

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。イチゴを連想させる甘酸っぱい香りと、「愛山」由来の優しく、とろみのある旨味、山廃特有の乳酸系の酸味が上品に調和したフルーティーな味わいをお楽しみ頂けます。
原料米 愛山 / 山田錦 / アルコール度数19°

3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 《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。青森県産酒造好適米「華想い」による純米大吟醸です。円やかなふくらみ、華やかな吟醸香がお楽しみいただけます。
原料米 華想い / アルコール度数16°

4月・5月は下記銘柄をご提供いたします。



黒龍 大吟醸 龍 《軽快なタイプ》 黒龍酒造、福井

創業1804年、「良い酒を造る」という簡潔な理念を守り、時代を超えて愛される清酒を醸しています。スイカやバナナ、白いユリの花の香りや、ほのかなミントの爽やかな香りがアクセントになり、落ち着いたニュアンスが感じられます。口に含んだ時の透明感と優雅で優しいボリュームある味わいがバランスよく、終盤の余韻もしっかりと楽しむことができます。
原料米 山田錦(兵庫県産) / アルコール度数16°

3月は下記銘柄をご提供いたします。



真澄 山廃純米大吟醸 七號 《コクのあるタイプ》 宮坂醸造、長野

1662年創業。清冽な水と冷涼な気候に恵まれた信州諏訪で酒造りを行っています。「協会7号」発祥酒蔵としてその個性を活かした食中酒を目指しています。完熟したバナナのような香りに、米の膨らみを感じさせる旨みのエッセンス、豊かな酸味と微かに感じる苦味が特徴です。
原料米 金紋錦 / アルコール度数15°

4月・5月は下記銘柄をご提供いたします。



MIZUBASHO PURE 《フルーティーなタイプ》 永井酒造、群馬

創業1886年、初代当主が利根川源流域である群馬県川場村の水に惚れ込み酒造りが始まり、「川場村の自然美を表現する綺麗な酒造り」をモットーにしている酒蔵です。伝統的な日本酒製法に瓶内2次発酵を取り入れた、本格的なスパークリング清酒です。チェリーやライチの香味を持ち、シルキーなアワが妖精のように料理を包み込みます。
原料米 山田錦 / アルコール度数13°

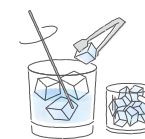
日本の銘酒 / 焼酎



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。米麴、麦麴、米麴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



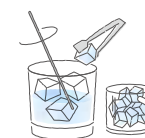
水割り/ソーダ割り
麦のスマートな風味を味わうなら焼酎6：お水4、すっきりした風味ならソーダ割り。



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。

- ・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)



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・シャルル・エドシック・ブラン・ド・ブラン

シャンパーニュ、フランス

エドシック一家のシャルル・カミーユにより1851年に設立。1859年のボルドー万博では金賞を受賞し、後に英国王室をはじめ各国の王室御用達となる礎を築きました。また、アメリカに新たな市場を見出し、「シャンパン・チャーリー」として、大成功を収めたことでも有名です。現在はシリル・ブラン氏の下、一貫して妥協のない高品質なシャンパーニュ造りを行い、揺るぎない地位を築いています。シャルドネ

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 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。



オリヴィエ・プーシエ氏
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、ワインコンサルティング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 /
ピバレッジダイレクター

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。

白ワイン



リケール プィー・フュイッセ プルミエ・クリュ スール・ラ・ロシュ ヴィエイユ・ヴィーニュ 2022

ブルゴーニュ、フランス

「美味しい食事をより楽しむためのワイン」を造るためにベルギー人のジャン・リケールが1998年に立ち上げたドメーヌ。その多彩なテロワールを存分に活かして、エレガントでピュア、ミネラル感に溢れたワインを生産することで知られています。新たに認定されたプィー・フュイッセの一級畑からは、古樹ならではの豊かな果実味と心地良い酸味やミネラル感が見事に調和した白ワインが生まれます。シャルドネ



