

～空の上のレストランへようこそ～

JALファーストクラスでは、ワインアドバイザー大橋健一氏と大越基裕氏が世界各国から厳選したこだわりのワインをお楽しみいただけます。

Welcome to our restaurant in the sky

JAL First Class offers a selection of wines that have been carefully selected by Kenichi Ohashi MW & Motohiro Okoshi from around the world for your enjoyment.



マスター・オブ・ワイン 大橋健一氏
JAL Wine Advisor - Kenichi Ohashi MW

1967年生まれ、栃木県出身。英国に拠点を置くマスター・オブ・ワイン協会が認定する、最も名声の高いワイン資格とされるマスター・オブ・ワインに2015年に認定される。世界最大のワイン審査会の1つであるインターナショナル・ワイン・チャレンジをはじめとして、多くの国でワイン審査員を務めるほか、同審査会でも2016年には世界で唯一のタイトルとなる「IWC パーソナリティ・オブ・ザ・イヤー」に輝く。

Born in Tochigi in 1967.

Acquired the world's highest wine qualification, Master of Wine, in 2015. Serves as a judge for many wine competitions across the world, such as the International Wine Challenge (IWC), held in London, one of the biggest wine competitions in the world. Awarded "IWC Personality of the Year 2016"



JAL ワインアドバイザー 大越基裕氏
JAL Wine Advisor - Motohiro Okoshi

1976年生まれ、北海道出身。ワインに魅せられて渡仏し、ソムリエとしてさまざまなコンクールで活躍。ワインの栽培、醸造の分野も勉強し、ワインの本質を伝え続けている。ワインだけでなく、日本酒、焼酎にも精通しており、ワインと日本酒を組み合わせた大越氏ならではの食事とのマリアージュにも定評がある。

Born in Hokkaido in 1976.

Fascinated with wine, Motohiro Okoshi left for France and has garnered awards at many prestigious sommelier concours since then. His personal mission is to convey the quintessence of wine based on his knowledge in the domains of viticulture and oenology. Okoshi is well versed not only in wine, but also sake and shochu (Japanese spirits), and is renowned for his unique pairings of cuisines with a combination of wines and sakes.



JAPAN AIRLINES



「1月10日までの搭載メニュー」
※1/11以降にご提供する銘柄は
最終ページをご覧ください。

LIQUOR & SPIRIT

Aperitif・Cocktail ————— アペリティフ・カクテル

Tio Pepe Dry Sherry	ティオペペ・ドライシェリー
Martini Extra Dry Dry Vermouth	マルティーニ エキストラドライ・ドライベルモット
Campari	カンパリ
Lejay Crème de Cassis	ルジェ クレームド カシス
Plum Wine (100% Japanese Plum)	梅酒 (国産梅100%使用)
Martini	マルティーニ
Mimosa	ミモザ
Kir Royal	キール ロワイヤル
Kir	キール
Bloody Mary	ブラディー メアリー

Whisky ————— ウイスキー

Chivas Regal Royal Salute 21 Years	シーバス・リーガル・ロイヤルサルート 21年
L&G Woodford Reserve	ウッドフォードリザーブ

Spirits ————— スピリッツ

No.3 London Dry Gin	No.3 ロンドン・ドライ・ジン
Absolut Vodka	アブソルート・ウオッカ

Beer ————— ビール

Brandy・Liqueur ————— ブランデー・リキュール

Rémy Martin V.S.O.P	レミーマルタン V.S.O.P
Cointreau	コアントロー
Baileys Irish Cream	ベイリーズアイリッシュクリーム

Port Wine ————— ポートワイン

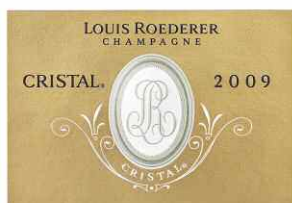
Graham's Tawny Port 30 Years	グラハム トウニー ポート 30年
------------------------------	-------------------

飛行機をお降りになられたあと、お車などを運転するご予約のお客様は
ご搭乗中のアルコール飲料をお控えくださいますようお願い申し上げます。

*Drinking and Driving : Passengers who need to drive after
disembarking are requested to refrain from drinking during the flight.*

数に限りがございますので、ご希望に添えない場合はご了承下さい。

We apologize if occasionally your choice is not available due to limited storage space.



