

<Haneda>  
Sakura Lounge

## DRINK MENU

DRINK MENU

ご提供期間：2018/6/1 ~ 8/31



**JAPAN AIRLINES**

季節のワインセレクション Wine

終日 / OPEN ~ CLOSE

Serena Prosecco Brut

<スパークリング>

イタリアを代表するプロセッコは、現在世界で最も取引されているスパークリングの一つです。

フローラルで洋梨のようなアロマに優しい泡立ちが特徴的。ほんのり甘やかで、フレッシュな酸味と共に口中で広がりを見せる味わいです。

生産国：イタリア

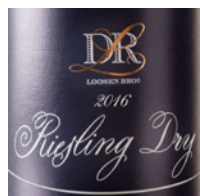


Riesling

<白ワイン>

ドイツのリースリング生産者において最も世界で評価されているスペシャリスト。程よくフルーティーなリンゴのアロマに、冷涼なモーゼルらしいクリスピーでフレッシュな酸味とバランスのよい甘みが独特のジューシーな味わいを表現しています。

生産国：ドイツ



Salento Rosso

<赤ワイン>

イタリア・プーリア州のワイン。古くから有機栽培に取り組んでいる生産者により、南イタリアの土着品種ネグロアマーロ主体で作られた葡萄。フレッシュな酸味と華やかで親しみやすい果実感に程よい苦味のあるバランスのとれた味わいです。

生産国：イタリア



こだわりの日本酒 Sake

終日 / OPEN ~ CLOSE

渡舟 (わたりぶね) 純米吟醸 五十五

<純米吟醸>

安政元年(1854年)に茨城県の中心に位置する筑波山の麓、府中で創業。明治大正期の酒米で山田錦の親にあたる「短稈渡船」は、栽培が難しく昭和前半より絶滅品種となり幻の酒米と言われていました。七代目蔵元・山内孝明氏は地元茨城県つくば市にある国の研究機関に保存されていた種籾14gを見つけ出し、1989年から3年かけて全国に先駆け復活栽培に成功しました。その貴重な酒米「短稈渡船」にこだわり、洗米から瓶火入後の急速冷却など徹底した管理をしております。

本商品は、瑞々しい果実のような香りと口中にじゅわっと広がる芳醇な味わいで、心地よい良い旨味があり、和食はもちろんのこと、お肉料理でも一緒に楽しんでいただけます。

茨城県



田中六五 (たなかろくじゅうご) 純米酒

<純米酒>

創業から164年。全国でも有数の「山田錦」の生産地・糸島に蔵を構えます。名勝白糸の滝の伏流水で仕込み、全量を古式手法「ハネ木搾り」で生み出す酒は、雑味の少ない味わい深い酒として親しまれています。時代の変化を取り入れつつも、先人の知恵に学ぶ酒造りを続けています。本商品は糸島産山田錦を65%精米して、米の旨味を綺麗に引き出した、山田錦の田んぼの中で生まれた純米酒です。

福岡県

