



写真はイメージです。
For illustration purposes only.

小粋なアミューズを、
アペリティフと一緒に。

季節の味わいをお楽しみいただける、
シェフおすすめのアミューズをご用意しています。
アペリティフとともに、ぜひご賞味ください。

Elegant treats,
perfect with your aperitif.

The chef recommends
a delightful selection of seasonal tidbits.
Try them with your aperitif.



クリュッグ・グランド・キュヴェ

シャンパーニュ

世界最高峰のシャンパーニュとして比類なき評価を集めるクリュッグ。
なかでもグランド・キュヴェは、収穫年の異なるワインが絶妙のブレンドによって
溶け合っています。青リンゴのように瑞々しくありながら、奥深いニュアンスをまとう香り。
口の中でゆっくり広がっていく泡が、酸味とあいまって優美な味わいを引き立てます。
そして、柑橘系のほのかな苦味が漂う長い余韻。
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、このクリュッグをご提供し続けています。
ピノ・ノワール/ピノ・ムニエ/シャルドネ

Krug Grande Cuvée

Champagne

Krug has earned its unrivaled reputation as maker of the world's finest champagne.

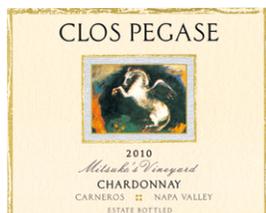
Its Grande Cuvée—a blend of various wines from different years—
is perfectly balanced, with notes of green apple providing a profound nuance.

The effervescence spreads slowly in the mouth,
revealing the wine's graceful acidity. The long finish highlights
the ever-so-slight bitterness of fresh citrus. ANA First Class has offered
this supreme champagne since its first international flight, in 1986.

pinot noir / pinot meunier / chardonnay



・銘柄は変更される場合がございます。数に限りがあるため、ご希望に沿えない場合がございます。ご了承ください。
・Please note that the availability of alcoholic 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.



クロ・ペガス・ミツコズ・ヴィンヤード・シャルドネ 2010

カーネロス/ナパ・ヴァレー、カリフォルニア、アメリカ

ワイン名は、ワイナリーのオーナーの奥様、日本人女性に由来。ナパ・ヴァレーの中でもシャルドネの好適地に畑を所有しています。トロピカルフルーツの力強い香りが広がります。アルコールの豊かな熱感が味わいの骨格を造りながらも、穏やかな酸味がその広がりを抑え、パワフルさと上品さを兼ね備えた印象です。

シャルドネ

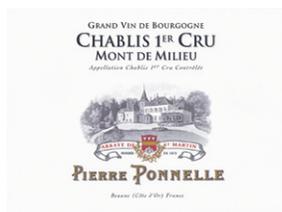
Clos Pegase Mitsuko's Vineyard Chardonnay 2010

Carneros/Napa Valley, California, U.S.A.

Mitsuko is the Japanese wife of the owner of this Napa Valley winery, where the growing conditions for chardonnay are among the best in the valley.

Intense aromas of tropical fruits bloom. Light acidity frames a taut structure, for a powerful yet refined flavor.

chardonnay



シャブリ・プルミエ・クリュ・モン・ド・ミリュー 2010 メゾン・ピエール・ポネル

シャブリ、ブルゴーニュ、フランス

ブルゴーニュ地方の北から南まで、およそ一世紀以上に渡って高品質なブドウを買い付け、優れたワインを生産するワイナリー。切りたての青リンゴのような若々しい香りが広がります。瑞々しい酸味に、アルコール感が柔らかくしっとり溶け込んで、全体をフルーティーな味わいにまとめています。

シャルドネ

Chablis 1er Cru Mont de Milieu 2010 Maison Pierre Ponnelle

Chablis, Burgundy, France

Pierre Ponnelle has made truly outstanding wines from exclusive grapes procured throughout Burgundy for more than a century.