LOUIS ROEDERER CRISTAL 2009

ルイ・ロデレール クリスタル 2009

クリスタルは、ルイ・ロデレールの技術の粋を集めた世界最古のプレスティージュ・キュヴェ。その起源は18世紀、ルイ・ロデレールのシャンパーニュを寵愛していたロシア皇帝アレクサンドル2世が、自身の名声を象徴するようにクリスタル製の瓶に詰めたシャンパーニュを所望したことに始まります。

自社畑で栽培された最高品質のブドウのみを厳選。瓶詰め後、平均6年に及ぶ長期熟成を経てリリースされる、すべてにおいて手仕事で最高品質を追求した、別格のシャンパーニュです。また2009年は、10年のうち6回は天候不順に左右されるシャンパーニュにおいて、幸いにも自由に収穫日を決めることができたため、熟度の高いブドウが結実。ルイ・ロデレールの誇る至高ともいえるテロワールをワインに映し出すことができた、偉大なヴィンテージとなりました。洋梨に柑橘類の風味と食パンの様なイーストのアロマが優しく、そして複雑に香ります。泡のキメがとても細かく、繊細かつ柔らかで、終始滑らかな口当たりが印象的。心地よい果実感とフレッシュでバランスの良い酸味と共に余韻も長く残ります。

Cristal is one of the world's oldest prestige cuvées, produced with quintessential Louis Roederer winemaking techniques. Cristal's origin can be traced back to an 18th century anecdote; Alexander II, Czar of Russia, who had cherished Louis Roederer's Champagnes, requested for one to be specially bottled in crystal bottles which would symbolize his fame. This wine is crafted from meticulously selected, top quality grapes harvested in their own vineyard. After bottling, Cristal is released only after a long maturation period of 6 years on average. Handmade in every aspect, pursuing the zenith of quality, this Champagne is in a class of its own.

While the region of Champagne generally suffers dodgy weather in 6 out of 10 years, 2009 was a lucky year when winemakers could arbitrarily determine the best timing to harvest grapes ripened to absolute perfection. As a result, 2009 has become a noble vintage and a reflection of the impeccable terroirs which are the pride of Maison Louis Roederer. The Cristal 2009 vintage offers gentle flavors of pear and citrus, along with a yeasty hint of pain de mie, intricately mingled together. With its super-fine bubbles, this is a dainty, soft cuvée with an impressive velvety taste on the palate from your first sip to the last. Savor the pleasant fruitiness and fresh, well-balanced acidity. The afternote lingers as you glide through the stratosphere.



Bollinger Rosé limited edition 2006

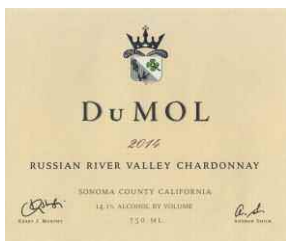
ボランジェ・ロゼ リミテッド・エディション 2006

フランス・シャンパーニュ地方で1829年に創業。伝統的な醸造法によって支えられた製品の品質の高さにより、現在は世界的な名声を確立しています。また1884年からは英国王室御用達を拝命する希少なメゾンの一つでもあります。今回通常のラインナップでは見かけることがない限定品のヴィンテージロゼを用意しました。木苺のような果実感とピンクペッパーのような香り高さ。クリーミーで滑らかな口当たりが心地よく風味のとても長い辛口ロゼシャンパーニュです。食前酒だけでなく、お肉料理とも相性がよく、温度が上がるごとにその豊かで芳醇な味わいを楽しむことができます。

Established in the Champagne region in 1829, Bollinger is without a doubt one of the world's elite champagne houses due to its impeccable quality, maintained through traditional winemaking methods. It is also one of the very few maisons that have been granted a royal warrant from the British monarchy since 1884. JAL now has the opportunity to offer our First Class passengers this limited-edition vintage rosé champagne, a rare selection on our wine menu. Savor the elegant fruitiness evoking raspberries and aromatic hints of pink pepper. The creamy, smooth palate and long-lasting flavor of this dry, rosé champagne will delight your senses. Bollinger rosé is a lovely accompaniment to your in-flight dining not only as an aperitif, but also with meat selections. As the temperature rises, you will discover the generous, angelic flavor of this grand champagne.

「1月10日まで搭載予定」

※1/11以降にご提供する銘柄は最終ページをご覧ください



California U.S.A.

