## "Haruranman" (Spring in full bloom)

After cold winter days, spring is a time for new growth. Many spring vegetables bitter or astringent, With the flavors of the Yamahai brewing method, these bitter seasonal vegetables taste becomes tender and sweet. Fish also still have their winter fat stores, making it sweeter than usual. To bring out the best of these ingredients, we have chosen this Junmai Daiginjo Sake with its delicate and robust flavors. Please, sit back and enjoy the arrival of spring.

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、「コンラッド東京」アシスタント F&B 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 all restaurants he manages at Conrad Tokyo Hotel. Kitahara won the 4th World Sake Sommelier Competition in 2014.

## 日本の銘酒 / Shochu



### 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。

### 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、柔ら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 in 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。サトウキビ栽培から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ます。のどかな珊瑚の島の風景が目浮かぶ、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 Kikajima in southernmost Kyushu. A pleasing taste with a gentle sweetness and full body well suited to the tranquil coral island whence it comes.

- ・焼酎は、お好みの飲み方でお楽しみいただけます。  
(お湯割り/水割り/ロック/ストレート)
- ・Enjoy shochu neat, over ice, or with hot or cold water.





### 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

#### 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



### シャンパーニュ・ビルカール・サルモン 2008

シャンパーニュ、フランス

1818年シャンパーニュ地方マレイユ・シュル・アイに設立された家族経営のシャンパーニュメーカーです。7代200年の歴史があり「少量逸品主義」をモットーに原酒は樽熟成されごく限られた数量しか生産していません。柚子やグレープフルーツジュースの柑橘系の他にプリオッシュやクロワッサンの香りが仄かにあり、フレッシュな酸味と微かな熟成香が持ち味で、微かな苦みを伴う穏やかな酸味と口内で優しく弾ける泡立ちが心地良いシャンパーニュです。

ピノ・ノワール / シャルドネ

#### Champagne Billecart Salmon 2008

Champagne, France

The superb Maison Billecart Salmon has produced a magnificent 2008 vintage which is considered to be a great classic year for Champagne where grape ripeness is enhanced by good acidity. Well balanced fresh champagne with a complex palette defined by notes of pastry, dried fruit, grain, with hints of mirabelle plum and dried dates. We suggest you to drink as an aperitif.

Pinot Noir / Chardonnay

以下の銘柄の場合がございます。

The brand below may be served instead.



### シャンパーニュ・ドゥーツ ブラン・ド・ブラン 2014

シャンパーニュ、フランス

1837年に創設された由緒あるメゾン。秀逸なシャルドネのみから生み出されるシャンパーニュは、凛としたキレのある酸味と柑橘類のフレーバーを基調とし、エレガントかつ複雑な味わいを備えています。

シャルドネ

#### Champagne Deutz Blanc de Blancs 2014

Champagne, France

This Champagne has intense but fine bubbles, a lovely bead that holds its own beautifully. The aromatic definition expresses the Chardonnay with notes of dried fruits and grain, bready and finely buttery notes. Open and delightful nose that expresses great overall freshness. Elegant on the palate, with soft fizz and creaminess at the core. There is tension on the finish that delivers superb freshness.

Chardonnay

ANAファーストクラスご搭乗のお客様に2000年世界最優秀ソムリエのオリヴィエ・プーシエ氏が特別にシャンパンをセレクト。

Olivier Poussier, the world's best sommelier (2000), has especially selected this Champagne for ANA's passengers.

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 2019」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。

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



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 is now running a wine consulting firm.



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。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。

Satoru Mori is an Executive Sommelier at Conrad Tokyo. He 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.

## 白ワイン / White Wine



### ブシャール・ペール・エ・フィス ボーヌ・デュ・シャトー プルミエ・クリュ 2017

ボーヌ、ブルゴーニュ、フランス

173年設立のブルゴーニュの著名ドメーヌ兼ネゴシアンでコート・ド・ボーヌにグラン・クリュ、プルミエ・クリュ等数多くの畑を所有しています。グレープフルーツにリンゴの香り、穏やかな酸味とアルコール感がまるやかな味わいを造り出しています。ペアリングは白身魚やウォッシュチーズがおすすめです。

シャルドネ

### Beune Du Château 1er Cru Bouchard Père et Fils 2017

Beaune, Burgundy, France

A very harmonious and complex Beaune 1er cru from this historical Burgundy producer. The nose displays elegant toast and stone fruit notes. On the palate, the wine is ample yet taut, with brioche, nectarine and apple tones. Long salty and gingerbread aftertaste. Excellent with whitefishes and washed-rind cheeses.