Fresh aromas of cut green apple leap off the palate. A fruit-forward wine with mellow alcohol that melts into a refreshing acidity.

chardonnay



リュースハイマー・ベルグ・ローゼネック・シュペートレーゼ 2008

ヴァインゲート・アウグスト・ケスラー

ラインガウ、ドイツ

ラインガウ地方の著名な醸造家、アウグスト・ケスラー氏が手がけるリースリング。

2008年ヴィンテージは余韻が長くミネラルが豊富でエレガントな出来映えです。

白ブドウの甘い香りが印象的。控えめな酸味と仄かな甘みの調和に軽快なアルコール感が加わります。白い花を連想するフレーバーが漂い、華やかでフレッシュな味わいです。

リースリング

Rudesheimer Berg Roseneck Spatlese 2008 Weingut August Kessler

Rheingau, Germany

A flamboyant riesling produced by August Kessler, a distinctive winegrower of Rheingau. This elegant 2008 vintage has enduring mineral notes and a lingering

finish. Sweet aromas of white grape dominate. Jaunty alcohol dances to a harmony of subdued acidity and subtle sweetness. A flavor reminiscent of

white flowers freshens the flavor profile.

riesling



アヴォンダル・アニマ 2010

パール、南アフリカ

ケープタウンの近郊、パールにある家族経営のワイナリー。すべて手摘みで収穫したシュナン・ブランは、大地のミネラルをたっぷり吸収して素晴らしい複雑さを秘めます。

トロピカルフルーツに仄かにフローラルな印象が入り交じる独特の香り。

豊潤なアルコール感に柑橘系のフレーバーが加わり、骨太の味わいを形づくっています。

シュナン・ブラン

Avondale Anima 2010

Paarl, South Africa

From family-run farm in Paarl, on the outskirts of Cape Town. This is a wine of extraordinary complexity derived from the mineral-rich soil that nourishes the

hand-picked chenin blanc grapes. Distinctive aromas of tropical fruit mingle with floral hints. A touch of citrus adds to balanced alcohol for a robust taste structure.

chenin blanc

・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 alcoholic 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.



ストーンストリート・モニュメント・リッジ・カベルネ・ソーヴィニヨン 2008
アレキサンダー・ヴァレー、カリフォルニア、アメリカ

数々の受賞歴を誇る、カリフォルニア屈指のワインブランド「ケンダル・ジャクソン」。そのオーナーが自身のミドルネームを冠したプライベートなワイナリーです。プラムジャムの風味にチョコレートのような甘いフレーバーが入り交じった力強い香り。心地よいタンニンとアルコールの熱感が後押しするパワフルな味わいで、長い余韻が印象的です。

カベルネ・ソーヴィニヨン

Stonestreet Monument Ridge Cabernet Sauvignon 2008
Alexander Valley, California, U.S.A.

Stonestreet is a private, boutique winery whose name comes from the middle name of the owner of Kendall Jackson, a preeminent, award-winning California wine. Tannins sustained by the warmth of the alcohol combine wonderfully with a pronounced medley of plum jam and sweet chocolate notes. Powerful flavors with a long, beefy finish.

cabernet sauvignon



ラ・フォレット・サンジャコモ・ヴィンヤード・ピノ・ノワール 2010
ソノマ・コースト、カリフォルニア、アメリカ

カリフォルニアの敏腕醸造家、グレッグ・ラフォレット氏が自らオーナーとなって運営するワイナリー。単一畑のピノ・ノワールを用いています。フランボワーズの華やかな香りに続いて複雑な風味が広がります。酸味も円やかで甘過ぎず重すぎず、飲み飽きしない正統派の味わい。アフターフレーバーにスマイルの香りが漂います。

ピノ・ノワール

La Follette Sangiacomo Vineyard Pinot Noir 2010
Sonoma Coast, California, U.S.A.

Greg La Follette from California, the respected owner and operator of this estate, produces wines with pinot noir grapes from a single vineyard. Complex aromas unfold amid brilliant raspberry notes. Round acidity with moderate fruit and body compose a compelling wine. Bouquets of violet waft in the finish.

pinot noir



ジャスティン・リザーブ・テンブラニーリョ 2010
パソ・ロブレス、カリフォルニア、アメリカ

カリフォルニア、パソ・ロブレス地区屈指のワイナリー。この土地の風土を生かして栽培した、スペイン原産のテンブラニーリョ種を用いています。黒いベリー系のアロマに樽や刻みタバコの香りが追隨する濃密なフレーバー。素直なフルボディというイメージが第一印象ですが、カベルネ系とピノ系の要素も見え隠れするユニークな味わいです。

テンブラニーリョ

Justin Reserve Tempranillo 2010
Paso Robles, California, U.S.A.