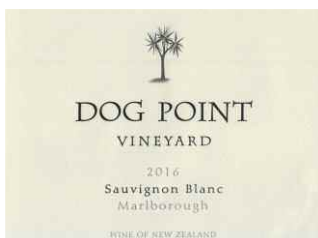
DuMOL Chardonnay Russian River Valley 2014
デュモル シャルドネ ロシアン リヴァーヴァレー 2014

アメリカ・カリフォルニア州のロシアンリヴァーヴァレーという冷涼な産地として名前の知られた地域のシャルドネ。黄桃やアプリコットの様な華やかで甘やかな果実の香りに、レモンのような清涼感のある風味も伴い、オークやバターなどリッチで複雑なアロマも持ちます。果実味とバランスのよい酸味と芳醇でジューシーな味わいを呈する飲みごたえのあるフルボディタイプです。
〔シャルドネ〕

This Chardonnay hails from the Russian River Valley in northern California, U.S.A., an area known for its cool climate. This wine's nose is packed with festive, sweet fragrances evoking yellow peach and apricot, and essences of the refreshing coolness of lemons, plus a rich, complex aroma with hints of oak and butter.

The well-balanced acidity and richness quintessential to this full-bodied Chardonnay, plus the juicy flavor offers you a satisfying experience.

〔Chardonnay〕



New Zealand

Dog Point Sauvignon Blanc 2016
ドッグ・ポイント ソーヴィニヨン・ブラン 2016

ニュージーランドのマールボロー地区はソーヴィニヨン・ブランという葡萄品種で世界で最も有名な産地の一つです。その産地の中でも最も質の高いワインを造る事で有名なのがこのワイナリー。クリアでシトラスやパッションフルーツ、柑橘類の心地よい果実感とハーバルな香り、フレッシュな酸味と塩気のある味わいが特徴で、長い余韻を持つフルーティーな辛口ワイン。

〔ソーヴィニヨン・ブラン〕

New Zealand's Marlborough region is one of the world's hot spots for Sauvignon Blanc wines. In particular, Dog Point Vineyard has gained a reputation for producing high quality wine. Featuring a clear taste with citrus and passion fruit accents, and just right, pleasant fruitiness, complemented by herbal fragrances and fresh acidity with salty hints. Enjoy this fruity, dry Sauvignon Blanc through to the long, graceful afternote.

〔Sauvignon Blanc〕



Italy

Jermann Pinot Grigio 2017
イエルマン ピノ・グリージョ 2017

北イタリア・フリウーリ ヴェネチア ジウーリア州のワイン。豊かなアロマを持ち、より近代的な味わいで強い個性を表現している生産者イエルマンは、この地域がイタリア白ワインの聖地と評されるまでに高めた造り手の一人。柑橘類の皮や白桃などのほのかな果実の香りに、白い花のアロマを持つ。味わいはヴォリューム感のある口当たりで、ほろ苦さとフレッシュさが余韻に残るクリアでピュアな辛口。

[ピノ・グリージョ]

Jermann Pinot Grigio 2017 is a white wine produced in Friuli-Venezia Giulia, located in northern Italy. Jermann, one of the winemakers who has elevated this region's reputation to the mecca of Italian white wine, creates wines with abundant aroma that express a strong, individualistic character with a more contemporary flavor. This wine possesses delicate fruity scents evoking citrus zest and white peach, and the fragrance of white flowers. Clear and pure, this dry Pinot Grigio offers a sense of abundant volume on your palate with a subtle bittersweet afternote, full of invigorating freshness.

[Pinot Grigio]



Japan

COCO FARM & WINERY Koshu F.O.S. 2015
ココ・ファーム・ワイナリー 甲州F.O.S. 2015

栃木県足利市のココファームワイナリーは、日本のワイナリーの中でも自然なワイン造りにこだわり、豊富な旨味を楽しませてくれる生産者です。

甲州F.O.S.はFermented on Skinsの略で葡萄の果皮を浸漬させながら造る白ワインですが、現在世界ではこのようなスタイルのワインをオレンジワインと呼び、様々なシーンで活躍している特徴的な味わいのワインです。

オレンジの果皮やスパイス等の風味があり、旨味が豊富で余韻に少し渋みを持ちます。特に揚げ物や、スパイシーなお料理との相性が良いです。

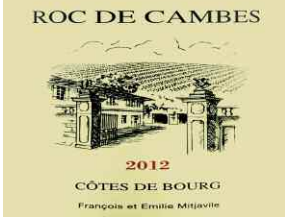
[甲州]

The uniqueness of the Coco Farm Winery, situated in the city of Ashikaga, Tochigi, among Japanese winemakers, is in its adherence to natural wine making, which leads to wines with abundant Umami. Koshu F.O.S. denotes "Fermented on Skins," a wine-making technique usually associated with red wine. In fact, recently this style of wine is called "Orange Wine" and has become extremely popular for its unique flavor and adaptability to diverse occasions for enjoying wine. This Koshu 2015 selection features nuances of orange zest and spices, profuse Umami and a slightly bitter afternote. A lovely marriage with fried or spicy dishes in particular.

