

日本の銘酒 / 日本酒



農口尚彦研究所 山廃五百万石 《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立ち上げた酒蔵です。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、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°



映画「NOGUCHI -酒造りの神様-」を国際線・国内線機内で上映中

「酒造りの神様」の異名を持つ日本で最も有名な日本酒醸造家の一人“杜氏・農口尚彦”の酒造りに密着したドキュメンタリー映画「NOGUCHI -酒造りの神様-」を機内で上映中。ご提供中の日本酒とともに是非お楽しみください。

*都合により、上映内容が変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。



風の森 ALPHA2 《軽快なタイプ》 油長酒造、奈良

創業1719年。油長酒造は日本清酒発祥の地、奈良で酒を醸しています。中世の頃、この地の寺院醸造で現代の日本酒醸造技術が進化しました。現代の新しい知見で次の時代へ繋ぐ日本酒造った銘柄「風の森」。味わいは自然な微発泡感があり、梨の香りと共に豊かな質感を感じられます。

原料米 秋津穂(奈良県産米) / アルコール度数14°

12月・1月は下記銘柄をご提供いたします。



久保田 萬寿 《フルーティーなタイプ》 朝日酒造、新潟

天保元年(1830年)創業。「酒造りは米づくりから」という考えのもと、地域の農家と酒米をつくり、仕込み水は長岡市、朝日の地を流れる地下水脈の軟水を使用し、新潟県産にこだわった酒造りをしています。華やかな香りと濃厚な味わいが調和し、複雑で深い風味が口の中で広がるのが特徴です。

原料米 麴米:五百万石 / 掛米:新潟県産米 / アルコール度数15°

2月は下記銘柄をご提供いたします。



新政 No.6 X-Type 《フルーティーなタイプ》 新政酒造、秋田

創業1852年。全ての造りにおいて、原料米は秋田県産酒造好適米、6号酵母を使用し、木桶による生酏純米仕込みにこだわった酒造りを行っています。「No.6」最上級モデルのX-Type(エクスタイプ)は、「eXcellent」(豪華版)を意味するフラッグシップモデルです。磨きこまれた米を用いるため、より格調高い仕上がりで、6号酵母の清楚にして力強い存在感を鮮やかに感じ取ることができます。

原料米 酒造好適米 / アルコール度数13°

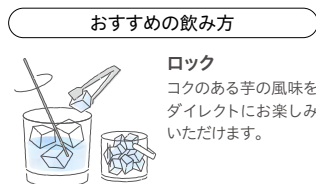
日本の銘酒 / 焼酎



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

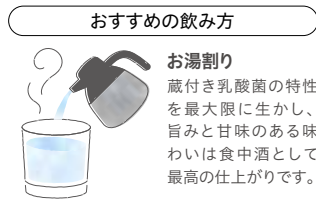
ロック
コクのある芋の風味をダイレクトにお楽しみいただけます。



クラフトマン多田キャンティブラウン 麦焼酎、天盃、福岡

日本で初めて大麦100%の焼酎(常圧蒸留)を造った蔵元です。クラフトマン多田のブランドテーマは”究極のペアリング体験”。「キャンティブラウン」は、日本酒でいう生酏純米の技法を取り入れ、蔵付き乳酸菌の特性を最大限に引き出しています。マロンやマヌカハニーを思わせる旨味があり、和食と相性がよく、お湯割りにすることでまろやかになりお勧めです。

アルコール度数 25°



おすすめの飲み方

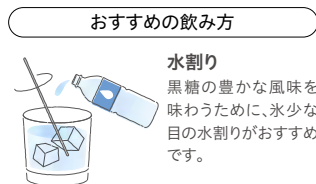
お湯割り
蔵付き乳酸菌の特性を最大限に生かし、旨みと甘味のある味わいは食中酒として最高の仕上がります。