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

ANAオリジナル Kisvin甲州ではなく、以下の銘柄の場合がございます。



ユーゴ&ポーリーン・ヴィラ コンドリュエー 2022

ローヌ、フランス

ヴィオニエ



メティス・クライン・コンスタンシア ソーヴィニヨン・ブラン 2020

西ケープ、南アフリカ

1685年に創設された歴史あるワイナリーで、ナポレオンもこよなく愛した甘口ワイン「ヴァン・ド・コンスタンス」の生産者としても有名です。フランス・ロワール地方のパスカル・ジヨリヴェが造るサンセールにインスパイアされたワインは、ユニークなアプローチと最小限の人的介入によって、コンスタンシアのテロワールを余すことなく表現した快活な酸味と果実味溢れる味わいです。ソーヴィニヨン・ブラン



バッドージニー・ラン 2018

ヴィクトリア、オーストラリア

オーストラリア、ヴィクトリア州メルボルンの北東約150キロに位置するストラスポギー・レンジスにあるワイナリーです。グレープフルーツの瑞々しい柑橘系のアロマの中にフェネルのような香草系の香りやフレッシュな酸味が魅力のワインです。ワイン造りはテロワールや自然環境を意識しており、ヴェルデーリョ品種から造られるワインは、より爽やかさをアピールした仕上がります。お刺身やシェールチーズなどとの相性のよいワインです。

ヴェルデーリョ

赤ワイン



シャトー・オー・バタイイ 2016

ボルドー、フランス

100年戦争に由来するバタイイ(戦い)は、ボルドーのメドック格付け第5級で一貫したスタイルを持つ堅実なシャトー。栽培面積は22haと格付けシャトーの中では比較的小さく、生産量が少ないため、「ボイヤック産=力強い」というイメージとは一線を画すフィネスやエレガンスが際立つワインです。奥ゆかしいアロマとしなやかなタンニンを備え、複雑かつ優雅な味わいです。

カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ

シャトー・オー・バタイイ 2016ではなく
以下の銘柄の場合がございます。



ヴィーニャ・コボス・ブラマーレ カベルネ・ソーヴィニヨン ルハン・デ・クージョ 2019

メンドーサ、アルゼンチン

カベルネ・ソーヴィニヨン



ドメーヌ・ダヴィド・デュバン ニュイ・サン・ジョルジュ 2018

ブルゴーニュ、フランス

ダヴィド・デュバンはブルゴーニュでも指折りの実力派生産者。ブドウ栽培に最も注力し、エコセール、ABマークの有機栽培認証も取得しています。細心の注意を払いながら醸造テクニックに頼らず、人為的介入を極力避ける方法を実施。リリース後、すぐ飲むことも長期熟成も可能な芳醇な果実味、エレガントな酸味、堅牢なタンニンなどの構成要素が十分で、バランスのとれた味わいを目指しています。

ピノ・ノワール

ドメーヌ・ダヴィド・デュバン ニュイ・サン・ジョルジュ 2018ではなく
以下の銘柄の場合がございます。



アルベール・ビショー ポマール 2020

ブルゴーニュ、フランス

ピノ・ノワール



ロジェ・サボン シャトーヌフ・デュ・パプ レゼルヴ 2021

ローヌ、フランス

ロジェ・サボンは家族でワイナリーを営む生産者の典型。有機肥料を用いたリュット・レゾネ(減農薬)でブドウを栽培しています。ワイン造りは伝統的で、1カ月にも及ぶ長期の醸しや一切の濾過を施さない姿勢はドメーヌの哲学を如実に表しています。飲み始めから終わりまで一貫して、表情豊かなアロマが感じられ、凝縮感のある濃厚な味わいでありながら、フレッシュさとエレガンスを感じる赤ワインです。

グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル



シャトー・オルム・ド・ペズ 2011

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。カシスやプラム、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(これ)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

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

アペリティブ&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

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

サントリーアイスウオッカ

ビーフィーター

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)