[Koshu]

ワインの銘柄は変更となる場合もございますので、ご了承ください。

Please note that these wines are subject to change.



Bordeaux France

Roc de Cambes Côtes de Bourg 2012
 ロック・ド・カンブ コート・ド・ブル 2012

フランス、ボルドー地方、コート・ド・ブル地区のワイン。フランソワ・ミジャベルという同じボルドーのサンテミリオン地区にある注目シャトーのルテルトル・ロートブッフをも手がけるトップ生産者。品種はメルローを主体にしなやかで、凝縮した果実感ときめの細かいタンニンによる滑らかな口当たりが特徴的。プラムや土のニュアンスに丁子のフレーヴァーを持ち、樽の風味もしっかりと溶け込んでいて、複雑かつ豊かな味わい。
 [カベルネ・ソーヴィニヨン/メルロー他]

Roc de Cambes is situated in the Côtes de Bourg area of Bordeaux, France. François Mitjavile, owner and winemaker, is one of the top producers in the region and also directs the famed Chateau Le Tertre Roteboeuf, not far away in the prestigious St. Emilion area of Bordeaux. Crafted primarily from Merlot, this wine is supple with intense fruit accents and finely textured tannins that give the palate its velvety smoothness – Roc de Cambes' quintessential traits. Savor the earthy and plum nuances along with the flavor of cloves. The elegant hints from aging in barrels are firmly integrated into this wine, offering a complex, rich flavor.
 [Cabernet Sauvignon / Merlot / Others]

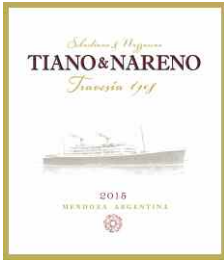


Australia

Paringa Estate Estate Pinot Noir 2011
 パリンガエステート エステート・ピノ・ノワール 2011

オーストラリア、ヴィクトリア州、モーニングトンペニンシュラ地区は、海岸寄りの冷涼な産地。多彩な味わいの表現力をもつゆえに、近年最も注目すべき産地のひとつとなっています。
 この生産者は、特にピノ・ノワールとシラーが有名で、現在までに数え切れないほど多くの賞やトロフィーを獲得し続けています。熟したブラックチェリーのアロマに、熟成による紅茶のニュアンスが絶妙なバランスで混じっています。
 冷涼な産地ならではのフレッシュな酸味が、果実感と共にジューシーでエレガントな味わいを構成しています。
 [ピノ・ノワール]

Mornington Peninsula in the state of Victoria, Australia is known for its cool coastal micro-climate. Their expressive wines with prismatic flavors are one of the reasons why the region has attracted a lot of attention in recent years. Paringa is particularly famous for its Pinot Noir and Syrah wines, and the estate is winning countless awards. Aroma of ripe black cherries and nuances of tea from the 7 years of maturity are melded with exquisite balance. This Pinot Noir's fresh acidity, unique to this region of cool ocean breezes, and fruity essences configure a juicy, yet elegant flavor that will delight your palate.
 [Pinot Noir]



Argentina

Tiano & Nareno 2015
ティアノ & ナレノ 2015

アルゼンチンのメンドーサという世界的にも有名なワイン産地の赤ワイン。ニューワールド、アルゼンチンの常識を覆し、究極のエleganceを表現するティアノ & ナレノ。総生産量は880本のマグナムのみだが、今回JALファーストクラス用に通常サイズのボトルを少量のみ用意して頂きました。シャンパーニュのサロン・ドゥラモット社長、ディディエ・ドゥボン氏が惚れ込んだワインでもあり、サロン同様、世界中のワイン愛好家が血眼になって探し求める、幻のワインです。このワインに使われたのは標高1000メートルという高地のブドウで、95%をマルベックが占め、カベルネ・ソーヴィニヨンやメルローが少量含まれております。いずれの品種も平均樹齢80年の古木からなり、これを徹底的に選別してから醸造されます。熟したカシスやカカオのニュアンスに、丁子などのオーク由来の香りがよく溶け込んでいる。リッチで凝縮感がありながらデリケート、とても心地よく忘れられない滑らかな口当たりを持ちます。余計な甘さを一切感じさせない完熟した果実感、溶け込んだタンニンと酸味との絶妙なバランスを持っており、終始余韻長く楽しめます。〔マルベック〕