浜千鳥乃詩原酒 黒糖焼酎、奄美大島酒造、鹿児島

良質の水が得られる龍郷町に蔵を構え、奄美大島産黒糖由来のキャラメルやメープルシロップの様な風味と香りが感じられます。7年間長期熟成させた古酒で、黒糖を食べているかのような旨みが凝縮されています。

アルコール度数 38°



おすすめの飲み方

水割り
黒糖の豊かな風味を味わうために、氷少な目の水割りがお勧めです。

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

「新酒の季節」

この季節はしぼりたての新酒を美味しく召し上がれます。ワインはある程度の期間の熟成により風味が増しますが、日本酒はしぼってすぐに楽しめることが特徴の一つです。

日本の食文化に、「はしり・旬・名残*」とあります。季節の食材と共にご堪能ください。

*「はしり」は出始めの食材や初物を食べること、その食材が食べごろを迎える最盛期を「旬」といい、そして、時期が終わる頃、最後にもう一度楽しむことを「名残」という

第4回世界剛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・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

白ワイン



メリーヴェール シャルドネ カーネロス ナパ・ヴァレー 2021 ナパ・ヴァレー、アメリカ

メリーヴェール・ヴィンヤーズはナパ・ヴァレーが生み出す品種の個性を最大限に引き出すことを使命とするワイナリー。サン・パブロ湾に近接した冷涼な畑の厳選されたブドウを使用。カーネロスのシャルドネの典型的な味わいは、瑞々しい果実のフレグアが口中を満たし、アルコールのボリュームとスパイシーなフレーヴァーが力強さや豊かなボディを与える多層的な味わい。
シャルドネ

メリーヴェール シャルドネ カーネロス ナパ・ヴァレー 2021ではなく、以下の銘柄の場合がございます。



ドメーヌ・ミクルスキ・ムルソー 2020 ブルゴーニュ、フランス シャルドネ



ノリア・シャルドネ サンジャコモ・ヴィンヤーズ ソノマ・コースト 2022 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。柔軟かつ厚みのある口当たり、ライム、洋梨、アプリコットといった果実のアロマにハーブ香が心地よく漂う。瑞々しい酸が肉感的な果実味に溶け込み、蜂蜜、キャラメル、月桂樹のほのかな香りが、より一層複雑かつ魅惑的な余韻を楽しませてくれる。

シャルドネ



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。

白ワイン



ユーゴ&ポーリーン・ヴィラ コンドリュウ 2022 ローヌ、フランス

ピエール・ジャン・ヴィラは2009年、北部ローヌに設立。「素晴らしいワインとは、その土地、ブドウに敬意を払うことで生まれる」という信念のもと、余計な手をかけず、発酵は自然酵母、澱抜きと瓶詰めは月齢カレンダーに基づき行っています。出来上がるワインは、テロワールとワイン造りの手腕が感じられ、レヴュー・デュ・ヴァン誌では「見つけたらすぐに買うべき」と称されています。
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・ジョ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



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、息子のギョームとパティストと共に、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。そのワインはオペレーショ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「バヴィオン・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。

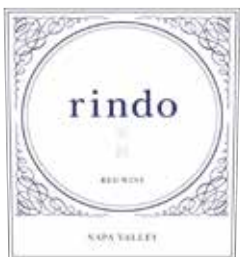


森 覚氏
アンダーズ 東京 / ホテル虎ノ門ヒルズ
エグゼクティブソムリエ /
ビレッジディレクター

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



アルベール・ビショー ポマール 2020 ブルゴーニュ、フランス

1831年に創立した、ブルゴーニュのアルベール・ビショー。6世代にわたる家族経営で優れた伝統を受け継いだ名門ワイナリーは、「ブドウ・人・自然環境」を尊重したワイン造りの信念に基づき、ブルゴーニュワインのエレガンスさを最大限に表現することに努めています。ポマールならではの上品なタンニンと緻密な酸味が作り出す複雑かつ骨格のしっかりとした味わいを楽しめる1本です。

