





～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 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.

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

**JAL FLY SAFE**



**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<br>(100% Japanese Plum) | 梅酒<br>(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・ロイヤルサルート 21年  |
| L&G Woodford Reserve               | ウッドフォードリザーブ             |
| Suntory Hibiki BLENDER'S CHOICE    | サントリー響 BLENDER'S CHOICE |

## 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約のお客さまは  
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 2013

#### シャンパーニュ サロン 2013

- 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います。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。

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.



### Billecart Salmon - Cuvée Nicolas François 2007

#### シャンパーニュ ビルカールサルモン キュヴェ・ニコラフランソワ 2007

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

「妥協なき品質追求」「独自の手造り製法」「少量逸品主義」をモットーとし、家族経営を続けてきた名門。創始者の名前を冠したプレスティージュ・キュヴェ。最低10年の熟成を経て出荷されます。熟成によるほんのりナツティで、僅かにキャラメル様の香りにイースティなニュアンスがあいまって複雑なアロマを形成しています。きめ細かい滑らかな泡に、フレッシュで伸びやかな酸味が心地よく、余韻長く風味を楽しめます。

Billecart-Salmon is a renowned family-owned Champagne house with the motto: "Pursuance of uncompromising quality," "Unique handmade production method" and "Low volume, high quality principle." Cuvée Nicolas François is the prestige cuvée christened after the house's founder, which is only released after a minimum 10-year maturation period.

Cuvée Nicolas François' nutty flavor derived from its maturity, together with a faintly caramel scent and yeast nuances create a complex aroma. Enjoy the silky bubbles, fresh, expansive acidity and the lasting afternote.



### Champagne Drappier La Grande Sèndrée 2012

#### シャンパーニュ ドラピエ グラン・サンドレ 2012

1808年創立の名門中の名門である家族経営のシャンパンハウスで、現当主「ミッシェル」で8代目。シャンパーニュ地方南部のコート・デ・バール地区でピノ・ノワールを主体に栽培しており、所有する53haの畑では1989年から一切の農薬を使用しない有機栽培を実践しています。キャラメルやナッツ様のアロマに、パンデビスのフレーヴァーが複雑な余韻を残します。フレッシュな酸味と口当たりの良い滑らかな泡との相性がよく一体感のあるバランスを持った味わいがあります。

Drappier is a family-owned Champagne house founded in 1808, and regarded as a most prestigious Champagne house among other renowned producers. The incumbent owner, Michel, is the 8th generation. Drappier mainly grows Pinot Noir grapes in the Côte des Bar area, in the southern part of the Champagne region, where they have been practicing organic cultivation methods, never utilizing agrichemicals, since 1989. Caramel and nutty aromas, along with the flavor of pain d'épice create a complexity present through the afternote. Savor La Grande Sèndrée's well-balanced taste and the amicable marriage of its fresh acidity and silky-smooth bubbles.



# WHITE WINE

## 白ワイン



## New Zealand

Blank Canvas Reed Vineyard Chardonnay 2020

ブランク・キャンバス リード・ヴィンヤード シャルドネ 2020

2008年インターナショナル・ワインチャレンジにおいて、ワインメーカー・オブ・ザ・イヤーを受賞したマット・トムソン氏と、2021年にマスター・オブ・ワインとなったソフィー女史が設立したワイナリー。洋梨やミネラルのニュアンスとスモーキーなアロマ。滑らかな口当たりでフレッシュな酸味、イースティな風味が口中に広がる余韻長く、コクのある味わい。

〔シャルドネ〕

Blank Canvas winery was established by Matt Thomson, who was awarded Winemaker of the Year at the 2008 International Wine Challenge, together with Sophie Parker-Thomson, named Master of Wine in 2021. Silky smooth on your first sip with a fresh acidity, and the yeasty flavors unfold over your palate. Treat yourself to the delectably mellow flavor and expansive afternote.