Tiano & Nareno have disrupted all of the established conventions in New World and Argentinian wine-making, and their wines express the ultimate in elegance. Only 880 magnum bottles of this wine were produced, however, JAL was fortunate to be able to secure a small quantity of regular-sized bottles exclusively for our First Class passengers. Didier Depond, President of the Salon & Delamotte Champagne House is said to be a fan! Just like Salon, Tiano & Nareno sparks a frenzy among wine lovers all over the world. The 2015 vintage is crafted from grapes grown at an altitude of 1,000 m. 95% Malbec with small portions of Cabernet Sauvignon and Merlot, all of which come from vieux vines that are on average 80 years old. Nuances of ripe cassis and cacao meld beautifully with the clove essences inherent in the oak. Rich, condensed flavor, yet delicate, and the velvety smoothness of this palate is unforgettable. Savor the fully ripened fruit notes with unobtrusive sweetness, and the exquisite balance between the well-integrated tannins and acidity, while the beautiful afternote extends throughout your experience with this cult wine, which might trigger your own personal quest for even greater Tiano & Nareno wines.

〔Malbec〕

◇米州線 〈Japan=New York / Chicago / Los Angeles / San Francisco route〉

"The Passion of Japan" 日本の"匠"



New Zealand

KUSUDA Martinborough Pinot Noir 2016
クスタ マーティンボロ ピノ・ノワール 2016

世界の多くのテイスターが認めた日本人醸造家が造る希少なニュージーランドワイン。豊かなクランベリーやプラムの果実感に程よいクローブやシナモンの様な香りが複雑な香りを演出。伸びのある酸味とフレッシュでありながらもよく熟した果実感が深みのある味わい表現し、きめの細かいタンニンと風味の長さがスムーズで心地よい余韻を楽しませてくれます。〔ピノ・ノワール〕

Ask any of the wine experts around the world, and they will attest to the brilliant wines being produced by a rare breed: a Japanese winemaker, Kusuda in New Zealand. Lush cranberry and plum notes are complemented by flavors evoking cloves and cinnamon, choreographing a complex aroma. Expansive acidity and well-matured, yet still fresh fruitiness emanate a rich and profound taste on your palate. Finely textured tannins and the long-lasting flavors segue into this wine's smooth, delightful afternote.〔Pinot Noir〕

◇欧州線 〈Japan=London / Paris route〉

ワインの銘柄は変更となる場合もございますので、ご了承ください。

Please note that these wines are subject to change.

"The Passion of Japan"

日本の"匠"

PREMIUM JAPANESE SAKE
DAIGINJOSHU

大吟醸酒



Juyondai

十四代 純米大吟醸

銘柄「十四代」は、新ブランドを立ち上げた時の当主が十四代目であったことに由来します。

日本酒の味の流行を「淡麗辛口」から「芳醇旨口」に変えたのは、この蔵の功績とされています。

銘醸蔵の多い山形県の中でも、特に人気の高い蔵元です。

特A地区東条産の山田錦を使用して醸した、JAL機内限定の逸品。

やわらかくて芳醇な旨みが心地よさを感じさせます。

(高木酒造株式会社/山形県)

This brand name originates from the brewery's ex-president who is the 14th generation of the family. Credited with successfully redirecting the trend in Japanese sake away from light, dry tastes to mellow, well-rounded tastes, this brewery is extremely popular, which is quite an achievement considering its location in Yamagata Prefecture, home to scores of brand-name breweries. Brewed from Yamada Nishiki rice grown in the Toku-A district's Tojo town, this superb sake is available only onboard JAL flights. Its gentle, mellow taste warms the hearts of true sake lovers. (Yamagata Prefecture)



Kokuryu

黒龍 大吟醸

創業1804年(文化元年)。初代蔵元石田屋二左衛門が良水に恵まれた松岡の地で酒造りを始めて以来、「良い酒を造る」という簡潔な理念を守り、黒龍酒造ならではの清酒を追求してきました。