Chardonnay

以下の銘柄の場合がございます。

The brand below may be served instead.



### スタッグス・リープ・ワイン・セラーズ カリア・シャルドネ 2019

ナパヴァレー、カリフォルニア、アメリカ

世界中を震撼させた1976年の歴史的ブラインドテイस्टィング“パリスの審判”で、世紀の番狂わせを起こしたカリフォルニアを代表するワイナリー。エチケットに描かれているstag=牡鹿は「勇気・雄々しさ・躍動感」の象徴で、ワインのスタイルを表現しています。アプリコットやトロピカルフルーツのアロマに芳ばしい樽のニュアンスが調和し、豊かな果実味と柔らかな酸味が特徴です。

シャルドネ

### Stag's Leap Wine Cellars Karia Chardonnay 2019

Napa Valley, California, USA

Stag's Leap is a leading California winery that made history at the 1976 Judgment of Paris and sent shock waves across the world. The stag on the label symbolizes "courage, heroism, and vigor" and represents the style of the wine. The wine is characterized by a rich fruitiness and soft acidity, with aromas of apricot and tropical fruit immaculately balanced with notes of oak.

Chardonnay



### アルガ・ブランカ・イセハラ 2017

山梨、日本

「風土の個性を反映するワイン造り」を提唱する勝沼醸造が山梨県笛吹市伊勢原の単一畑から甲州種を使って造るワインです。ジューシーな青リンゴや綿菓子のような甘味を伴う香り、柔らかな酸味が見事で甲州種のイメージを大きく変える豊富なアロマや果実味が特徴のワインです。金目鯛の煮付けなど魚料理によくあう味わいです。

甲州

### ARUGA BRANCA ISSEHARA 2017

Yamanashi, Japan

ARUGA BRANCA ISSEHARA is a single vineyard Koshu, produced by Katsunuma Jozo winery, from vineyards located in the Prefecture of Yamanashi. It has a very unique character, with its discrete, subtle lemon and pineapple dominated bouquet. The palate is taut, pure, poised, with a searing acidity, a herbaceous lift and a refined citrus fruit aftertaste. A perfect pairing with alfonso simmered in soy-based sauce and similar fish dishes.

Koshu



### ファン・フォルクセン・ロートシーファー・リースリング・カビネット 2016

ザール、ドイツ

ローマ時代に建てられた、ヴィルティンゲン村ファン・フォルクセン醸造所のワインです。有機肥料を使用し、手作業にこだわり造られるワインは、リンゴの蜜のような香りや洋ナシのアロマが爽やかさを醸し出します。甘さを抑えた酸味で、やや辛口に仕上がっています。さつま揚げなどの甘みのある料理と相性のよいワインです。

リースリング

### Van Volxem Rotschiefer Riesling Kabinett 2016

Saar, Germany

The vineyards of Van Volxem were first planted in the 3rd century AD by the Romans. The estate farms on the steep slopes of the Saar Valley. Very delicate nose dominated by green apple, fresh pineapple and lime scents. The aromas echo across the off-dry, taut palate with a lingering mineral finish. Pairs nicely with slightly sweet dishes such as Satsuma-age (fried fishcakes).

Riesling



### アクスティック・ブラン 2017

モンサン、スペイン

樹齢の古いブドウ樹からワインを造ることにこだわるベネデスにあるワイナリーです。ブドウ本来の持つ味わいがワインに反映できるよう、畑作り、選果も丁寧に行われています。洋ナシやジャスミンのような風味をもつガルナッチャというブドウ品種の特性がよく表れており、後味に苦みを感じる味わいです。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。

