

本日はご搭乗いただき、
まことにありがとうございます。

世界各国から厳選されたワインや
こだわりのお飲み物をご用意しております。
最上のお食事とご一緒にお楽しみください。

Thank you for flying with Japan Airlines.

JAL offers selected wines from around the world
and a wide variety of beverages.
Please enjoy a quality moment with the finest meal.

Design Your Story



JAPAN AIRLINES

JAL DRINK ADVISORS



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

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。

Fascinated with wine, OKOSHI Motohiro 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.

<日本発便のみ Only for flights from Japan>

大越氏が提案する、コースのお食事にあわせたワイン・日本酒ペアリングをご用意しております。Enjoy wine and sake pairings proposed by Mr. Okoshi to match the course meal.

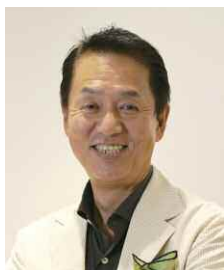


JALカクテルアドバイザー 後閑信吾氏
JAL Cocktail Advisor - GOKAN Shingo

2012年世界一のバーテンダーを決める大会「バカルディレガシー」にアメリカ代表として出場し優勝。2017年バー業界のアカデミー賞と言われるInternational Bartender of the Year 受賞。The World's / Asia's Best Bars においては世界最多の49回の入賞歴を持つ。近年では国内酒造と協業してバーに適した焼酎やリキュールを発表し、國酒を世界へ広めるための活動にも力を入れている。現在東京、ニューヨーク、上海、沖縄を拠点に活動中。

In 2012, he represented USA in Bacardi Legacy, a competition to determine the world's best bartender, and won. In 2017, he was chosen the International Bartender of the Year, which is said to be the Academy Award of the industry. Until now, he has won 49 awards at the World's/Asia's Best Bars, the most in the world.

In recent years, Shingo has collaborated with domestic distilleries and developed shochu and liqueur brands suitable for bars. He is also focusing on spreading traditional Japanese spirits to the world. He is currently based in Tokyo, New York, Shanghai and Okinawa.



JAL CAFÉ LINES José. 川島良彰氏
JAL CAFÉ LINES - José KAWASHIMA Yoshiaki

世界各国の農園開発、絶滅種の発見と保全／産業化、技術指導に携わり、新しいコーヒーのビジネスモデルと市場を作るために、株式会社ミカフェットを設立。「コーヒーはフルーツである」ことを市場に問いかけ、すべてのコーヒーをおいしくするためにコーヒー畑の格付けと品質基準を設けた「コーヒー品質のピラミッド」を策定した。

He is engaged in the development of coffee plantations throughout the world, discovery/preservation and progressing production of varieties formerly believed to be extinct, as well as technical consulting. He established MI CAFETETO Co., Ltd. to create new coffee business models and markets. Always advocating to the market that "coffee is a fruit," KAWASHIMA formulated the "Coffee Quality Pyramid" that assigns grades to each coffee clo and sets quality standards, to ensure that all coffees taste brilliant.



Champagne Salon 2013

シャンパーニュ サロン 2013

- 日本発限定
- Limited only for outbound flights from Japan

最高品質のシャンパーニュ”サロン“を機上で味わえるのは、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のみから造られるサロンは凝縮感が高く、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。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。

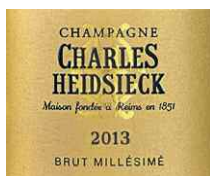
Only you, JAL's First Class passengers, can enjoy the privilege of savoring the highest quality Champagne "Salon" in the stratosphere. "Salon" has been produced from Chardonnay in the village of Le Mesnil-sur-Oger. Its trademarks are the harmony of highly condensed, yet clear saltiness and acidity, along with a tight, strong body. Salon offers perennial, unsurpassed quality that has earned the House its eminence.