〔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・ゼ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・ゼラティーア〕

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〕

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.*



# WHITE WINE

## 白ワイン



## France

Cave de Tain Hermitage Grand Classique 2018

カーヴ・ド・タン エルミタージュ グラン・クラシック 2018

カーヴ・ド・タンは1933年に、北ローヌの銘醸地エルミタージュの畑の麓、タン・レルミタージュに設立された有名な協同組合です。北ローヌ最大を誇る1,000haもの広大な畑で、300人以上の栽培農家と共に持続可能な農法に基づいて運営を行っています。エルミタージュは、その中でもフラッグシップのワイン。鉱物的で、熟した洋梨、シナモン、ナッツ様のアロマ。強くも繊細で滑らかな口当たり、バランスの良い酸味と塩気を思わせる余韻の長い味わいがあります。

〔マルサンヌ〕

Cave de Tain, established in 1933 at Tain Hermitage, foot of the Hermitage vineyards, northern Rhone's top-class wine producing area, is now a highly acclaimed cooperative. Boasting 1,000ha of vineyards, the largest in the northern Rhone valley, the co-op today has more than 300 members, who are collectively cultivating grapes utilizing sustainable agricultural methods. This Hermitage Grand Classique, a flagship wine of Cave de Tain, possesses mineral aromas of ripe pears, cinnamon and nuts. Its powerful yet delicate, velvety palate and well-balanced acidity create a long, leisurely afternote with salty nuances.

〔Marsanne〕



## Japan

Coco Farm Winery Cantata di Montagna 2019

ココ・ファーム・ワイナリー 山のカンタータ 2019

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。プティ・マンサンと言う品種を主体に作られるこのワインは、ローストしたパイナップルやアプリコットのアロマが印象的。ボリュームミーな口当たりと芳醇な果実味がフレッシュな酸味と共にバランスよく、蜜蝋のような風味と共に余韻長く味わえます。

〔プティ・マンサン等〕

Coco Farm Winery in Ashikaga, Tochigi produces wines placing utmost importance on natural vinification methods. Cantata di Montagna is crafted using primarily the Petit Manseng grape varietal and is impressive for its aromas of roasted pineapple and apricot. The sense of abundance on your palate and the generous fruitiness are well-balanced with refreshing acidity. Savor this selection all the way through to the long afternote evoking beeswax.

〔Petit Manseng / Others〕

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 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

Domaine Maurice Ecard Savigny -Les-Beaune 1er Cru Les Jarrons 2019  
ドメヌ モーリス・エカール サヴィニイ レ ボーヌ ブルミエ クリュ レ ジャロン 2019

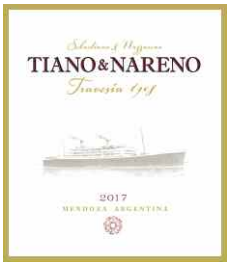
歴史ある作り手、ドメヌ モーリス・エカールの本拠地であるサヴィニイ レ ボーヌ村の1級畑のワイン。熟したレッドチェリーのアロマにシナモンや僅かにヴァニラのニュアンスのデリケートで香り高いアロマ。凝縮感がありフレッシュな酸味と果実感とのジューシーな味わいに、骨格のしっかりしたタンニンとの絶妙なバランス。芳醇なフレーヴァーが余韻に広がります。  
〔ピノ・ノワール〕

A noble wine from Les Jarrons, a 1er Cru climat situated in the village of Savigny-Les-Beaune, the home of historic producer Domain Maurice Ecard. Lusciously ripe red cherries and cinnamon nuances with just a whiff of vanilla. Delicate, highly fragrant aromas. Dense flavor featuring fresh acidity and juicy fruitiness, perfectly balanced with robust tannins. Savor this exquisite Pinot Noir's rich flavor, all the way through to the finish.  
〔Pinot Noir〕



## RED WINE

## 赤ワイン



### Argentina

Tiano & Nareno 2017

ティアノ & ナレノ 2017

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、究極のエレガンス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]

※ティアノ & ナレノ 2015の場合がございます。

\* or Tiano & Nareno 2015 may also be available.