アルベール・ビショー ポマール 2020ではなく
以下の銘柄の場合がございます。



アルトゥケ・パス・ラス・マナス 2021 スペイン テンプラニーリョ



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よ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(またはその他ウオッカ)



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。

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	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

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。



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。



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

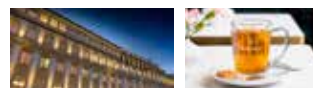
ヒマラヤの日当たりの良い南斜面で収穫された最高の茶葉。繊細なフローラルアロマは谷間のユリを彷彿とさせます。

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。

ナイスディ〈カフェインフリー〉

ルイボスティーベースでレモンマートルのフレーバーとブラックベリーリーフやシルバーライムの花がやわらかな甘みを与え、ウェルビーイングな状態を保ちつつ、いつでも楽しめるティー。



「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“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“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。

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。

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。

ディカフェコーヒーもご用意しております。

・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 Gohyakumangoku" 《 Rich 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. 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.



Documentary "NOGUCHI—The God of Sake Brewing" Now Showing on International and Domestic Flights

The documentary "NOGUCHI—The God of Sake Brewing" which follows the life and intricate brewing process of one of Japan's most revered sake brewers, Naohiko Noguchi, is now available on ANA's in-flight entertainment. Sit back and enjoy the film about "the god of sake brewing" with a glass of one of our many fine sake.

*Screening details are subject to change.



Kaze no Mori ALPHA2 《 Light type 》 YUCHO SHUZO (Nara) 14% ABV

Founded in 1719. YUCHO SHUZO is located in Nara, the birthplace of Japanese sake. In the Middle Ages, modern sake brewing techniques evolved in the temple brewing of this area. At Kaze no Mori, we use modern knowledge to create sake that connects us to the next era. Natural fizziness, flavored with apple pear.

In December and January, the brand below will be served.



Kubota Manju 《 Fruity type 》 ASAHI SHUZO (Niigata) 15% ABV

Founded in 1830 with the motto "Rice farming is the essence of sake brewing", we work with local farmers to produce ideal sake rice and use soft water from Nagaoka City, which is perfectly suited to our brewing process. The beautiful aroma and rich taste are harmonious, and the complex and deep flavor lingers in the mouth.

In February, the brand below will be served.



ARAMASA No.6 X-Type 《 Fruity type 》 Aramasa Shuzo (Akita) 13% ABV

Founded in 1852, uses a long-standing Kimoto brewing process with local sake rice and its own No.6 yeast. The X type that is the highest quality model in "No.6" series are clean, crisp, and umami-rich. Crafted with highly polished rice, this elegant "X-Type" highlights the graceful yet robust yeast.

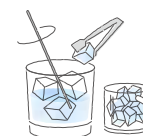
Shochu



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.



Craftsman Tada Chianti Brown

Barley Shochu, Tenpai, Fukuoka 25% ABV

Tenpai was the first brewery in Japan to produce 100% barley shochu using atmospheric distillation. The concept of the Craftsman Tada is "the ultimate pairing experience." Chianti Brown adopts a kimoto junmai sake brewing technique to Tenpai's shochu making to maximize the characteristic of the brewery's own lactic acid bacteria. The shochu offers delicious flavors reminiscent of chestnut and manuka honey that pair perfectly with Japanese cuisine.

Recommendation



With hot water

The shochu utilizes its characteristic house lactic acid bacteria to create a sweet, umami-rich during the meal.



HAMACHIDORINOUTA GENSHU

Brown Sugar Shochu, Amami Oshima Shuzo, Kagoshima 38% ABV
Amami Oshima Shuzo is located in Tatsugo Town, famous for its water quality. Utilizing the natural brown sugar produced on Amami Oshima Island, their shochu has a characteristically caramel and maple syrup-like flavor and aroma. This is an old shochu aged for 7 years that offers a concentrated flavor that tastes like a spoonful of Japanese brown sugar.