ガルナッチャ・ブランカ / マカベオ / ガルナッチャ・グリ / パンサル

### Acústic Blanc 2017

Montsant, Spain

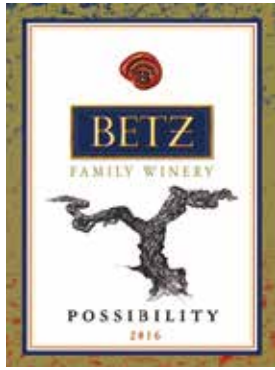
Albert Jané is a passionate winemaker and one of the pioneers of the DO Montsant in Spain. Acoustic is the expression of his skill, of very old vines – between 35 and over 100 years old – farmed organically on stony soils with local grape varieties. A rich white wine, with restrained, delicate flavors of ripe pear and stone fruits, and a multi-layered, creamy, and broad palate. Racy bitter almond and smoky aftertaste. Seafood dishes highlight the lusciousness of the wine.

Grenache Blanc / Macabeo / Grenache Gris / Pensal

・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.

## 赤ワイン / Red Wine



### ベッツ・ファミリー・ワイナリー ポッシビリティー 2016

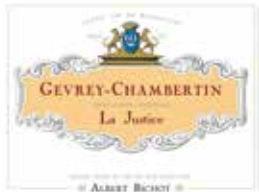
コロンビアヴァレー、アメリカ

1997年にファーストヴィンテージをリリースしたコロンビアヴァレーに位置するワイナリー。特に畑の管理と地下セラーの熟成に重点を置き管理をしており、レッドチェリーやバイオレットの香りがあり、味わいは柔らかくで親しみある味を醸しだしています。鶏の立田揚げなど肉料理とのペアリングがおすすめです。

カベルネ・ソーヴィニヨン / シラー / メルロ / サンソー

### Betz Family Winery Possibility 2016 Columbia Valley, USA

An unusual blend of mostly Syrah and Cabernet Sauvignon, from the dry and sunny Washington's wine region. Opaque purple hue and intense flavors of blueberry and cassis. The palate is plush, deep yet juicy, with lively acidity, ripe chewy tannins and subtle vanilla tones. Long savoury and cedar aftertaste. Recommended with Tatsuta-age (deep-fried) chicken and other meat-based dishes.  
Cabernet Sauvignon / Syrah / Merlot / Cinsault



### ジュヴレ・シャンベルタン ラ・ジュスティス ドメーヌ・アルベール・ビショール 2015

ジュヴレ・シャンベルタン、ブルゴーニュ、フランス

ブルゴーニュ・ポワヌに本拠地を置き、幾つものドメーヌワインを扱う180年の歴史のあるアルベール・ビショール。イチゴ、桑の実の果実の香りにスミレやバラのフローラルな香りが追随します。穏やかな酸味が骨格を作り、しなやかで滑らかな味わいを造り出しています。鴨やビーフ等の肉料理とのペアリングがおすすめです。

ピノ・ノワール

### Gevrey-Chambertin La Justice Domaines Albert Bichot 2015 Gevrey-Chambertin, Burgundy, France

The vineyards of Gevrey-Chambertin were already farmed by the monks of the Abbey of Cluny during the 11th century. The lord of Gevrey-Chambertin and Abbey of Cluny who had the right to dispense justice on this part of the village, gave its name to this parcel "La Justice". A perfumed Burgundy with boasting aromas of tart fruits, red cherry, cinnamon, cloves and toast. Mouthwatering yet seamlessly integrated acidity, fine-grained subtle tannins and sweet spices finish. Harmonizes deliciously with meat dishes such as duck and beef.

Pinot Noir

以下の銘柄の場合がございます。  
The brand below may be served instead.



### ジュヴレ・シャンベルタン シャンソン・ペール・エ・フィス 2015

ジュヴレ・シャンベルタン、ブルゴーニュ、フランス

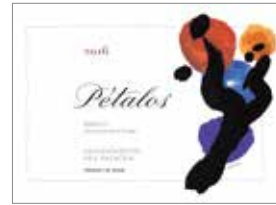
1750年創業のドメーヌ・シャンソンはフランス・ブルゴーニュのポワヌに本拠地を置く老舗メゾンです。1999年よりボランジェ・グループの所有となり、以来、ブドウのアロマを最大限に引き出す低温長期マセレーションと柔らかくエレガントなワインを生み出す全房発酵を駆使し、テロワールを余すことなく表現した、幅広いアペラシオンの秀逸ワインを生産しています。このワインは、エレガントな酸味を基調とした味わいで、上質で滑らかなタンニンとアルコールのボリュームが絶妙に溶け込み、スパイシーな余韻が長く残ります。