篤農家の手により丹念に育てられた酒米、白山山系を水源とする仕込み水、蔵独自の保存酵母にこだわり、職人の手による酒造りを継承しています。

“黒龍 大吟醸”はメロンのような甘く優しい香りと、料理の味を引き立てる透き通るように上品な味わいで、和食を始め素材そのものの美味しさを引き出すお料理との相性は抜群です。

(黒龍酒造株式会社/福井県)

Founded in 1804 by Gen'emon Ishidaya I, Kokuryu Shuzo has been producing distinctive sake in Matsuoka, Fukui, an area blessed by water of unparalleled quality, adhering to their simple motto: "If we make good sake, people will support it." They continue to utilize the artisanal brewing method they have inherited, being very finicky about using only sake rice grown by topnotch farmers, water originating in the springs of Hakusan and their own prized yeast.

"Kokuryu Daiginjo" possesses a sweet and gentle aroma evoking melon, and an exquisitely transparent taste that highlights the cuisine. Outclassing all the rest, this sake draws out the pure, inherent flavors of the ingredients and is a perfect companion for Japanese or any of the world's cuisines.

(Fukui Prefecture)

数に限りがございますので、ご希望に添えない場合はご了承下さい。

We apologize if occasionally your choice is not available due to limited storage space.

"The Passion of Japan"

日本の"匠"

PREMIUM JAPANESE SHOCHU

焼酎



Gokujo Mori Izo 長期洞窟熟成酒極上 森伊蔵

厳選された有機栽培のさつまいもを、昔ながらのかめ壺を使い発酵させ、人工洞窟で三年以上かけ熟成させてできあがった焼酎がこの森伊蔵です。独特のやさしい香りとまろやかな口当たりをご賞味ください。
(有限会社森伊蔵酒造/鹿児島県)
アルコール分 25度

Shochu is a distilled vodka-like spirit made from a variety of ingredients and is a very popular Japanese drink. This shochu is based on carefully selected sweet potatoes from contract farm and is aged in artificial cave for more than three years in traditional jars. Relish the original gentle scent and smooth taste.
(Kagoshima Prefecture)
Alc 25% vol 720ml



Hyakunen no Kodoku 百年の孤独

株式会社黒木本店は焼酎一筋、創業明治18年(1885年)の老舗蔵元です。日本の焼酎業界を牽引し、“百年の孤独”を始め数々の銘酒を世に生み出してきました。“百年の孤独”は、JALビジネスクラスの大麦焼酎“中々”の原酒をアメリカン・ホワイトオークの樽で長期熟成させた本格焼酎の傑作です。長い時の流れが生み出した琥珀色の液体は、まろやかな風味を奏でる絶妙なる逸品です。この焼酎の醍醐味を味わっていただくには、ストレート、ロック、水割りが最適です(冬季にはお湯割りも風味豊かです)。
(株式会社黒木本店/宮崎県)
アルコール分 40度

Long-established Kuroki Honten Co., Ltd. was founded in 1885, and ever since has been solely devoted to producing Shochu. Since then, as the top-runner of Shochu brewers, they have been producing various Shochus for serious aficionados of this traditional distilled spirit of Japan, including “Hyakunen no Kodoku.” A masterpiece, “Hyakunen no Kodoku” is made from the malt of their barley Shochu “Naka-Naka” for JAL’s Business Class which is matured slowly in American White Oak barrels. The amber liquid created from the leisurely flow of time is the prelude to an exquisitely mellow flavor, which deserves to be a museum piece. You can enjoy the quintessence of this Shochu served straight, on-the-rocks or with mineral water.
(In the wintertime, try it blended with hot water and savor the ample aroma.)
(Miyazaki Prefecture)
Alc 40% vol 720ml

"The Passion of Japan" 日本の"匠"

PREMIUM JAPANESE TEA ストレートティー



ROYAL BLUE TEA® "Queen of Blue®"

ロイヤルブルーティー® "クィーン オブ ブルー®"

ロイヤルブルーティー"クィーン オブ ブルー"は、手摘みの高級茶葉のみを使用し湘南茶工房のティーソムリエたちが、手間隙を惜しまず丁寧に1本1本造りあげた究極のストレートティー(お茶)です。

お茶の概念を覆す雑味のない上品でフルーティな味わい、飲んだ後に続く余韻、そしてシャンパンのように輝く色は、まるで"お茶の宝石"です。

年に一度、夏にしか採れない希少な茶葉を使用した"クィーン オブ ブルー"はフランス料理、日本料理からチーズ、スイーツまで幅広い料理と合う逸品です。ワインやシャンパンのようにワイングラスでお洒落にお楽しみください。

Royal Blue Tea's "Queen of Blue" is the ultimate tea, made only from the very finest, hand-picked tea leaves at Shonan Cha Kobo, where tea sommeliers painstakingly produce each bottle, one by one.