Recommendation



With water

To savor the rich flavors of the brown sugar, we recommend drinking with water and a little ice.



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

The Season of New Sake

This is the best time of year to enjoy freshly pressed sake. While wine develops flavor with age, Japanese sake can be enjoyed immediately after pressing. In Japanese culinary culture, there exists the concepts of hashiri, shun, and nagori. Hashiri refers to eating the season's first and early harvest or catches, shun refers to the peak of the season when foodstuffs are at their best, and nagori refers to enjoying them one last time before they go out of season. Enjoy this beautiful sake with delicious seasonal foods.

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.

THE
CONNOISSEURS

- 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

White Wine



Merryvale Chardonnay Carneros Napa Valley 2021 Napa Valley, USA

Merryvale Vineyards is a winery with a mission to bring out the best in the varieties produced in Napa Valley. Made from select grapes produced in vineyards cooled by the ocean breeze of nearby San Pablo Bay. Typical of a Carneros Chardonnay, bright fruit flavors cover the palate while the alcohol and spices provide a strong, rich body that all culminates in a complex, multi-layered flavor profile.
Chardonnay

If unavailable, we may serve the wine below in place of
Merryvale Chardonnay Carneros Napa Valley 2021.



Domaine Mikulski Meursault 2020 Burgundy, France Chardonnay



Noria Chardonnay Sangiacomo Vineyard Sonoma Coast 2022 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 soft, voluptuous mouthfeel is accompanied by the elegant fruity aromas of lime, pear and apricot, with pleasant herbal notes. Lush acidity blended with pulpy fruity flavors and notes of honey, caramel, and bay leaf make for a truly complex, alluring finish.
Chardonnay



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.

White Wine



Hugo & Pauline Villa Condrieu 2022 Rhône, France

Pierre-Jean Villa was established in the Northern Rhone in 2009. Under the belief that "great wine comes from respect for the land and the grapes," Pierre-Jean Villa uses a simplified process with natural yeast fermentation and racks and bottles their wines based on the lunar calendar. The result is a wine that is a reflection of the terroir and skills of the winemaker. It has also been described by the magazine *La Revue du vin de France* as an "immediate buy."
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



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

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" 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.

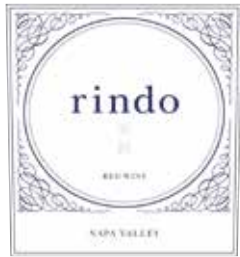


Satoru Mori
Andaz Tokyo / Hotel Toranomon Hills
Executive Sommelier / Beverage Director

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 pairing with meat dishes such as duck and beef.

Cabernet Sauvignon and more



Albert Bichot Pommard 2020
Burgundy, France

Albert Bichot was founded in Burgundy in 1831. Still a family business, the prestigious winery has been handing down its traditions of excellence for six generations now. Based on the belief that winemaking should be respectful of the grapes, people and environment, they strive to put the elegance of Burgundy wines on full display. This wine offers a complex and well-structured palate created by Pommard's uniquely fine tannins and delicate acidity.

Pinot Noir

If unavailable, we may serve the wine below in place of
Albert Bichot Pommard 2020.



Artuke Paso Las Manas 2021
Spain
Tempranillo



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

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

Suntory Ice Vodka (or other Vodka)



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

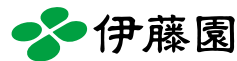
Miyazaki Sencha

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.



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

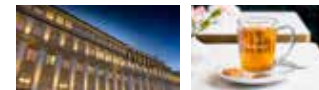
The finest of all black teas, from the sunny southern slopes of the Himalayas. Darjeeling's delicate, floral aroma is reminiscent of lilies of the valley.

Earl Grey

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

Have A Nice Day (Theine-free)

Rooibos tea, blackberry leaves and silver lime blossoms are slightly sweet, offering all-natural goodness for your well-being.



"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.