



## ～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 viniculture 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**



## 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<br>(100% Japanese Plum) | 梅酒<br>(国産梅100%使用)        |
| Martini                           | マティーニ                    |
| 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            |
| Today's Japanese Whisky  | 本日のジャパニーズウイスキー         |
| 本日の銘柄は客室乗務員にお尋ねください。<br>Please ask your cabin attendant about today's Japanese whisky. |                        |

### 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・ウォッカ      |

### 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.

# CHAMPAGNE

シャンパーニュ



Champagne Salon 2007

シャンパーニュ サロン 2007

- 日本発限定
- Limited Only for Japan Departure Flight

1921年に初ヴィンテージを発売して以来、常に偉大な収穫年のみを生産し続ける最高品質のシャンパーニュ“サロン”を機上で味わう幸運に恵まれるのは、世界でも唯一JALファーストクラスのお客さまだけです。

ル・メニル・シュール・オジェ村のシャルドネという白葡萄のみから造られるサロンには、凝縮感が高く、明確な塩味と酸味、引き締まった骨格の強いバランスが特徴として備わっております。快活さ、余韻の長さにおいて常に最高のパフォーマンスを見せているシャンパーニュを代表する品質です。2007年ヴィンテージは、特にフレッシュな柑橘類のニュアンスにホワイトペッパー、石灰などの渋刺さと鉱物的なニュアンスが特徴的で、温度をあげることで洋ナシやパンの様なイーストの風味が広がり、より香りが複雑になります。口当たりは泡のキメがとても細かく、滑らかでシルクの様な優しいタッチ、フレッシュながらもよく凝縮しており、サロンらしい強さと充実した味わいを楽しめます。心地よい塩味も併せ持ち、とてもバランスが良く、余韻も長い辛口です。

温度が上がっていくごとにしなやかさも際立っていきます。

複雑なフレーヴァーと共にゆっくりとお楽しみください。

※2019年12月末までロンドン/パリ/ニューヨーク/シカゴ/ロサンゼルス/サンフランシスコ発便でもお楽しみいただけます。

Only you, JAL's First Class passengers, can enjoy the privilege of savoring the highest quality Champagne "Salon" in the stratosphere. Since its very first vintage released in 1921, Champagne "Salon" has been produced from a white grape varietal, Chardonnay, only in the greatest harvest years in the village of Le Mesnil-sur-Oger. Salon's trademarks are the harmony of highly condensed, yet clear saltiness and acidity, along with a tight, strong body. In its gaiety and long, expansive afternote, Salon offers perennial, unsurpassed quality that has earned the House its eminence. The 2007 vintage features intriguing characteristics such as fresh citrus, white pepper and chalky effervescence with nuances of minerals. As its temperature rises, flavors of pear and bread expand to create a more intricate aroma. In tandem, its refinement develops, and extremely fine bubbles and silky gentleness will touch your palate with fresh, yet well condensed strength and richness, which only Salon can deliver.

This is a beautifully balanced, dry Champagne with a lingering afternote. Relax and enjoy Salon's elaborate flavor, a special indulgence just for our First Class passengers.

\*This champagne will be available until the end of December on London/Paris/New York/Chicago/Los Angeles/San Francisco departure flights.



Lanson Noble Cuvée Brut  
Vintage 2002

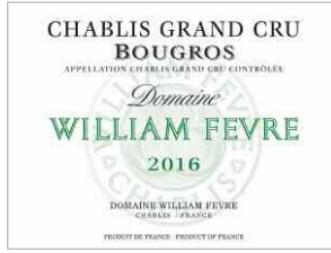
ランソン ノーブル・キュベ ブリュット  
ビンテージ 2002

1760年に創業した老舗で、ボトルネックにはエリザベス2世女王の名前が刻まれた英国王室御用達の証が印されています。また英国スポーツを代表するウィンブルドンテニストーナメントのオフィシャルシャンパンとして30年以上も親しまれている生産者でもあります。トーストや蜂蜜、スパイスの風味に、柑橘類のニュアンスと熟れたりんごのアロマがフレッシュな酸味がもたらすエレガントさと、クリーミーな口当たりと共に、余韻の長い複雑な味わいを表現しています。

Lanson, founded in 1760, boasts not only a long history but also the royal warrant bestowed by Her Majesty Elizabeth the Second, which is sealed on their bottlenecks. Lanson is also renowned for the fact that it has been appointed as the official Champagne of "The Championships," a.k.a. Wimbledon Tennis Tournament, a symbol of English sports, for more than 3 decades. Noble Cuvée Brut 2002 exhibits flavors of toast, honey and spices along with the nuance of citrus and aroma of ripe apples, culminating in elegance highlighted by fresh acidity. We invite you to savor this Champagne's creamy palate and long, sophisticated afternote.