From a prominent winery in the Paso Robles appellation, California. Justin focuses its energies on tempranillo, the venerable Spanish variety, with help from the local climate. Oak and pipe tobacco notes follow blackberry aromas in an opulent flavor ménage. A controlled, full-body entry introduces a unique taste blend that embodies the cabernet while hinting at a pinot character.

tempranillo



ブラマソレ・コルトーナ 2008 ラ・ブラッチェスカ
コルトーナ、トスカーナ、イタリア

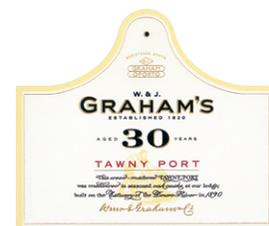
コルトーナは、その品質の高さで1999年に新しくDOCに認定された地区。映画「ライフ・イズ・ビューティフル」の舞台となった町です。100%のシラーを瓶詰め前に14ヵ月間樽熟成してフルボディな味わいに仕上げています。プラムの風味に動物的なニュアンスも加わった濃厚な香り。アフターフレーバーに微かに植物的なアロマが感じられます。

シラー

Bramasole Cortona 2008 La Braccasca
Cortona, Tuscany, Italy

From the town of Cortona, a “controlled wine” district (DOC) (since 1999) renowned for quality wines. Cortona was the setting for the film *Life Is Beautiful*. Syrah grapes are barrel-aged for 14 months before bottling to develop the fullest body. Plum notes merge with faint musk to form rich, delicious aromas. Subtle herbal notes accompany the finish.

syrah



グラハム・トゥニー 30年
ドウロ、ポルトガル

「ポルトガルの宝石」と称されるポートワインの逸品。1820年創業のグラハム社は、名門シミントン一族による厳格な品質管理のもと、花崗岩製のタンクで熟成させて昔ながらの手造り製法を厳守しています。カラメルやリコリスのような濃厚な香り。奥深く複雑な甘みが広がり、アルコール20度でありながらも滑らかでシルキーな味わいです。かつて英国貴族を酔わせたオールド・トゥニー・ポートを、食後酒にお楽しみください。

Graham's 30 Years Old Tawny
Douro, Portugal

An outstanding port, long admired as a gem of Portugal. Established in 1820, Graham's continues to ferment grapes by handmade techniques in granite tanks under the strict quality control of the prestigious Symingtons. Rich aromas of caramel and licorice. The complex sweetness spreads smoothly despite the 20 percent alcohol. Try this tawny, an intoxicant favored by the British aristocracy, as a digestif.

・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 alcoholic 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.

日本の銘酒 / Prestige Sake and Shochu



満寿泉 純米大吟醸 SUPECIAL

樹田酒造店 (富山)

かつて北前船の交易で栄えた富山・東岩瀬に蔵を構え、吟醸酒づくりでは定評のある酒蔵です。そのフラッグシップともいえる純米大吟醸を贅沢にフレンチオーク樽で熟成させました。馥郁たる樽香とキレのある米の旨みが響き合う絶妙の味わいです。

アルコール度 16以上17未満 / 原料米 山田錦

Masuizumi Junmaidaiginjo Special

Masuda Shuzo (Toyama)

From a brewery producing venerable ginjo sakes in a historic port in Toyama.

This is a flagship junmaidaiginjo matured in French oak barrels.

Fragrant wood notes blend well with the fresh, crisp umami of rice.



綿屋“幸之助院殿”特別純米

“綿屋”金の井酒造 (宮城)

“綿屋”金の井酒造と近隣の関村牧場とのコラボレーションから生まれたこだわりの日本酒。漢方飼料で育てた「新生漢方牛」の堆肥を使って栽培したひとめぼれを酒米として醸しました。肉はもちろん、どんな料理とも相性のよい綺麗で柔らかな味わいです。

アルコール度 15 / 日本酒度 +5 / 酸度 1.5 / アミノ 酸度1.3 /

原料米 宮城県栗原産ひとめぼれ (漢方米)

Wataya Kounosuke Inden

Wataya Kanenoi Shuzo (Miyagi)

A sake brewed with Hitomebore rice cultivated using compost infused with traditional Chinese herbs. Made in collaboration with the renowned Sekimura farm.