This tea effuses elegant fruitiness with nothing to disturb its natural, clear taste that revolutionizes the concept of tea. The lingering after note and shining color reminiscent of Champagne truly make this a "jewel of a tea."

"Queen of Blue," made with rare tea leaves that are picked once a year in the summertime marries well with a wide range of cuisine, from French and Japanese dishes to cheese and sweets.

Enjoy this tea elegantly, in a wine glass, as you would wine or champagne.



数に限りがございますので、ご希望に添えない場合はご了承下さい。

We apologize if occasionally your choice is not available due to limited storage space.

BEVERAGE

Soft Drink — ソフトドリンク

JAL Original Drink "SKY TIME Kiwi"	JAL オリジナルドリンク "スカイタイム キウイ"
Coca-Cola	コカ・コーラ
Coca-Cola Zero	コカ・コーラ ゼロ (コカコーラ ライト、ダイエット・コーラの場合がございます。)
Sprite	スプライト
Ginger Ale	ジンジャーエール
Oolong Blended Tea	ウーロン茶ブレンド "からだ巡茶"
Cold Green Tea	冷緑茶 "綾鷹(あやたか)"
Still Mineral Water	ミネラルウォーター
Sparkling Mineral Water	ペリエ

Fruit Juice — ジュース

Orange	オレンジ
Apple	アップル
Tomato	トマト
Grapefruit	グレープフルーツ

Japanese Tea — 日本茶

Japanese Green Tea "Sen-cha"	煎茶
Roasted Japanese Tea "Houji-cha"	ほうじ茶

Selection of Tea — 紅茶・ハーブティー



MARIAGE FRÈRES

"マリアージュ・フレール"の紅茶をご用意しております。
We proudly serve you "Mariage Frères" Tea of France

Darjeeling	ダーズリン
Orange Pekoe Ceylon	オレンジペコ セイロン
Earl Grey Impérial	アールグレイ インペリアル
"Marco Polo" Flavory Tea	"マルコポーロ" フレーバリーティー
"Bourbon" Herbal Tea Non-Caffeine	"ブルボン" ハーブティー(ノンカフェイン)

Coffee — コーヒー

Coffee	JAL CAFÉ LINES <i>Grand Cru</i> カフェ グランクリュカフェ
Espresso	エスプレッソ
Cappuccino	カプチーノ
Decaffeinated Coffee	カフェインレスコーヒー

「1月11日からの搭載メニュー」

LIQUOR & SPIRIT

Aperitif・Cocktail ————— アペリティフ・カクテル

Tio Pepe Dry Sherry	ティオペペ・ドライシェリー
Martini Extra Dry Dry Vermouth	マルティーニ エキストラドライ・ドライベルモット
Campari	カンパリ
Lejay Crème de Cassis	ルジェ クレームド カシス
Plum Wine (100% Japanese Plum)	梅酒 (国産梅100%使用)
Martini	マルティーニ
Mimosa	ミモザ
Kir Royal	キール ロワイヤル
Kir	キール
Bloody Mary	ブラディー メアリー

Whisky ————— ウイスキー

Chivas Regal Royal Salute 21 Years	シーバス・リーガル・ロイヤルサルート 21年
Suntory Hibiki 17 Years old	サントリー 響 17年
or	又は
Suntory Hibiki BLENDER'S CHOICE	サントリー 響 BLENDER'S CHOICE
L&G Woodford Reserve	ウッドフォードリザーブ

Spirits ————— スピリッツ

No.3 London Dry Gin	No.3 ロンドン・ドライ・ジン
Absolut Vodka	アブソルート・ウオッカ

Beer ————— ビール

Brandy・Liqueur ————— ブランデー・リキュール

Rémy Martin V.S.O.P	レミーマルタン V.S.O.P
Cointreau	コアントロー
Baileys Irish Cream	ベイリーズアイリッシュクリーム

Port Wine ————— ポートワイン

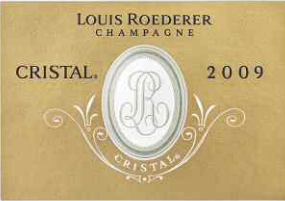
Graham's Tawny Port 30 Years	グラハムトウニー ポート30年
------------------------------	-----------------

飛行機をお降りになられたあと、お車などを運転するご予定のお客様は
ご搭乗中のアルコール飲料をお控えくださいますようお願い申し上げます。

*Drinking and Driving : Passengers who need to drive after
disembarking are requested to refrain from drinking during the flight.*

数に限りがございますので、ご希望に添えない場合はご了承下さい。

We apologize if occasionally your choice is not available due to limited storage space.