Champagne Billecart Salmon
Cuvée Louis Salmon 2009シャンパーニュ ビルカール サルモン
キュヴェ・ルイ サルモン 2009

- 海外発限定
- Limited only for inbound flights to Japan

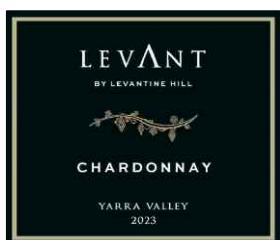
ミネラリーでレモンのゼストに香ばしいパンのニュアンスなどフレッシュさと複雑さが心地よく共存しているアロマ。きめ細かい泡と共に滑らかで上品なテクスチャーを持ちBlanc de Blancsらしい快活でフレッシュな酸味が余韻長く風味を伸ばします。

Freshness and complexity cohabitate amicably in Cuvée Louis Salmon 2009's flavor, with stunning minerality, lemon zest and a hint of just baked bread. Delight in the silky bubbles and smooth, elegant texture. Refreshing and lighthearted acidity indigenous to Blanc de Blancs expands this Champagne's flavor as you savor the long-lasting afternote.

Champagne Charles
Heidsieck Vintage 2013シャンパーニュ シャルル
エドシック・ヴィンテージ 2013

フランス・シャンパーニュ地方の特に評価の高い生産者。2013年は、夏の猛暑による豊かな果実味とフレッシュさとの調和の取れた上品な味わいで、キャラメルニュアンスと林檎の蜜のような上品なアロマ。クリーミーでキメの細かい泡が印象的で、フレッシュな酸味と共に複雑な風味が余韻長く続きます。

Charles Heidsieck is a particularly esteemed producer in the Champagne region of France. In 2013, their wine presented an elegant flavor profile, characterized by a harmonious balance of rich fruitiness and freshness, attributed to the intense summer heat. Subtle nuances of caramel with delicate aromas reminiscent of apple nectar. Impressively creamy with fine bubbles, this Brut Vintage 2013 offers a complex palate complemented by fresh acidity, leading to a lingering finish.



Australia

Levant by Levantine Hill Chardonnay 2023

レヴァント バイ レヴァンティーン ヒル シャルドネ 2023

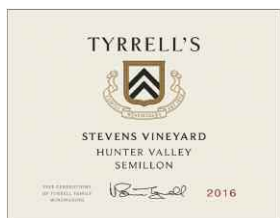
オーストラリア、ヤラ・ヴァレーで意欲的なファインワインプロジェクトを展開する高級エステート。オレンジの花、メイヤーレモン、グレープフルーツの果皮など清涼感あふれる柑橘系の香りに、火打石などの複雑なニュアンスを持った香り。味わいは深みがあり、フレッシュな酸味がレモン・プディングの風味と共に余韻の長い味わいです。

[シャルドネ]

Levantine Hill is a top-class estate developing an ambitious fine wine project in the Yarra Valley of Australia.

A refreshing citrus scent filled with notes of orange blossom, Meyer lemon, and grapefruit peel, accompanied by a complexity evoking flint and other nuances. Savor the depth of this Chardonnay's flavor, with a fresh acidity that lingers along with the flavor of lemon pudding, leaving a long-lasting afternote.

[Chardonnay]



Australia

TYRRELL'S "Stevens Single Vineyard" Hunter Valley 2016

ティレルズ「スティーブンス シングル ヴィンヤード」ハンターヴァレー 2016

オーストラリアの辛口セミヨンは「ハンター・セミヨン」と呼ばれるようになり、国際マーケットで独自の地位を築いておりますが、そのきっかけとなった生産者がこのティレルズです。レモンのようなニュアンスにカモミールティーの風味が複雑に熟成の風味を出しています。凛とした酸と滑らかな口当たり、ライトボディながら余韻の長い味わいです。

[セミヨン]

Australia's dry Semillon has come to be called "Hunter Semillon," creating a unique regional positioning on the international market, but did you know that Tyrrell is in fact the winemaker who started it all? Lemon nuances and chamomile aroma bring forth a complex, mature flavor. Delight in "Stevens Single Vineyard's" dignified acidity and silky-smooth palate, segueing into this light-bodied wine's unexpected long, leisurely afternote.

[Semillon]



Bordeaux France

Thunevin Virginie De Valandraud Blanc 2020

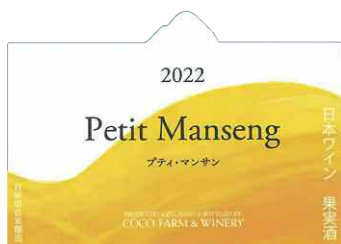
テュヌヴァン ヴィルジニー・ド・ヴァランドロー・ブラン 2020

サン・テミリオン of the legendary Cinderella wine is handled by Jean-Luc Thunevin, known for crafting legendary wines in the Saint-Émilion that have experienced a "Cinderella-style" ascent. Aromas reminiscent of citrus fruits such as grapefruit and nuances of lemongrass. Striking a fine balance between richness and freshness, this selection offers a lingering, complex and toasty afternote from barrel aging.