The soft, clean flavors pair sublimely with everything we serve, especially our meats.



東北泉 純米吟醸 山田錦純米

高橋酒造店 (山形)

1902年創業。蔵の前には日本海が広がり、鳥海山の伏流水を使って醸しています。柔らかな仕込み水、豊かな旨みの山田錦、そして山形酵母による香味のバランスが絶妙。みずみずしい香りとともに、きれいな酸が膨らみ、穏やかな余韻が広がります。

アルコール度 15.5 / 日本酒度 +2.0 / 酸度 1.4 / アミノ酸度 1.0 / 原料米 山田錦

Tohokuizumi Junmaiginjo Yamadanishikijunmai

Takahashi Shuzoten (Yamagata)

The Japan Sea portside brewery Takahashi Shuzoten (founded in 1902) brews sake with the special water of Mt. Chokai. An exquisite blend of soft water,

umami from Yamadanishiki rice, and fantastic flavor from Yamagata yeast.

Clean acidity underpins vibrant aromas with a long, gentle finish.

珍味として、黄金粒雲丹、干し納豆をご用意しております。

Try rich sea urchin and dried natto (fermented soybeans) with your sake.



ANA日本酒アドバイザー太田和彦氏が日本酒の味わいを語ります。

「綿屋 幸之助院殿」の骨格のあるアルコール感に支えられたボリューム感のある旨みは、食中酒として、ステーキ肉や燻製、チーズ仕立ての料理などによく合いそうです。

ほんの少し割り水すれば、食前酒として、辛口白ワインにも似てきます。

Distinctive and Delightful Sake, Courtesy of ANA Advisor Kazuhiko Ota

Wataya Kounosuke Inden The solid alcohol structure supports a powerful umami.

A fine match for grilled meats, smoked food, and good cheese. Mix it with a little water to create an aperitif—something like a dry white wine.

太田和彦氏 アートディレクター、作家、居酒屋探訪家として活躍。

Kazuhiko Ota is renowned as an art director, writer and explorer of unique drinking establishments.



角玉梅酒

佐多宗二商店 (鹿児島)

朝取りした上質な梅を3年貯蔵の本格米焼酎に仕込み、さらに1年熟成させたこだわりの梅酒です。濁りをともなっているのは、濾過を最小限にとどめた高品質の証。

梅の旨味が鮮やかな、コクが深い逸品です。

Kakutama Plum Wine

Satasouji Shouten (Kagoshima)

First-rate plum wine brewed from the finest Japanese plums.

Plums are steeped in 3-year-old genuine rice-shochu, where they mature for one year.

This plum wine is barely filtered, giving it a lovely and full body and texture,

and allowing the pure flavor of plum to shine through.

村尾

村尾酒造 (鹿児島)

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

Murao Shuzo (Kagoshima)

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-tested manner.

Its elegant, soft flavors give way to a lovely, round finish.



佐藤 麦

佐藤酒造 (鹿児島)

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

Satoh Shuzo (Kagoshima)

A shochu made from choice barley, from Japan's most prestigious distiller, an artisanal

perfectionist for more than 100 years. A deep, sweet flavor in a league of its own,

with thick aromas redolent of slowly roasted barley.



飛乃流 朝日

朝日酒造 (鹿児島)

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に見え、穏やかな甘みとコクが楽しい焼酎です。

Hinoryu Asahi

Asahi Shuzo (Kagoshima)

A shochu specially made from unrefined, estate-grown brown sugar, distilled on

the island of Kikaijima 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.

- 珍味として、鹿児島産つけ揚げをご用意しております。
- Enjoy three kinds of deep-fried fishcakes, specialties from Kagoshima, with your shochu.

- 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 alcoholic 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.