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

## "The Passion of Japan"

日本の"匠"



### New Zealand

KUSUDA Martinborough Syrah 2017

クスダ マーティンボロ シラー 2017

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。フレッシュなブラックベリーにブラックペッパーや甘苦いスパイスを思わせる複雑感とシナモンのニュアンスを持つアロマ。キメが細かく、滑らかな口当たりが上品さを演出しており、伸びのある酸と共に余韻長くエレガントでスパイシーな風味が心地よく残ります。〔シラー〕

Kusuda is highly evaluated by the majority of the world's wine tasters as a rare wine crafted by a Japanese oenologist in New Zealand. Fresh blackberries and complex sensations evoking black pepper and sweet & bitter spices introduce the aroma, complemented by hints of cinnamon. This Syrah 2017's delicate, velvety palate choreographs its class. Delight in the expansive acidity and long afternote, as the elegant and spicy flavors linger pleasantly on your tongue. [Syrah]

◇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  
JUNMAI-DAI GINJOSHU

純米大吟醸酒



## Jikon Hakutsuru-Nishiki 而今 純米大吟醸 白鶴錦

初代が造り酒屋を譲り受け、文政元年(1818年)に創業。伊賀盆地の恵まれた気候と名張川の中軟水の湧き水を使用し、品質重視の酒造りを続ける小さな酒蔵です。本商品「白鶴錦」は白鶴酒造が8年かけて開発した酒造好適米で、全国でも十数件の蔵元のみに醸造を託される希少な酒米です。白い花や南国のフルーツ、ハーブなどの複雑な香りと、果実を思わせるジューシーな甘味と酸味、のど越しは軽やかながら凝縮した旨味が広がります。ふくよかな旨味のあるお料理と相性のよい味わいです。

木屋正酒造(三重県) / アルコール分 15.5度

Kiyashou was established in 1818 when the founder took over a sake brewery. Although a small sake producer, Kiyashou has always placed importance on the quality of its sake, blessed by the bountiful eco-climate of the Iga basin and utilizing medium-soft natural spring water from the Nabari riverbed. This sake is made using "Hakutsuru-Nishiki," a species of rice preferred for sake brewing developed after 8 years of effort by the renowned Hakutsuru Brewery. Hakutsuru-Nishiki rice is distributed to only a very limited number of breweries in Japan for sake production, which elevates its status as a cult sake. This Junmai Daiginjo possesses a complex aroma of white flowers, tropical fruits and herbs, and a juicy sweetness evoking mango and pineapple, along with acidity. Featuring a light-hearted touch on your palate, the condensed Umami expands through your senses. Savor Jikon Hakutsuru-Nishiki's marriage with your cuisine - an especially amicable marriage with cuisine having mellow Umami. Kanpai!

Kiyashou Sake Brewery(Mie) / Alc 15.5%



## Hakurakusei 伯楽星 純米大吟醸 JAL オリジナル

創業1873年。若き頃から、多数の品評会の審査員を務める経歴を持つ杜氏。確かな舌と五感によって醸される「究極の食中酒」がこの蔵の信条です。世界一の出品数を誇るSAKE COMPETITIONでも常に上位に多数位置し、品質本位の酒蔵として認知されています。

搭載されるお酒は、機内の気圧・環境を意識して醸された J A L の特別仕様となっております。

和食・洋食を問わず食材の魅力を見事に引き出す辛口に仕上がっています。

新澤醸造店(宮城) / アルコール分 16度

Founded in 1873. Hakurakusei's sake maker/oenologist is proud of his numerous experiences as an invited judge at sake competitions since he was quite young. Niizawa Brewery's credo is producing "Supreme sake for fine dining" through their brewing process, based on their unquestionably accurate palate and 5 senses. Many of Hakurakusei's sakes have garnered top positions at the prestigious "SAKE COMPETITION" that boasts the world largest number of contenders, and it is widely renowned as a sake brewer of "Quality First." This sake was created as bespoke sake for JAL, taking into consideration the barometric pressure and unique environment when airborne at 30,000+ feet in altitude. Please relax and enjoy this karakuchi (brut) sake that superbly educes the inherent charm of any cuisine's ingredients, whether Japanese or western. Kanpai!

Niizawa Sake Brewery (Miyagi) / 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”というさつま芋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%



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%



"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場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"の紅茶をご用意しております。  
We proudly serve you "Mariage Frères" Tea of France

|                                   |                       |
|-----------------------------------|-----------------------|
| "Marco Polo" Flavoury 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) |

### Coffee — コーヒー

|                      |                                       |
|----------------------|---------------------------------------|
| Coffee               | JAL CAFÉ LINES                        |
|                      | <i>Grand Cru</i><br>Café<br>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                           |