# WHITE WINE

白ワイン



## Bourgogne France

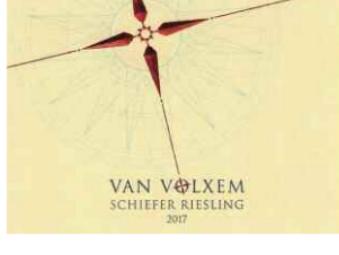
Domaine William Fèvre Chablis Grand Cru Bougros 2016  
ドメーヌ・ウィリアム・フェーブル シャブリ グラン・クリュ・ブーグロ2016

47haの自社畠を所有しており、その内15.2haがグランクリュである、シャブリ最大のグラン・クリュ所有ドメーヌ。全てのグラン・クリュでは、バイオダイナミック農法と呼ばれる自然農法の一一種を取り入れ、高品質な葡萄畠作りに取り組み、収穫も全て手摘みで行い、最もビュアでエレガントな白ワインを造る生産者の1つと評価されている。柑橘類にほのかにミルキーなニュアンスと鉱物的なアロマ。厚みのある味わいで骨格がしっかりしており、塩気とフレッシュな酸味が余韻に残る辛口。

[シャルドネ]

William Fèvre owns 47ha of vineyards, out of which 15.2ha is classified as Grand Cru, making this the largest Grand Cru owner in Chablis. The Domaine deploys a natural farming approach entitled Biodynamic method for all of their Grand Cru wines, to create high quality vineyards. These grapes are picked entirely by hand. As a consequence, William Fèvre has been highly evaluated as a producer of some the purest and highest quality white wines. GRAND CRU BOUGROS 2016 possesses citrus and subtle milky nuances along with a mineral aroma. This is a dry white wine with a robust body and full flavor, followed by an afternote of saltiness and fresh acidity.

[Chardonnay]



## Germany

Van Volxem Schiefer Riesling 2017  
ファン ホルクセン シファー リースリング 2017

ドイツのモーゼル地方の中でも、昔から評価が高くて有名なヴィルティンゲン村の急斜面に畠を持ち、歴史的な建造物とともに2000年初頭より、土地の個性が反映された、特徴的なワインを産している生産者。  
とても香り高く、柑橘類のニュアンスにリンゴや石灰の様な香りが特徴。通常はやや甘口傾向のワインが造られることの多い産地ですが、素晴らしいバランスのとれた快活な酸味を伴った辛口で、是非再注目して頂きたい産地のワインです。  
[リースリング]

In the early 2000's, this winemaker started crafting distinctly different wines that reflect the character of the terroir in Wiltingen, historically one of the most highly evaluated villages in the Mosel region of Germany. Van Volxem Schiefer prides itself on the traditional vineyards hugging the steep slopes and historical buildings. This Riesling is highly aromatic, with signature nuances of citrus and fragrances of apple and limestone. Many of the wines produced in this region are known for a slightly sweet tendency, yet Van Volxem Schiefer's Riesling is dry with a wonderfully well-balanced, crisp acidity.

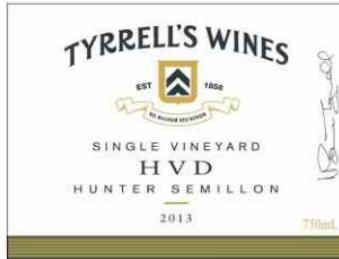
This wine is proof that this region's wines deserve a closer look once again.  
[Riesling]

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.