LOUIS ROEDERER CRISTAL 2009

ルイ・ロデレール クリスタル 2009

クリスタルは、ルイ・ロデレールの技術の粋を集めた世界最古のプレスティージュ・キュヴェ。その起源は18世紀、ルイ・ロデレールのシャンパーニュを寵愛していたロシア皇帝アレクサンドル2世が、自身の名声を象徴するようにクリスタル製の瓶に詰めたシャンパーニュを所望したことに始まります。

自社畑で栽培された最高品質のブドウのみを厳選。瓶詰め後、平均6年に及ぶ長期熟成を経てリリースされる、すべてにおいて手仕事で最高品質を追求した、別格のシャンパーニュです。また2009年は、10年のうち6回は天候不順に左右されるシャンパーニュにおいて、幸いにも自由に収穫日を決めることができたため、熟度の高いブドウが結実。ルイ・ロデレールの誇る至高ともいえるテロワールをワインに映し出すことができた、偉大なヴィンテージとなりました。洋梨に柑橘類の風味と食パンの様なイーストのアロマが優しく、そして複雑に香ります。泡のキメがとても細かく、繊細かつ柔らかで、終始滑らかな口当たりが印象的。心地よい果実感とフレッシュでバランスの良い酸味と共に余韻も長く残ります。

Cristal is one of the world's oldest prestige cuvées, produced with quintessential Louis Roederer winemaking techniques. Cristal's origin can be traced back to an 18th century anecdote;

Alexander II, Czar of Russia, who had cherished Louis Roederer's Champagnes, requested for one to be specially bottled in crystal bottles which would symbolize his fame.

This wine is crafted from meticulously selected, top quality grapes harvested in their own vineyard. After bottling, Cristal is released only after a long maturation period of 6 years on average. Handmade in every aspect, pursuing the zenith of quality, this Champagne is in a class of its own.

While the region of Champagne generally suffers dodgy weather in 6 out of 10 years, 2009 was a lucky year when winemakers could arbitrarily determine the best timing to harvest grapes ripened to absolute perfection. As a result, 2009 has become a noble vintage and a reflection of the impeccable terroirs which are the pride of Maison Louis Roederer.

The Cristal 2009 vintage offers gentle flavors of pear and citrus, along with a yeasty hint of pain de mie, intricately mingled together. With its super-fine bubbles, this is a dainty, soft cuvée with an impressive velvety taste on the palate from your first sip to the last.

Savor the pleasant fruitiness and fresh, well-balanced acidity. The afternote lingers as you glide through the stratosphere.

「1月11日から搭載予定」



Bollinger La Grande Année 2007

ボランジェ・ラ・グランダネ 2007

フランス・シャンパーニュ地方で1829年に創業。伝統的な醸造法によって支えられた製品の品質の高さにより、現在は世界的な名声を確立しています。

また1884年からは英国王室御用達を拝命する希少なメゾンの一つでもあります。偉大な年と言う名前“グランダネ”と言う名の通り良い年にしか生産されず、力強い香りにデリケートな口当たり、複雑な洋梨やキャラメルフレーヴァーを併せ持つ余韻の長い辛口で、終始お食事とともに楽しめるタイプのシャンパーニュです。

Bollinger was founded in 1829 in the Champagne region of France, and has established a solid global reputation today for its high quality, sustained by traditional viticulture methods. Bollinger is also one of the very few maisons that have maintained an U.K. Royal warrant since 1884.

As its christened name, La Grande Année denotes, this Champagne is produced only in years when the very best quality grapes are harvested.

With a potent aroma and delicate palate, this is a sumptuous brut Champagne possessing complex flavors of pear and caramel, with a long-lasting afternote.

Enjoy this Champagne throughout your dinner, as it complements a wide variety of cuisine.