

<Haneda>
Sakura Lounge

DRINK MENU

DRINK MENU

ご提供期間：2017/12/1 ~ 2018/2/28



JAPAN AIRLINES

季節のワインセレクション Wine

終日 / OPEN ~ CLOSE

Fete d' Or Blanc de Blancs Brut NV Michel Tissot & Fils

<スパークリング>

フランスのスパークリングワイン。
ジュラという冷涼な地方のシャルドネを使用して作られており、アロマティックかつ清涼感に溢れ、ライトで引き締まった辛口。



生産国：フランス

Nederburg Foundation Lyric 2017

<白ワイン>

特にシュナン・ブランが有名な南アフリカですが、このワインは3種類の葡萄を混ぜることで、秀逸なバランスを生み出しています。
アロマティックで芳醇な新世界ならではのスタイルをお楽しみ頂けます。

生産国：南アフリカ



Silene Estate Cellar Selection Pinot Noir 2016

<赤ワイン>

ピノ・ノワールという人気の葡萄品種が最も成功している国の一つ
ニュージーランド。ピュアでアロマに優れ、豊かな果実感が心地良く
広がる、優しく、ジューシーな味わい。

生産国：ニュージーランド



こだわりの日本酒 Sake

終日 / OPEN ~ CLOSE

山形正宗 (やまがたまさむね) 純米吟醸

<純米吟醸>

明治31年(1898年)山形県天童市にて創業。5代目蔵元水戸部朝信氏が杜氏として陣頭指揮を取り、「豊かな米の旨みと銘刀正宗のキレ」のある酒の王道を目指し、奥羽山系の伏流水を仕込み水に、全量純米酒を醸しています。早くから自家田での酒米作りにも取り組み、最高品質の原料米のみを使用するために「ほぼドメーヌ化」を進めています。
本商品は60%まで磨いた酒造好適米を使用した当蔵の定番酒で、穏やかな香りと米本来の旨味をしっかりと感じられる食中酒です。

山形県



クラシック仙禽 (せんきん) 無垢

<純米酒>

1806年創業。酵母に頼った現代の酒造りから脱却し、木桶を用い酵母も添加しない完全無添加の古代製法を踏襲した「生もと」造りにより、米の持つ力を引き出す酒造りを目指しています。清酒製造業は農業の延長線にあるという考えから、原料米を仕込み水と同じ水脈上の田圃で獲れた米に限定した「ドメーヌ化」をコンセプトに、古代米である「亀の尾」を中核として、オーガニック農法にも取り組んでいます。
本商品は栃木県さくら市産山田錦を麴米で40%、掛米で50%まで磨いて使用し、早期の火入れをした純米大吟醸規格のお酒です。華やかな吟醸香に、引き締まった酸のある瑞々しい味わいです。

栃木県