[セミヨン/ソーヴィニオン・ブラン/他]

This white wine comes from Jean-Luc Thunevin, known for crafting legendary wines in the Saint-Émilion that have experienced a "Cinderella-style" ascent. Aromas reminiscent of citrus fruits such as grapefruit and nuances of lemongrass. Striking a fine balance between richness and freshness, this selection offers a lingering, complex and toasty afternote from barrel aging.

[Semillon / Sauvignon Blanc / Others]



Japan

Coco Farm Winery Petit Manseng 2022

ココファーム・ワイナリー プティ・マンサン 2022

栃木県足利市のココファームワイナリーは、自然なワイン造りにこだわっている生産者。花梨やりんごの蜜にパイナップル、カモミールなど豊かなアロマが印象的で、優しい口当たりとフレッシュな味わいのバランスの良い辛口白ワイン。

[プチ・マンサン/グロ・マンサン]

Coco Farm Winery in Ashikaga City, Tochigi Prefecture, is a vintner dedicated to natural winemaking. This Petit Manseng is a well-balanced and refreshing, dry white wine with a gentle mouthfeel. Impressively aromatic with notes of quince, apple nectar, pineapple, and chamomile, it offers a harmonious balance of flavors.

[Petit Manseng / Gros Manseng]



Bordeaux France

Chateau Lagrange 2017

シャトー・ラグランジュ 2017

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

Vincent Girardin Beaune 1er cru Les Bressandes 2017

ヴァンサン ジラルダン ボーヌ プルミエクリュ レ・ブレッサンド 2017

ワイン造りのモットーは、「畑はなるべく手を加え、醸造は自然に、設備はモダンに」。ブドウの品質にこだわり、新樽の比率を抑えたジュシーな果実感を楽しめるフランス・ブルゴーニュのワインです。熟成による紅茶の茶葉やプラムの香り、冷涼な年ならではのフレッシュな酸味ときめ細かなタンニン、伸びやかな余韻は、まさにこの地らしい味わいです。

[ピノ・ノワール]

The winegrowing philosophy of this maison in Burgundy is “meticulous care of the vineyards, natural vinification, and modern equipment.” Vincent Girardin pays particular attention to the quality of the grapes, and this selection will delight you with its juicy fruitiness thanks to the minimal use of new barrels. Scents of black tea leaves and plum reflecting its maturity, fresh acidity distinctive of cool years such as 2017, finely textured tannins and a carefree afternote, all define this wine’s flavor as truly iconic of the terroir.

[Pinot Noir]



California U.S.A.

Chigai Takaha "SONO" Pinot Noir 2018

シャトー・イガイタカハ "園" ピノ・ノワール 2018

熟したストロベリーやレッドプラムの芳醇で甘やかな香りが主体で、クローブやシナモン、ヴァニラのニュアンスがゆっくりと立ち昇ります。豊かな果実感がフレッシュな酸味とともにジューシーかつボリュームーな口当たりを持ちタンニンがよく溶け込んでおり、余韻も華やかなベリー風味に包まれます。

〔ピノ・ノワール〕

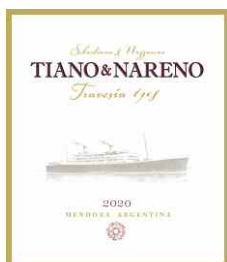
Luscious ripe strawberries and red plums form the core of this wine's mellow and sweet, indulgent aromas, as nuances of clove, cinnamon and vanilla gently ascend. "SONO's" sumptuous fruitiness and fresh, crisp acidity join to create a juicy, bounteous palate.

The well-integrated tannins envelop your tastebuds through to the gorgeous berry afternote.