# WHITE WINE

白ワイン



## Australia

Tyrrell's Wines Single Vineyard "HVD" - Hunter Semillon 2013  
ティレルズ・ワインズ シングル・ヴィンヤード "HVD" - ハンター セミヨン 2013

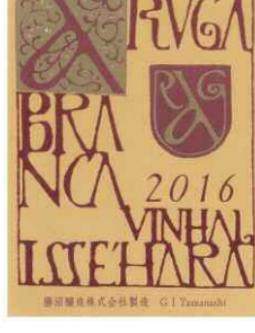
セミヨンという葡萄で造られる辛口ワイン。この品種を単一でワインに仕上げることで、その名声を獲得している世界で唯一の産地が、オーストラリアのニュー・サウス・ウェールズ州、シドニーの北西160kmに位置するハンターヴァレー地区です。ティレルズは80ほどあるワイナリーの中でも最も老舗で高名な生産者となります。カリンやカモミールの様な香りを持ち、爽やかな酸味が特徴で骨格がしっかりとしている。明確なフローラルなフレーヴァーとドライな余韻を示す味わい。

[セミヨン]

Tyrrell's Single Vineyard "HVD" 2013 is a dry white wine made from the single cepage of Semillon. Hunter Valley, South Wales in Australia, 160km northwest of Sydney, is only the region in the world renowned for white wine crafted solely from Semillon. Of all of the approx. 80 wineries in the region, Tyrrell's boasts not only the longest history but also the best quality of wine. Single Vineyard "HVD" 2013 possesses aromas evoking quince and chamomile, and features fresh acidity and firm body. Enjoy the clear floral flavor and dry afternote.

[Semillon]

※本商品は製造時に乳製品を使用しており、乳成分が一部含まれている場合がございます。  
\*This white wine is traditionally fined with milk products, and minor traces may remain.



## Japan

Aruga Branca Issehara 2016  
アルガブランカ イセハラ 2016

山梨県甲州市のワイナリー。『ワイン造りはぶどう作り』という基本に忠実に、風土の個性を反映したワイン造りに取り組んでいる生産者。このワインは伊勢原の単一畠から収穫された甲州種のみを原料に醸造したワイン。グレープフルーツを思わせる優しく、華やかな香りに加え、爽やかな酸味と絶妙な旨味がバランスの良い辛口。

甲州の特徴をより明確に、個性的に表現しているワインの一つです。

[甲州]

Katsunuma Jozo, situated in Koshu, Yamanashi, is a winery that has always focused on producing wines that reflect the characteristics of the local climate, under their motto of "Wine production is nothing other than grape production." ARUGA BRANCA ISSEHARA is crafted from Koshu grapes harvested in the single vineyard of Isehara. This dry wine features a perfect balance between fresh acidity and exquisite Umami on top of a gentle but luxurious aroma that evokes grapefruit. ARUGA BRANCA ISSEHARA is one of the white wines that most clearly exhibit the exquisite characteristics of the Koshu grape.

[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.

## RED WINE

## 赤ワイン



### Bordeaux France

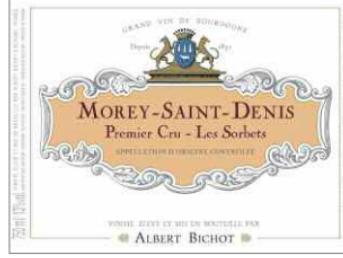
Chateau Lagrange 2013  
シャトー・ラグランジュ 2013

フランス・ボルドー地方サンジュリアン村で生産される第3級格付けの中でも特に有名なシャトー。1983年よりサントリーが経営に参画し、より名声が高くなっています。カシスや腐葉土、甘草などの複雑なアロマを持ち、快活さと熟成感双方の風味に満たされているとても贅沢な時期に差し掛かっています。複雑な余韻と滑らかな口当たり、よく馴染んだタンニンとのバランスのよいフルボディです。

[カベルネ・ソーヴィニヨン / メルロー他]

Chateau Lagrange, located in Saint Julien, Bordeaux is a renowned winery even among its prestigious 3rd growth peers. Since 1983, when Suntory joined the ranks of management, its reputation has been further augmented.