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

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

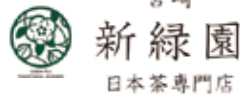
ジンジャーエール

日本茶

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。

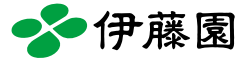
2021年、第75回全国茶品評会にて
4度目の一等一席 農林水産大臣賞受賞茶園



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。



期間限定ドリンク

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。



ハーブティー

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)

その他

ホットチョコレート バンホーテン

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。



ダーズリンファーストフラッシュ

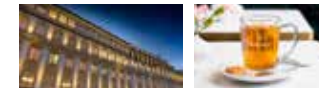
ヒマラヤの日当たりの良い南斜面で収穫された最高の茶葉。繊細なフローラルアロマは谷間のユリを彷彿とさせます。

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ズ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「ゴールドンティーリーフ」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。

イリー“アイス”エスプレッソ (アイスコffee)

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. Aiyama is a fruity sake that elegantly harmonizes the sweet and sour aroma reminiscent of strawberries, the thick UMAMI and the lactic acid sourness from Yamahai brewing method using natural yeast.

In March, the brand below will be served.



Denshu Junmai Daiginjo Hyakuyonju 《 Fruity type 》
Nishida Sake Brewery (Aomori) 16% 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.

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



Kokuryu Daiginjo Ryu 《 Light type 》
Kokuryu Brewery (Fukui) 16% ABV

Founded in 1804, Kokuryu brews sake that is loved throughout ages with maintaining their policy of making good sake. Soothing scent dominated by watermelon, banana, white lily, and a hint of fresh mint. The elegance and rich taste are well balanced with a long finish.

In March, the brand below will be served.



Masumi Yamahai Junmai Daiginjo "Nanago" 《 Rich type 》
Miyasaka Brewing (Nagano) 15% ABV

Founded in 1662 in the Japan Alps of Nagano Prefecture, Masumi owes its quality to the region's cold climate and pure water. Masumi is the birthplace of the famous No. 7 Yeast, which uses to brew food-friendly sakes with exceptional balance. This sake has aromas of bananas and peaches, followed by mild sweetness and acidity, finishing with rich umami and a slight spiciness.

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



MIZUBASHO PURE 《 Fruity type 》
Nagai Sake Inc. (Gunma) 13% ABV

Established in 1886, the first generation of the brewery fell in love with the water of the Kawaba Village in Gunma Prefecture, which is home to the source of the Tone River, and began brewing sake under the motto "making beautiful sake that expresses the natural beauty of the Kawaba Village." This true-to-form sparkling sake incorporates traditional sake brewing methods with second fermentation inside the bottle. Has a flavor of cherry and lychee, and the silky bubbles wraps around the dish like a fairy.

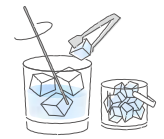
Shochu



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.

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, Kikajima 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.

- 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 Charles Heidsieck Blanc de Blancs Champagne, France

Founded in 1851 by Charles Camille Heidsieck. Heidsieck won a gold medal at the 1859 Bordeaux Exposition, laying the foundation for the winery to be granted a royal warrant by the British Royal Family and other monarchies. The Champagne house is also renowned for uncovering a new market in the United States and achieving great heights as "Champagne Charlie." Today, under the leadership of Cyril Brun, the company consistently produces uncompromisingly high-quality Champagne, establishing a steadfast presence in the industry.

Chardonnay

THE CONNOISSEURS

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.



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.

White Wine



Rijckaert Pouilly-Fuissé 1er Cru Sur La Roche Vieilles Vignes 2022 Burgundy, France

This domaine was founded in 1998 by Belgian Jean Rijckaert for the purpose of producing wine that makes good food much better. Taking full advantage of its diverse terroir, it is known for producing elegant, pure, mineral wines. The newly certified Premier Cru vineyard in Pouilly-Fuissé produces white wines that pair perfectly with the rich fruitiness and pleasant acidity and minerality of old vines.

Chardonnay



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

If unavailable, we may serve the wine below in place of ANA Original Kisvin Koshu.



