

～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 OKOSHI Motohiro from around the world for your enjoyment.



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

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, 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.

ご搭乗のお客さまへ
日本航空をご利用いただきありがとうございます。
皆さまの安全・安心のため、ご飲食時以外はマスク着用をお願いいたします。

To our passengers on board, Thank you for flying with us today.
For your own safety and security, please wear a mask at all times,
except when having a meal/drink.



Your Safety, Our Priority

JALFLYSAFE



JAPAN AIRLINES



LIQUOR & SPIRIT

Aperitif・Cocktail ————— アペリティブ・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

Whisky ————— ウイスキー

Chivas Regal Royal Salute 21 Years	シーバス・リーガル・ロイヤルサルテ 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。
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

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さまは
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ください。

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

CHAMPAGNE

シャンパーニュ



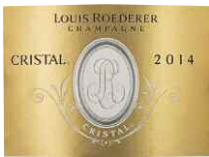
Champagne Salon 2007

シャンパーニュ サロン 2007

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

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・メニー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や、石灰などの澱粉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細かく、滑らかでシルクのような優しいタッチ、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こと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。

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.



Louis Roederer Cristal 2014

ルイ・ロデール クリスタル 2014

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

クリスタルは、ルイ・ロデ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。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。泡のキメがとて細かく、繊細かつ滑らかで、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. The Cristal 2014 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.



Taittinger Comtes de Champagne Grands Crus Blanc de Blancs 2007

コント・ド・シャンパーニュ グラン・クリュ ブラン・ド・ブラン 2007

シャンパーニュ地方の老舗テタンジェ社による“シャンパーニュの伯爵”の名を持つトップキュベ。白葡萄のシャルドネ100%で造られ、花梨の熟れたような果実感にグレープフルーツ等の清涼感が同居している香りを持ち、ほんのりとカフェオレを思わせるフレーヴァーが心地よく余韻に残る複雑で繊細、フレッシュな印象ながらも風味豊かな辛口のシャンパーニュ。食前酒や軽めの前菜、スナック類とは最適かつ贅沢な組み合わせの味わいです。

This top cuvee from the renowned Taittinger maison in the Champagne region bears the name "Comtes," denoting "the Counts of Champagne" in French. Composed 100% of Chardonnay grapes, this wine features a fruitiness evoking ripe quince in delightful harmony with fresh, cool, sensations of grapefruit in the aroma. This fine, dry Blanc de Blanc's first impression on your palate is of freshness, segueing into a realm of sumptuous, complex flavors with a subtle hint of café au lait, lasting through to the expansive afternote. Indulge yourself and enjoy Comtes de Champagne in various ways during your flight – as an aperitif or with light appetizers and even at snack time.



Australia

Giant Steps Sexton Vineyard Chardonnay 2018

ジャイアント・ステップス セクストン・ヴィンヤード シャルドネ 2018

2002年に創業されたワイナリー。オーストラリア ヤラ・ヴァレーに6つのブドウ畑を所有しており、畑ごとのテロワールを表現するためワインメイキングはいたってシンプルですが、葡萄の収量は少なくなっています。

白桃や洋ナシなどのニュアンスにシナモンや柑橘類のアロマが折り重なっています。終始フレッシュな果実味と酸味が明確で優しく滑らかで引き締まった、とても心地よい口当たりの辛口です。

[シャルドネ]

Giant Steps was established in 2002. Situated in Australia's Yarra Valley, this winery owns 6 different vineyards. Their concept focuses on expressing the unique characteristics of each single vineyard's terroir. For that reason, although the winemaking may be simple, each plot only yields a very limited volume of grapes.

Nuances of white peach and pear mingle with multiple layers of aromas evoking cinnamon and citrus. You can sense the fresh fruit on your palate and clear acidity from the first sip to the very last. Enjoy the soft, silky and well-toned taste of this delightful, dry Chardonnay.

[Chardonnay]



Spain

Península Vino Atlántico 2018

ペニンシュラ・ビノ・アトランティコ 2018

スペインのバスク地方で生産される地品種のオンダラビー・セラティーアを使用して造られるトップクオリティーのワイン。

地元では、チャコリワインと呼ばれて親しまれています。

華やかな柑橘類とパイナップルの香りを持ち、澆刺とした酸味と塩気が特徴。

ライトボディながらとても焦点の決まっている、滑らかな口当たりで、クリスプな余韻を持つ辛口です。

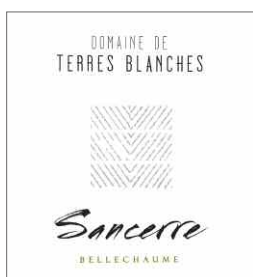
[オンダラビー・セラティーア]

Península Vino Atlántico is a wine of superb quality made from Hondarrabi Zerratia, an indigenous wine variety harvested in the Basque region of Spain. This wine is loved by the locals and called Txakoli in Basque dialect and Chacolí in Spanish.

