

<Haneda>
JAL First Class Lounge

DRINK MENU

DRINK MENU

ご提供期間：2020/3/1 ～ 2020/5/31



スペシャルメニュー Special Menu

終日 / OPEN ~ CLOSE

こだわりのシャンパン（常設）

ローラン・ペリエ ラ キュヴェ

<シャンパン>

生産国：フランス



フレッシュなグレープフルーツやもぎたての青リンゴのような華やかなアロマと柑橘の皮を思わせるビターなニュアンス。淡い黄色の花の香りに、トースト香や白の粒胡椒の香りに、ミネラル感やスモークの香りが複雑に絡み合い、まさに香りの花束です。

優しい味わいながらも、しっかりとした骨格があり、シャルドネの特徴である濃縮感とみずみずしい果実感に、フレッシュでイキイキとした酸のバランスが非常に取れている、ワンランク上の味わいとなっています。

*羽田国際線ファーストクラス内 RED SUITE、成田サテライトファーストクラスにてご提供いたします。

季節のワインセレクション Wine

終日 / OPEN ~ CLOSE

Pierre Peters Cuvée reserve GC Blanc de Blancs

<シャンパン>

生産国：フランス

Chardonnay100%で生産されるシャンパーニュ“Blanc de Blancs”で著名な生産者。さらに特級畑のみで作られた葡萄から作られるこのシャンパーニュは、泡のキメが細かく、滑らかな口当たりを持ち、パンの様な風味と塩気が特徴的なフレッシュで複雑な味わいです。



SOLARIS Yamanashi Koshu Sur Lie

<白ワイン>

生産国：日本（山梨）

日本の甲州特有の穏やかな柑橘系の香りが広がるフレッシュでフルーティーアロマ。優しい旨味と程よい厚みや豊かさが口中に感じられ、フレッシュな酸味とのバランスも良い辛口ワインです。



Vire-Clesse

<白ワイン>

生産国：フランス

フランス・ブルゴーニュのマコネ地区の巨匠、テヴネの手で造られる複雑な辛口ワイン。蜂蜜、黄桃、ほんのりアプリコットに発酵バターなど豊富で華やかなアロマ。口に含むとリッチで果実味たっぷりの一方、フレッシュな酸味とのバランスがとても良いワインです。



Beaujolais

<赤ワイン>

生産国：フランス

「自然派ワインの父」と呼ばれる故マルセル・ラビエールが残した偉大なクリーンナチュラルワイン。自然で優しい果実の甘みが染み渡り、質の良い酸味と柔らかなタンニンが味わいに、余韻と骨格をもたらしています。



Mullineux, Syrah, Swartland

<赤ワイン>

生産国：南アフリカ

特別に香り高く、スパイシーでシトラスフルーツの皮や上品な黒い果実、スミレの花のような香りまでもが楽しめます。エレガントでありながらもとても豊かなボディと絹のように滑らかな舌触りが特徴。生き生きとした酸、しなやかなタンニンとのバランスもよく、余韻が長いワインです。



こだわりの日本酒 Sake

終日 / OPEN ~ CLOSE

作（ざく）純米大吟醸 朝日

<純米大吟醸>

三重県

1869年創業。鈴鹿サーキットで有名な三重県鈴鹿市は、伊勢型紙・鈴鹿墨と伝統工芸の街でもあり、当蔵は市内唯一の酒蔵です。鈴鹿山脈の清冽な伏流水に恵まれ、稲作が盛んであったこの地では古来より酒造りも行われていました。銘柄「作（ざく）」は、飲む人やそれを提供する人たち、出会った皆で作り上げる酒という願いを込めて命名されました。伝統を引継ぐ者の一人として、「良い酒造りとは毎日の行いの積重ねである」ということを心がけております。本商品は50%まで精米した「朝日」を低温でゆっくり醸し、搾ったあと即瓶詰火入をした純米大吟醸で、世界最大規模の市販酒鑑評会「SAKE COMPETITION 2019」純米大吟醸部門において、全国の蔵元より出品された480点の中で第1位を受賞しました。洋梨やりんごのような華やかに立ち上る吟醸香に、軽快な甘味と舌先を刺激するガス感、フレッシュな酸のある瑞々しい味わいです。



今西（いまにし）純米大吟醸 朝日

<純米大吟醸>

奈良県

酒の神が鎮まる地「奈良・三輪」で1660年に創業した当蔵は、日本最古の神社であり、酒の神様として全国の醸造家から篤い信仰を受ける大神（おおみわ）神社のお膝元で唯一現存する老舗酒蔵です。蔵敷地内の井戸から湧き出るご神体「三輪山」の伏流水を仕込水に使い、フレッシュで米の旨味が広がる綺麗なお酒を醸しています。本商品は50%まで磨いた岡山県産「朝日」の個性を最大限に引き出せるよう、各醸造工程において妥協を許さず全てをやりきった純米大吟醸です。洋梨を思わせる穏やかな吟醸香と、キメの細かい綺麗な味わいをお楽しみいただけます。



東魁盛（とうかいざかり）純米吟醸 山田錦50

<純米吟醸>

千葉県

寛政5年（1793年）創業。澄んだ空気と清涼な水をたたえる千葉県富津市を流れる湊川のほとりに蔵を構えます。蔵元自らが杜氏を務め「酒造りは米作りから」を言葉に、自ら育てた米と鹿野山山系の仕込み水、熟練した技により、古き良き伝統を守りながら新しい時代を見据えた酒造りに取り組んでいます。2019年9月の台風15号により千葉県で発生した長期間に渡る大規模停電での被害を受けましたが、現在は無事復旧し順調に令和元年度の酒造りをおこなっております。本商品は兵庫県産「山田錦」を精米歩合50%まで磨いて使用した純米吟醸で、世界最大規模の市販酒鑑評会「SAKE COMPETITION 2019」純米吟醸部門において全国の蔵元より出品された578点の中から上位10%に授与されるSILVERを受賞しました。搾りたての風味をそのまま瓶に閉じ込めることで、パイナップルやアンズのような豊かな香りと、キリッとした軽快な味わいに仕上がっております。