ピノ・ノワール

### Gevrey Chambertin Chanson Père & Fils 2015 Gevrey-Chambertin, Burgundy, France

Domaine Chanson, established in 1750, is a long-standing French wine house that has its foundation in Beaune in Burgundy, France. In 1999, the house came into the possession of the Bollinger group, and since then they have sought to draw out the greatest aromas using a low-temperature extended maceration process, together with whole bunch fermentation, which is known to produce soft and elegant wines. The end result is superior wines with terrific terroir characteristics from a broad range of appellations. This wine features a base note of elegant sourness, a refined and smooth tannin melded with an exquisite alcohol volume, and a spicy trailing note that lingers.

Pinot Noir



### ペタロス・デル・ビエルソ 2016

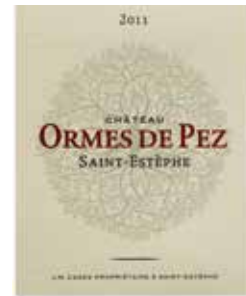
ビエルソ、カスティージャ・イ・レオン、スペイン

アルバロ・パラシオスと甥のリカルド・ペレス・パラシオスが、ピ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、リンゴンベリージャムの香りにミントやタイムの葉を擦りあ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あわせ持つ絶妙な味わいです。チャーシューや中華ハムなどのお肉料理とあわせてお楽しみください。

メンシア / 白ぶどう(ヴァレンシアナ / ヘレス / ゴデーリョ) / 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. Goes wonderfully with meat-based dishes such as Chinese ham and char siu (Chinese barbecued pork).  
Mencia / White Grapes (Valenciana / Jerez / Godello) / Alicante Bouchet / Others



### シャトー・オルム・ド・ペズ 2011

サン・テステフ、ボルドー、フランス

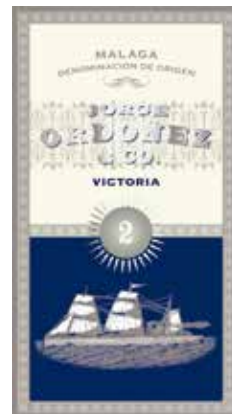
1940年からカーズ・ファミリーの所有になりボルドーでもバランスがとれた味わいで高い評価を受けています。カシヤやプラム、イチジクといった香りの中に熟成からもたらされるロースト香があり、味わいは酸味と渋味がアルコールに良く馴染んで飲み頃を迎えています。ワインの名前は畑のまわりに「楡(にれ)の木=オルム」があったことに由来します。

カベルネ・ソーヴィニヨン / メルロー / カベルネ・フラン

### Château Ormes de Pez 2011 Saint-Estèphe, Bordeaux, France

Owned by the Cazes family, Château Ormes de Pez is a very popular Saint-Estèphe. This 2011 is deep yet elegant and fresh. It displays subtle cedar wood, sweet cassis and spicy notes with delicate toasty undertones. The palate is textured, smooth, with fine grained tannins and a long black fruit finish. Seamlessly integrated oak, a medium bodied Ormes de Pez, focused and refined.  
Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc

## デザートワイン / Dessert Wine



### ホルフェ・オールドネス No2 ヴィクトリア・マラガ 2016 マラガ、スペイン

樹齢50年以上のマスカットから造られる甘口ワインです。陰干したブドウから造られ、レモネードや、マスカットの香りが加わります。甘味を穏やかな酸味が包み込み、爽やかな味わいに仕上がっています。

マスカット・オブ・アレキサンドリア

### Jorges Ordonez N°2 Victoria Malaga 2016 Málaga, Spain

A quintessential naturally sweet white wine, produced with dried grapes sourced from an old vineyard high in altitude overlooking the Mediterranean Sea. Intensely perfumed, with rose petals and Turkish delight scents and a luscious but very subtle palate with moderate alcohol offsetting the sweetness. Mouthfilling honey, raisin, and stone fruit aromas. Fragrant, smooth, and stunning length.