〔Pinot Noir〕

◇米州線

〈Japan=New York / Los Angeles / Dallas / San Francisco / Chicago〉



Argentina

Tiano & Nareno 2020

ティアノ & ナレノ2020

ニューワールド、アルゼンチンの常識を覆し、究極のエレガンスを表現するティアノ&ナレノ。このワインに使われたのは標高1,000メートルという高地のブドウで、いずれも平均樹齢80年の古木からなります。

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み、とても心地よく滑らかな口当たりを持ちます。

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、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. This vintage is crafted from grapes grown at an altitude of 1,000m, 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 and rich, condensed flavor with the velvety smoothness of this palate. 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.

〔Malbec〕

◇欧州線・BKK線

〈Japan=London / Paris / Bangkok〉

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.



GAKKI MASAMUNE Junmai Daiginjo 楽器正宗 純米大吟醸

慶応元年(1865年)創業。日本三大開拓地の歴史を持つ福島県矢吹町に蔵を構え、自社田での酒米栽培や休耕田の復活に取り組む老舗蔵です。山形県・高木酒造の先代蔵元が18年かけて育成した酒造好適米「酒未来」を40%まで磨いて仕込んだ贅沢な一杯は、メロンやマスカットを思わせる爽やかな香りが特長。心地よい酸味とバランスの取れた上質な瑞々しい味わいをお楽しみ下さい。

大木代吉本店(福島県) / アルコール分 15度

Established in 1865, Ooki Daikichi brewery's home is Yabuki Town, Fukushima Prefecture, renowned as one of Japan's three major post-war agricultural development regions. Here, the venerable brewery cultivates sake rice in its own fields and is also tackling revitalization of fallow rice fields. This Junmai Daiginjo was crafted from "Sake Mirai" rice luxuriously polished up to 40%, which was developed over a span of 18 years by the former proprietor of Takagi Shuzo in Yamagata Prefecture and is ultimately suited to sake production. The distinctive refreshing aromas are reminiscent of melon and Muscat grapes. Savor Gakki Masamune's pleasant acidity and its well-balanced, exquisitely vibrant flavor.

Ooki Daikichi (Fukushima) / Alc 15%



ISOJIMAN Junmai Daiginjo

磯自慢 中取り 純米大吟醸44 アメジスト JALオリジナル

磯自慢酒造は江戸時代後期(1830年)、磯の香り漂う現・静岡県焼津市の港町に創業しました。酒名の「磯自慢」もこの土地柄から名付けられました。原料米は酒米の最高峰と言われる兵庫県特A地区産の山田錦にこだわるなど、酒造りに対する徹底した姿勢が究極の美酒を生み出しています。2010年インターナショナル・ワイン・チャレンジでは、純米大吟醸部門と純米部門の2部門で金賞を受賞するなど、名実ともに日本を代表する日本酒の一つです。「アメジスト」は、機内搭載専用のボトルの色に因んで命名しました。

磯自慢酒造(静岡県) / アルコール分 16度

Isojiman Brewery was founded in the latter part of the Edo era (1830) in a harbor town, now Yaizu, Shizuoka Prefecture, where you can smell the fresh sea air off the Pacific, which led to the name of the Sake, "Isojiman (pride in its rocky seashore)." This brewery is very obsessive about Sake production; in fact they insist on using only "Yamadanishiki" rice harvested in the Special-A ranked rice field in Hyogo Prefecture, which is regarded as the cream-of-the-crop in rice for Sake production, helping them to produce an ultimately fine Sake. Isojiman won Gold Awards in both the "Junmai Daiginjo" and "Junmai" categories at the 2010 International Wine Challenge, proof that Isojiman Brewery is truly one of the great Sake houses of Japan.

Isojiman Sake Brewery (Shizuoka) / Alc 16%



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。

森伊蔵酒造(鹿児島)/ 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.

Moriizo Shuzo (Kagoshima) / Alc 25%



Kanehachi 焼酎屋 兼八

蔵元は九州北部の大分県宇佐市の海沿いにあります。若き5代目が蔵に戻ってからは、伝統の技と新しい感性を融合させた焼酎で好評を得ています。

「焼酎屋 兼八」は、蔵元の創業者である「四ツ谷兼八」の名前が由来です。焼酎の原料としては扱いが難しい「はだか麦」を独自の技術で特徴的な香味に仕上げました。

麦の香ばしさが活き、複雑な味わいが楽しめる逸品です。

四ツ谷酒造(大分)/ アルコール分 25度

This shochu comes from the city of Usa in Oita Prefecture in northern Kyushu. Its popularity is the result of the combination of traditional techniques with new approaches initiated by the young 5th generation master distiller. The name “Shochuya Kanehachi” is derived from the name of the distillery's founder, Yotsuya Kanehachi.