It has a colorful aroma evoking citrus and pineapple and features lively acidity and saltiness.

While its body is light, this is a well-focused dry wine that offers you a smooth palate and crisp afternote.

[Hondarrabi Zerratia]



France

Domaine de Terres Blanches Sancerre Bellechaume 2015

ドメヌ ド テール・ブランシュ サンセール ベルショーム 2015

フランス・ロワール地方の有名白ワイン、サンセールはソーヴィニヨン・ブラン種でフレッシュかつフルーティーなワインが一般的に生産されますが、こちらのワイナリーは凝縮感、緊張感、柔軟さを備えたより秀逸な生産者です。熟した金柑のニュアンスを持ち、塩気とのバランスが良く、終始滑らかな味わいです。

[ソーヴィニヨン・ブラン]

Sancerre, the highly acclaimed white wine from the Loire region of France, is produced from Sauvignon Blanc grapes and commonly known for its refreshing fruitiness. The Domaine de Terres Blanches stands out from the rest for crafting wines featuring condensed flavor and tension, yet with suppleness. This Sancerre Bellechaume possesses nuances of perfectly ripe kumquats well-balanced with saltiness, and stays velvety on the palate from your first sip through to the last.

[Sauvignon blanc]



Japan

Coco Farm & Winery Koshu F.O.S. 2017

ココ・ファーム・ワイナリー 甲州 F.O.S. 2017

ココ・ファーム・ワイナリーは、1969年に設立された障がい者支援施設『こころみ学園』を母体としたワイナリーで、1984年からワイン造りを開始しています。F.O.S.とは、Fermented on Skins(果皮ごと醗酵)の略。日本の代表的な白ワイン用葡萄品種、甲州種を果皮や種と一緒に醗酵させたものです。

杏や紅茶の茶葉、オレンジピールのアロマ。優しい果実感と心地よい渋みが、絶妙なバランス。旨味のある余韻を持ちます。

[甲州]

Coco Farm & Winery, under its parent organization "Cocoromi Gakuen," a school supporting intellectually-challenged people established in 1969, began producing wine in 1984. F.O.S. stands for Fermented on Skins, i.e. fermentation together with the grapes' skin. This wine was crafted by fermenting Koshu, Japan's iconic white wine cepage, with skins and seeds. Delight in the aromas of apricot, black tea leaves and orange peel. Gentle fruitiness and lovely tannins create an exquisite balance followed by an afternote with Umami.

[Koshu]

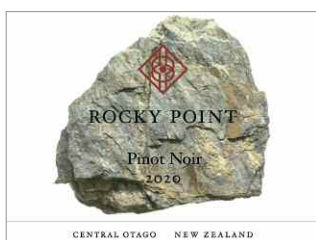


Bordeaux France

Chateau Lagrange 2014
シャトー・ラグランジュ 2014

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〕



New Zealand

Prophet's Rock Rocky Point Vineyard Pinot Noir 2020
プロフェツ・ロック ロッキー・ポイント・ヴィンヤード ピノ・ノワール2020

ニュージーランド、セントラル・オタゴに位置するワイナリーで、フランス・ブルゴーニュの名門生産者で醸造も手掛けたポール・ブジョル氏が醸造責任者を務める、世界が目にする生産者の1人。ブラックチェリーにクローブやリコリスのニュアンスが程よく溶け込んでいる華やかなアロマ。輪郭の整った滑らかな口当たり、ミネラリーで凝縮感のある果実感はフレッシュな酸とバランスよく、芳醇な味わいです。
〔ピノ・ノワール〕

Prophet's Rock, located in the Central Otago, New Zealand, is a winery that has been drawing worldwide wine lovers' attention on account of the renowned head winemaker, Paul Pujol, who has experience producing wines in Bourgogne. This Rocky Point Pinot Noir 2020 possesses a colorful aroma blending nuances of black cherry, clove and licorice. Its handsome, smooth palate, and the condensed fruitiness with a touch of minerals harmonizing with fresh acidity, all merge to create a mellow taste.
〔Pinot Noir〕

※プロフェツ・ロック ホーム ヴィンヤード ピノ・ノワール 2015の場合がございます。
* or Prophet's Rock Home Vineyard Pinot Noir 2015 may also be available.

"The Passion of Japan"

日本の"匠"

RED WINE

赤ワイン



California U.S.A.