Muscat of Alexandria

## お飲物 / Beverages

---

### アペリティフ&カクテル

---

ドライシェリー	キール
ドライヴェルモット	キールロワイヤル
カンパリソーダ	ミモザ
カンパリオレンジ	マティーニ
梅酒	

### Aperitifs & Cocktails

---

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

### スピリッツ

---

### Spirits

---

サントリーアイスウオッカ	Suntory Ice Vodka
ビーフィーター	Beefeater

### ブランデー&リキュール

---

### Brandy & Liqueur

---

ヘネシーXO	Hennessy XO
コアントロー	Cointreau

### 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

ジョン・ウォーカー&サンズ キングジョージ5世  
以下の銘柄の場合がございます。  
ジョニーウォーカー ブルーラベル

### 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

John Walker & Sons King George V  
The brand below may be served instead  
Johnnie Walker Blue Label

### ビール

---

### Beers

---

サントリー ザ・プレミアムモルツ  
Suntory The Premium Malt's

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 オールフリー  
(ノンアルコール)  
Suntory All-Free  
(non-alcoholic beer)

## お飲物 / Beverages

### 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

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

ジンジャーエール

### Soft Drinks

ANA's Original Drink Aromatic Kabosu (Citrus)  
\*Includes honey

Orange Juice Iced Green Tea

Apple Juice Still Mineral Water

Tomato Juice Sparkling Mineral Water  
(Perrier or other brands)

Cola Milk

Cola Zero

Ginger Ale

### 期間限定ドリンク / Limited-time offer

#### 抹茶

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い香りと旨み、穏やかなほろ苦さをお楽しみいただけます。

#### Matcha

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.



#### 山梨果実プレミアム葡萄ジュース(3月/数量限定)※

糖度が20度を超える山梨県産の葡萄を厳選して使用。添加物などは一切使用せず、葡萄本来のおいしさに拘りました。山梨果実のソムリエ監修の元、濃厚な甘さと苺のような風味をお楽しみいただけるジュースに仕上げております。

※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ので、ご了承ください。

#### YAMANASHI KAJITSU Premium Grape Juice

##### (Only served in March, limited time/quantity offer)※

Hand-picked grapes from Yamanashi Prefecture with a sugar content of over 20%. To bring focus to the natural flavors of the grapes, non-additives are used. This juice was conceived under the supervision of a YAMANASHI KAJITSU's sommelier, giving it a strawberry-like flavor and concentrated sweetness.

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



## 日本茶 / Japanese Teas

#### 宮崎煎茶

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

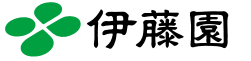


#### Miyazaki Sencha

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.

#### ほうじ茶

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。



#### Hojicha (Low in Caffeine)

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.

## 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)

ANA's Original Blend, mitoco  
(Rose, Jasmine Flower, Peppermint)

#### ジョージスチュアート (カモミール)

George Steuart & Co.  
(Chamomile)

## その他 / Others

#### ホットチョコレート バンホーテン

Hot Chocolate, Van Houten

ティーセレクション / Tea Selection

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。

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.



**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。

**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.

**アールグレイ**

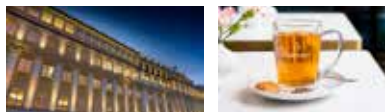
**Earl Grey**

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

**トゥルシー**  
**〈カフェインフリー〉**

**Tulsi**  
**〈Theine-free〉**

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。  
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.



**「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・クラプ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・クラプフは、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年クラプフは、紅茶業界での功績が認められ特別な名誉として「ゴールドンティーリーフ」賞を受賞しました。

**“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.

- 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で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



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、ご家庭で楽しられています。



"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.

**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。

**illy Espresso**

A single shot of premium coffee

**イリーカフェ・マキアート**

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。

**illy Caffè macchiato**

illy espresso and a little of hot frothed milk (in a small cup)

**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。

**illy lungo Espresso**

A stretched espresso served in a coffee Cup

**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。

**Espresso freddo illy (iced coffee)**

Double illy espresso cooled at the moment

**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。

**illy Cappuccino**

Espresso topped with thick hot frothed milk

**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

**Cappuccino freddo illy**

illy espresso and milk cooled at the moment, topped with cold frothed milk

デカフェコーヒーもご用意しております。(エチオピア産) Decaffeinated Ethiopian is also available.

- 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。
- 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.