As an ingredient for shochu, the very hard to handle “Hadaka Mugi (wheat)” is used to bring out the distinctive flavor, with the aroma of the grain adding to the complex taste.

Yotsuya Shuzo (Oita) / Alc 25%



BAR

バー

Cocktails ————— カクテル

Kokuto Milk	黒糖ミルク
Kokuto on the Rocks	黒糖オンザロック
Kokuto Espresso Martini	黒糖エスプレッソ マティーニ
Roku Gin Martini	六ジン マティーニ
Bloody Mary	ブラッディーメアリー
Garibaldi (Campari with Orange juice)	ガリバルディ (カンパリオレンジ)
Japanese Old Fashioned	ジャパニーズ オールドファッション

Spirits & Liqueur ————— スピリッツ & リキュール

Chivas Regal Royal Salute 21 Years	シーバス・リーガル・ロイヤルサルテ 21年
L&G Woodford Reserve	ウッドフォードリザーブ
Ichiro's Malt CHICHIBU JAL Exclusive	イチローズモルト秩父 JAL Exclusive
Rémy Martin V.S.O.P.	レミーマルタン V.S.O.P.
Roku Gin 	サントリー 六ジン 
Absolut Vodka	アブソリュート ウォッカ
Kokuto de Lequio (Okinawan Black Sugar)	黒糖 デレキオ
Umeshu (Japanese Plum)	梅酒
Cointreau	コアントロー
Campari	カンパリ

Sherry & Port Wine ————— シェリー & ポートワイン

Tio Pepe	ティオペペ
Graham's Tawny Port 30 Years	グラハムトウニー ポート 30年

Beer ————— ビール

Suntory The Premium Malt's	サントリー ザ・プレミアム・モルツ
Asahi Super Dry	アサヒ スーパードライ
Kirin Ichiban Shibori	キリン 一番搾り
Sapporo Yebisu	サッポロ エビス

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ください。

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

Non-alcoholic Drink

ノンアルコールドリンク

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。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一緒に楽しみいただけます。

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. "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.

Non-alcoholic Beer* ノンアルコールビール※

Suntory ALL-FREE

サントリーオールフリー

*Not offered for passengers under 20 years of age.

※20歳未満のお客さまへの提供は控えさせていただきます。

Non-alcoholic Cocktail ノンアルコールカクテル

Grape & Peach Fizz
(SKY TIME & Tonic water)

ももとぶどうフィズ
(スカイタイム、トニックウォーター)

Apple Cooler
(Apple juice & Ginger Ale)

アップルクーラー
(アップルジュース、ジンジャーエール)

Soft Drink ソフトドリンク

JAL Original Drink
"SKY TIME Peach & Grape MIX"

JAL オリジナルドリンク
"スカイタイムももとぶどう"

Orange

オレンジ

Apple

アップル

Tomato

トマト

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

Hoji Blended Tea

ほうじ茶ブレンド "からだすこやか茶W"

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

TEA

紅茶



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

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

JAPANESE TEA

日本茶

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

COFFEE

コーヒー

JAL CAFÉ LINES

Grand Cru Café
Rancheria Blend
「ランチェリア ブレンド」



コロンビアの人里離れた山奥で、いまや貴重となった純正のティピカ種を自然に近い状態で栽培しているランチェリア農園のコーヒーをベースに、ファーストクラスへご搭乗の皆さまのために作った限定のブレンドコーヒーです。

その味わいには、アップルコンポートや、キャラメルのような透き通る甘味、ベリーを思わせる明るい酸味、ローストナッツのような香ばしさが隠れています。そして、複雑な香りと、なめらかな口当たりを感じさせる飲み口です。どうぞ堪能ください。

This blend coffee from Rancheria Farm is exclusively prepared for passengers flying on JAL's First-Class. The farm cultivates the now rare, genuine Typica variety in a pristine natural environment in the remote mountains of Colombia.

Rancheria Blend offers a transparent sweetness akin to apple compote and caramel, a bright acidity reminiscent of berries, and the toasty aroma of roasted nuts. Savor the complex aroma and smooth mouthfeel of this precious coffee as you journey through the stratosphere!



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