お飲物 / Beverages

アペリティフ&カクテル	Aperitifs & Cocktails	ブランデー&リキュール	Brandy & Liqueur
ドライシェリー	Dry sherry	ヘネシーXO	Hennessy XO
ドライヴェルモット	Dry vermouth	ベイリーズ オリジナル アイリッシュクリーム	Baileys Original Irish Cream
カンパリソーダ	Campari soda		
カンパリオレンジ	Campari orange		
スプモーニ	Spumoni		
キール	Kir		
キールロワイヤル	Kir royal		
ミモザ	Mimosa		
マティーニ	Martini		
ブラディマリー	Bloody Mary		
スクリュードライバー	Screwdriver		

スピリッツ	Spirits	ウイスキー	Whiskies
ボンベイサファイア ジン	Bombay Sapphire Gin	サントリーウイスキー響21年	Suntory Whisky Hibiki 21 Years Old
アブソルート ウオッカ	Absolut Vodka	 ISC2013 最高賞受賞 WWA2013「ワールド ベスト ブレンデッド ウイスキー」受賞 Trophy at the ISC2013 World's Best Blended Whisky at the WWA2013	
		バランタイン リミテッド	Ballantine's Limited
		ジャックダニエルブラック	Jack Daniel's Black

ソフトドリンク	Soft Drinks	期間限定ドリンク	Seasonal Offer
ANA オリジナルドリンク 「香るかぼす」	ANA's original Aromatic Kabosu	「1688 グランロゼ」	1688 Grand Rosé
オレンジジュース	Orange juice	1688年にフランスで生まれた伝説のレシピを再現した、 最高級ノンアルコールのスパークリングロゼです。ミュスカの 香りとほのかな甘み、淡く繊細な泡立ちはまさにシャンパンの 味わいそのもの。優雅さと美味しさが絶賛され、 パリの社交界でも愛飲されています。	A sparkling alcohol-free rosé made with a restored French recipe from 1688. Distinct for its champagne profile of muscat aromas, slight sweetness, and faint, fine bubbles.
アップルジュース	Apple juice	1688 Grand Rosé is a Parisian socialite favorite, adored for its elegance and flavor.	100% Luxury, 0% alcohol
グレープフルーツジュース	Grapefruit juice		
トマトジュース	Tomato juice		
コカ・コーラ	Coca-Cola		
コカ・コーラ ゼロ	Coca-Cola zero		
スプライト	Sprite		
ジンジャーエール	Ginger ale		
冷緑茶	Iced Japanese green tea		
スパークリングウォーター	Sparkling mineral water		
ミネラルウォーター	Still mineral water		
ミルク	Milk		

・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.

日本茶 / Japanese Teas

玉露
 「玉露仙翠」
 手摘みの一番茶にこだわった静岡県産の高品質な本玉露。水色は淡く、深く優雅な香りがたちこめ、濃厚な気品のある味が、口の中で広がります

Gyokuro
 Gyokuro Sensui
 A superior gyokuro from Shizuoka produced with only the youngest handpicked buds. Brews to a pale, delicate green. Deep, elegant aromas surround a rich, noble flavor that spreads over the palate.

季節のお茶
 「創作和香茶」
 緑茶の味わいをしっかりと感じられる和風のフレーバーティー。さくら、なつみかん、りんごの3種類の中から、季節に応じてご用意しております。
 ・フレーバーについては客室乗務員にお尋ねください。

Seasonal Tea
 Sosaku Wakocha
 Japanese-style flavored tea with genuine green tea flavors. We have three seasonal selections: cherry blossom, summer citron, and fresh apple.
 ・Please ask our cabin attendant about the flavor.

ほうじ茶
 「加賀ほうじ茶」
 一番摘みの柔らかい良質な葉を、浅くふっくらと焙じました。伝統ある加賀のほうじ茶の快い香りと、葉そのものの旨味を食事とご一緒に、または食後のひとときにお楽しみください。

Hojicha
 Kaga Hojicha
 Tender, baby-young tea buds gently toasted after harvest. An authentic hojicha from Kaga with delightful, smoky aromas; a distinct pleasure to drink both with and after meals.



Tea forté
 ~ extraordinary tea ~

ティーセレクション / Tea Selection

ニューヨーク近代美術館 (MoMA) 出身デザイナーが創設したプレミアムティーブランド。独自のブレンドやスタイルで紅茶に新しい感動をもたらします。

A premium tea brand founded by Peter Hewitt, a former designer for New York's Museum of Modern Art. Tea forté's innovative blends and styles elevate a cup of tea into an extraordinary experience for all of the senses.

エステートダーズリン
 「紅茶のシャンパン」と称される豊かな香りとマスカテルフレーバーをお楽しみください。

Estate Darjeeling
 An unrivalled black tea described as the "champagne of teas." Deep aromas with muscatel flavors.