Chigai Takaha "SONO" Pinot Noir 2017
シャトー・イガイタカハ "園" ピノ・ノワール 2017

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、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 2018
クスダ マーティンボロ ピノノワール 2018

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〉

"The Passion of Japan"

日本の"匠"

PREMIUM JAPANESE SAKE
JUNMAI-DAI GINJOSHU

純米大吟醸酒



Mimuro Sugi

みむろ杉 純米大吟醸 35 たかはしくひのみこと 高橋活日命に捧ぐ

今西酒造は酒の神が鎮まる地「奈良・三輪」で1660年に創業。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社のお膝元で唯一現存する老舗酒蔵です。「高橋活日命(たかはしくひのみこと)」は、実在する最古の杜氏として「日本書紀」に登場し、現在では酒造りの神様として蔵を構える奈良県・三輪に鎮座する活日神社に祀られています。「みむろ杉」は奈良県産山田錦を精米歩合35%まで贅沢に磨いて使用した純米大吟醸。白桃のような果実香と、もぎたての果実を思わせる瑞々しく綺麗な酸と長い余韻をお楽しみ頂けます。

今西酒造(奈良) / アルコール分 15度

Imanishi Shuzo was founded in 1660 in Miwa, Nara prefecture, where the god of sake is enshrined. Imanishi is the only existing long-established sake brewery near Ohmiwa shrine, the oldest shrine in Japan, and worshipped by sake brewers all over the country as the home of the god of sake. Takahashi Ikuhi-no-Mikoto appears in "Nihon Shoki," the first Japanese history book written in the 8th century, as the oldest real-life sake brewer. He is today enshrined in Ikuhi shrine, located within the premises of Ohmiwa shrine, as the god of "toji" (sake brewers). "Mimuro-Sugi" is a Junmai-Daiginjo made from Yamada-Nishiki rice harvested in Nara prefecture, which has been extravagantly polished to 35%. Sit back, relax, and enjoy the fruity aroma evoking white peach, juicy yet clean acidity embodying freshly picked fruit, and the long afternote.

Imanishi Shuzou Brewery (Nara) / Alc 15%



Hiroki

飛露喜 純米大吟醸

福島県の蔵元・廣木酒造本店が醸す「飛露喜」は、洞爺湖サミット(2008年)のワーキングランチで振る舞われたお酒としても有名です。

杜氏兼社長の廣木氏は従来の業界常識に囚われない独自の醸造理念を持ち、その技術で造られたお酒は瞬間に地酒ファンの間で人気となり、現在では最も入手困難なお酒の一つに数えられています。淡麗なお酒の多い東北地方では珍しく華やかで力強い香味を持ち、銘醸白ワインを彷彿させる味わいです。廣木酒造本店(福島県) / アルコール分 16度

"Hiroki," meaning "the joy of dew ascending," brewed by Hiroki Brewery, a Sake producer in Fukushima Prefecture, rose to fame after being served at the Working Luncheon of the G8 Hokkaido Toyako (Lake Toya) Summit 2008. Mr. Hiroki, owner and "Toji" (chief Sake maker) has a unique philosophy unfettered by the traditional conventions of the industry.

The Sake created through his technique swiftly gained a reputation among fans of boutique Sakes and is now regarded as one of the most sought after labels. Whilst most Sake from the "Tohoku" (north-east) region has a clean palate, "Hiroki" possesses a rare pomp and robustness which evoke a Grand Cru class white wine.

Hiroki Shuzou Brewery(Fukushima) / Alc 16%

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.

"The Passion of Japan"

日本の"匠"

PREMIUM JAPANESE SHOCHU

焼酎



Mori Izo

本格焼酎 森伊蔵

契約農家を作る“コガネセンガン”というさつまいを昔ながらのかめ壺で熟成させた逸品です。

生産数も極めて少なく、手に入りにくいことから、“幻の焼酎”と呼ばれています。

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.

Mori Izo is produced from sweet potatoes of the “Koganesengan” variety grown under contract and the product is aged to perfection in traditional stoneware jars.

The production volume is very limited and highly sought after and as a result this shochu is very hard to find.

Moriizo Shuzo (Kagoshima) / Alc 25%



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)。

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.)

Kuroki Honten (Miyazaki) / Alc 40%

"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ください。

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	JAL オリジナルドリンク
"SKY TIME Peach & Grape MIX"	"スカイタイム ももとぶどう"
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

Fruit Juice — ジュース

Orange	オレンジ
Apple	アップル
Tomato	トマト

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

Marco Polo	マルコポーロ
Darjeeling	ダージリン
"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