This claret has a sophisticated aroma that evokes cassis, mulch and licorice. Now at a gorgeous stage in its maturity, you can fully appreciate the flavors of gaiety alongside ripeness. This is a full-bodied Bordeaux, in which a complex afternote, smooth palate and elegant tannins are creating a beautiful harmony. (Cabernet Sauvignon / Merlot / Others)



### Bourgogne France

Albert Bichot Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Sorbets 2016  
アルベール・ビショ・モレ・サン・ドニ プルミエ・クリュ レ・ソルベ 2016

フランス・ブルゴーニュ地方の有名ネゴシアンであり、ブルゴーニュのスペシャリスト。畠もモレ・サン・ドニ村のレ・ソルベという1級畠から収穫された葡萄のみを使って造られています。とてもピュアで華やかな赤いベリーの香りにほんのり丁子のフレーヴァーが後を追いかけて来ます。フレッシュな酸味と果実感、きめ細かいタンニン、エレガントかつ複雑な風味が余韻長く残ります。

[ピノ・ノワール]

Albert Bichot is a renowned negotiant situated in Bourgogne, France. This Morey-Saint-Denis is produced solely from Pinot Noir harvested at a 1er Crus clos christened "Les Sorbets." A subtle flavor of cloves chases the extremely pure and pompous red berry aroma.

Fresh acidity, fruitiness and silky tannins, plus the elegant and complex afternote give you lasting pleasure as you sip this wine.

[Pinot Noir]

# "The Passion of Japan"

日本の"匠"

## RED WINE

赤ワイン



### California U.S.A.

Ch. Igai Takaha "SONO" Pinot Noir 2016  
シャトー・イガイタカハ "園" ピノ・ノワール 2016

杉本ご夫妻のワイナリー、シャトー・イガイタカハのフラッグシップ赤ワイン。真の日本人女性の強さとエレガントさを兼ね備えたご婦人の美代子さんをイメージして造られたワインです。

ラズベリーやチェリーのコンポートに丁子のニュアンスがいいアクセントとなっている強く華やかなアロマ。広がりのある豊かな口当たりに、心地よい酸味ときめの細かいタンニンが、果実感と芳醇でジューシーなバランスを楽しませてくれる。

[ピノ・ノワール]

The flagship red wine from Chateau Igai Takaha, the winery owned by Takahide and Miyoko Sugimoto. "Sono" was inspired by Miyoko, who possesses both the inner strength and elegance that personifies a true Japanese woman. This wine's intense aroma is accented by nuances evoking a tasty fruit compote of raspberries and cherries, with a hint of cloves. Savor the delightful experience of an expansive, rich palate with amiable acidity. Finely textured tannins culminate in a juicy balance of fruit elements and mellowness.

[Pinot Noir]

◇米州線 (Japan=New York / Chicago / Los Angeles / San Francisco route)



### New Zealand

KUSUDA Martinborough Pinot Noir 2017  
クスダ マーティンボロ ピノノワール 2017

世界の多くのティ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スで心地よい余韻を樂しませてくれます。

[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)

# "The Passion of Japan"

日本の"匠"

PREMIUM JAPANESE SAKE

日本酒



## Sawaya Matsumoto 澤屋まつもと 守破離 SAIDO

日本を代表する酒処の一つ、京都市伏見区で1791年創業。200年余の歴史を持つ当蔵は、京都に伝わる酒文化を継承しながら「守破離」(伝統を重んじながら、これまでにない感性や精神を取り入れ、新たな価値を創造していくこと)の精神を大切にしています。

力強さの中にエレガントな口当たりがあり、「西戸」産山田錦由来のおいしさを自然に表現した味わいです。

(松本酒造 株式会社/京都府)

アルコール分 15度

Matsumoto Sake Brewing Co. was founded in 1791 in Kyoto's Fushimi Ward, one of Japan's iconic sake producing regions. This brewery, which boasts more than 2 centuries of history, places importance on their philosophy of "SHUHARI," denoting:

SHU- while respecting tradition

HA- coming up with previously never heard of sensibilities and spirit

RI- creating new values as you treasure both SHU and HA.

Discover the elegance in this sake's robust palate, which naturally expresses the quintessential Umami of Yamada-Nishiki sake rice harvested in Saido village. (Kyoto Prefecture)

Alc 15%



## Kokuryu 黒龍 大吟釀

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 大吟釀」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)

アルコール分 15度

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)

Alc 15%

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



### Gokujō 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”的原酒をアメリカン・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® "クイーン オブ ブルー®"

ロイヤルブルーティー"クイーン 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"クイーン 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愉しみください。

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<br>(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"の紅茶をご用意致しております。  
We proudly serve you "Mariage Frères" Tea of France

|                                   |                        |
|-----------------------------------|------------------------|
| Darjeeling                        | ダージリン                  |
| 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



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 |