イングリッシュ ブレックファスト (オーガニック)
 リッチでまろやかなコクがあり、ミルクティーとしても美味しくいただけます。お目覚めの一杯としてお勧めです。

English Breakfast (Organic)
 A rich, supple brew with a body strong enough to serve with milk. Good as a "first cup" after sleep.

ブルーベリーメルロー (オーガニック) ノンカフェイン
 ブルーベリーとローズヒップの甘酸っぱい味わいと爽快なセージの香りです。

Blueberry Merlot (Organic) Naturally Caffeine-Free
 Bracing sage aromas with the sweet-sour flavors of blueberry and rosehip. A refreshing brew.

アールグレイ (オーガニック)
 天然のベルガモットとアッサム茶葉のブレンド。奥深いコクがあり、シトラスの風味が広がります。

Earl Grey (Organic)
 Made from organic Assam leaves blended with bergamot. Full bodied, with pleasant citrus aromas.

ホワイトジンジャーペア ローカフェイン
 上質な白茶とハーブのブレンド。フルーティーな梨の甘味とキレのあるジンジャーが口の中を満たします。

White Ginger Pear Low in Caffeine
 Herbs blended with a fine white tea. Fruity sweetness of pear and brisk ginger spiciness fill the palate.





藤野清久氏
東京・田園調布の名店“Caffè Gino”のオーナー。パフュームの調香にも似た、よりエレガントな香りと味わいを大切にブレンド創りをする、ソムリエ&カップping国際審査員。

Kiyohisa Fugino
Owner of the famous Caffè Gino chically situated in Tokyo. Mr. Fugino balances aromas and flavors into addictive and elegant blends. SCAA-certified Cupping Judge and JSA Sommelier.

ブレンドコーヒー

上質なコーヒー本来の香りを堪能できるフルボディで官能的な味わいです。

Blended Coffee

An amiable, full-bodied blend with distinctly pure aromas of premium coffee.

エスプレッソ

じっくりと焙煎して仕上げる一杯。豆の旨みが凝縮し、重厚なコクが味わえます。

Espresso

Extracted from dark-roasted beans. Alluring aromas and robust, smooth body.

カプチーノ

エスプレッソに、泡立てたミルクをたっぷり注いで味わうイタリア生まれのコーヒーです。

Cappuccino

Plenty of creamy, steam-foamed milk poured over espresso. An Italian favorite.

アイス・コーヒー

フルボディの印象はそのままに、キレのよい爽やかさをお楽しみください。

Iced Coffee

The specialty blend stays robust and refreshes when chilled.

カフェインレスコーヒー / Decaffeinated Coffee

カフェインレスコーヒー

コロンビア産コーヒー豆を100%使用し、カフェインをカット。お休み前のひとときにも、おすすめです。

Decaffeinated Coffee

Made exclusively with decaffeinated Colombian beans. Drift off to a slumber after your meal.

“Caffè Gino”の商品とは異なります。
Menu shown above differs from Caffè Gino menu.

カフェ・マキアート

エスプレッソに、泡立てたミルクを少々つけて仕上げます。香りとコクをお楽しみください。

Caffè Macchiato

A small crown of foamed milk marks your espresso. Excellent body and aromas.

カフェ・ラッテ

エスプレッソに、温めたミルクをたっぷり加えました。心までほっと温まるひと時をどうぞ。

Caffè Latte

Hot milk deftly blended with espresso. Nothing warms you like a proper latte.

カフェ・オレ

コーヒーに、温めたミルクをたっぷり加えました。苦味を抑えた優しい味わい、飲みやすいホットドリンクです。

Café au Lait

An abundance of hot milk blended with coffee. Easy to sip, with subtly bitter undertones.

アイス・カフェ・ラッテ

エスプレッソの香りを冷たいミルクで柔らかく包み込む、エレガントな味わいです。

Iced Caffè Latte

Elegant espresso aromas tenderly wrapped in cool milk.

・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.

- ・メニューの内容は変更になる場合がございます。
- ・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。お飲物は機内のみでお召し上がりください。

- ・ Please note that the menu is subject to change.
- ・ 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. Please do not remove any beverages from the aircraft.