Hugo & Pauline Villa Condrieu 2022 Rhône, France

Viognier



Metis Klein Constantia Sauvignon Blanc 2020 Western Cape, South Africa

Founded in 1685, this historic winery is also renowned for producing the sweet wine beloved by Napoleon himself, Vin de Constance. Inspired by Pascal Jolivet's Sancerre made in the Loire region of France, the winery creates this wine using a unique approach with minimal human intervention that results in vibrant acidity and fruity flavors that beautifully express the terroir of Constantia.

Sauvignon Blanc



Baddaginnie Run 2018 Victoria, Australia

A very delicate, lively but textured wine, composed of 100% Verdelho, a fresh, subtle Portuguese grape variety, grown in the foothills of the Strathbogie Ranges in Northern Victoria, Australia. A restrained nose dominated by honeysuckle and herbaceous, tea leaves and camomile flavors. The palate is medium-bodied, textured, with passion fruit aromas, lifted by an elegant vegetal touch. A lovely accompaniment to sashimi and goat milk cheeses.

Verdelho

Red Wine



Château Haut Batailley 2016 Bordeaux, France

With limited market availability due to a small production, this Fifth Growth Medoc classified wine has earned a reputation as a solid, consistent chateau. The flavors are complex and elegant with supple tannin. It is a Bordeaux wine that stands out for its finesse and elegance and breaks the stereotype of Pauillac wines being overpowering.
Cabernet Sauvignon / Merlot

If unavailable, we may serve the wine below in place of
Château Haut Batailley 2016.



Viña Cobos Bramare Cabernet Sauvignon Lujan de Cuyo 2019 Mendoza, Argentina Cabernet Sauvignon



Domaine David Duband Nuits-Saint-Georges 2018 Burgundy, France

David Duband is a highly regarded and talented producer in Burgundy. Obtained the Ecocert certification in 2007 and the AB label organic certification in 2010. The wine-making process is meticulously managed to ensure as artificial intervention as possible. 2018 was a fruity, sunny year that produced wines that can be enjoyed while they are still young.
Pinot Noir

If unavailable, we may serve the wine below in place of
Domaine David Duband Nuits-Saint-Georges 2018.

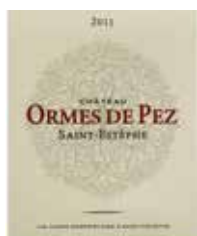


Albert Bichot Pommard 2020 Burgundy, France Pinot Noir



Roger Sabon Châteauneuf du Pape Réserve 2021 Rhône, France

Roger Sabon is the epitome of a family-run winery. The grapes are grown with organic fertilizers in what is called lutte raisonnée, a cultivation method designed to minimize the amount of agrochemicals. Remaining faithful to the philosophy of the domaine, the winery uses traditional winemaking methods with a long fermentation period of up to a month and no filtration. From beginning to end, this red wine is consistently expressive and aromatic, and offers flavors that are concentrated and intense yet fresh and elegant.
Grenache / Syrah / Mourvèdre



Château Ormes de Pez 2011 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

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

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

Suntory Ice Vodka

Beefeater

Beers

Suntory
The Premium Malt's

Asahi Super Dry

Kirin Ichiban Shibori

Sapporo Kuro Label

Suntory All-Free
(non-alcoholic beer)

Brandy & Liqueur

Hennessy XO

Cointreau

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	

Japanese Teas

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.



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.



Limited-time offer

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.



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

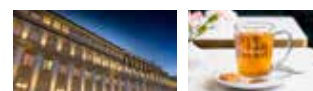
The finest of all black teas, from the sunny southern slopes of the Himalayas. Darjeeling's delicate, floral aroma is reminiscent of lilies of the valley.

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.



illy Espresso

A single shot of premium coffee

illy Caffè macchiato

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

illy lungo Espresso

A stretched espresso served in a coffee Cup

Espresso freddo illy (iced coffee)

Double illy espresso cooled at the moment

illy Cappuccino

Espresso topped with thick hot frothed milk

Cappuccino freddo illy

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

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.