



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。  
最上のお食事と一緒に楽しみください。

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 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.

＜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、株式会社ミカフェートを設立。「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 CAFETO 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 2012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 2012

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

シャンパーニュのトップ クオリティ ブランドとして世界的に有名なメゾンによる白葡萄のみで造られたシャンパーニュです。華やかなで清涼感のあるレモンの香りに、ブリオッシュを思わせるイースティなニュアンスのアロマ。キメが細かくとてもクリーミーな口当たりで、フレッシュな酸味と共にエレガントなバランスの味わいが、複雑な風味と共に印象深い余韻を残します。

Cuvée Louis Salmon Blanc de Blancs is made exclusively from white grapes by the world-renowned maison Billecart Salmon, known for its top-quality Champagne. Aromas of vibrant, refreshing lemons and yeasty nuances reminiscent of brioche. Savor this 2012 selection's finely textured, creamy mouthfeel, fresh acidity and elegant balanced flavor that leaves a lasting impression with its complex finish.

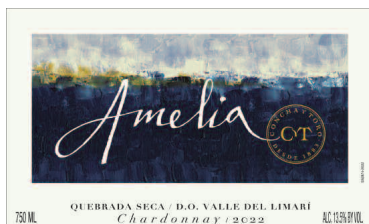
Champagne Charles  
Heidsieck Vintage 2013シャンパーニュ シャルル  
エドシック・ヴィンテージ 2013

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.

## WHITE WINE

## 白ワイン



### Chile

Amelia Chardonnay Vina Concha Y Toro 2022  
アメルシアシャルドネ ヴィーナ コンチャ イトロ 2022

南米チリ産プレミアムワインの先駆者的ワイナリーが冷涼産地のシャルドネ種で醸す、同国トップクオリティのワイン。青リンゴや洋梨、石灰やオーク樽の香り。フレッシュで豊潤な果実味、澆洌とした酸味と塩味を感じる余韻の長い味わい。

〔シャルドネ〕

Concha Y Toro, a pioneering winery in Chile known for producing premium wines, showcases their excellence with this cool-climate Chardonnay. This top-quality wine from the country features aromas of green apple, pear, limestone and oak barrels. Experience the fresh yet rich taste with abundant fruitiness, accompanied by dynamic acidity and a lingering finish with hints of saltiness.

〔Chardonnay〕



### Germany

Alte Reben Riesling Van Volxem 2022  
アルテレーベン リースリング ファン フォルクセン 2022

ドイツのザール地区で歴史的なワイン村の中心部にあるファン・フォルクセン醸造所は、近年世界的に注目度が増しています。林檎の蜜と柑橘類のアロマが香り高く、フレッシュな酸味と共にエレガントで、フルーティーかつミネラリーな辛口。

〔リースリング〕

The Van Volxem winery, located in the heart of a historic wine village in the Saar region of Germany, has been gaining increasing global attention in recent years. With fragrant aromas of apple nectar and citrus, this Riesling exudes freshness and elegance, coupled with a fruity yet mineral dryness.

〔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ください。

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

## WHITE WINE

## 白ワイン



### 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・テミリオンの伝説的なシンデレラワインを手掛けるジャン・リュック・テュヌヴァンの白ワイン。グレープフルーツの様なシトラスフルーツのアロマにレモングラスのニュアンス。凝縮感とフレッシュさのバランスが良く、樽熟成による複雑なトーストの余韻も楽しめます。〔セミヨン/ソーヴィニヨン・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〕

## JAPANESE WINE

## 日本のワイン



### Japan

Coco Farm Winery & 10R Winery Zweigelt 2019

ココファーム・ワイナリー & 10Rワイナリー ツヴァイゲルト 2019

こことあるシリーズは、日本を代表する醸造家の1人、ブルース・ガットラヴが北海道の葡萄からつくる自然の味わいを生かしたワインです。ブラックベリージャムにタイムやローズヒップなど清涼感のある香り。熟した柔らかい口当たりで、タンニンも滑らかなミディアムボディ。

〔ツヴァイゲルト〕

The “Coco to Aru (Together with Coco)” series is a collection of wines crafted by one of Japan's leading winemakers, Bruce Gutlove, capturing the natural essence of grapes from Hokkaido. 10R Winery's Zweigelt exudes refreshing aromas of blackberry jam, thyme and rosehip. Savor the mature, soft texture and smooth, medium body with gentle tannins.

〔Zweigelt〕

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。

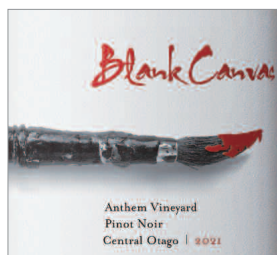
〔カベルネ・ソーヴィニヨン / メルロー 他〕

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〕



### New Zealand

Blank Canvas Anthem Pinot Noir 2021

ブランク・キャンバス アンセム ピノノワール 2021

世界的なワインコンサルタントと、マスターオブワインの夫婦が造る最も注目すべきワインの一つ。繊細なレッドチェリーやクランベリー、クラッシュしたバラのアロマ。

ジューシーな酸に濃密な果実感とタンニンのバランスが良く、スパイシーでエレガントな余韻。

〔ピノ・ノワール〕

Connoisseurs are watching this wine with interest, crafted by a couple who are global wine consultants as well as Masters of Wine. Delicate nuances of red cherry and cranberry, with an aroma of crushed roses. Sense this Pinot Noir's juicy acidity and just-right balance between the rich fruitiness and tannins, leading to a spicy, elegant afternote.

〔Pinot Noir〕

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.*

## RED WINE

## 赤ワイン



### 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はよく溶け込んでおり、余韻も華やかなベリー系の風味に包まれます。

〔ピノ・ノワール〕

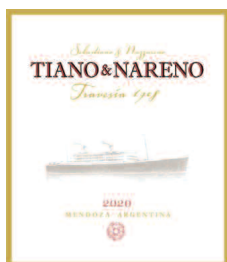
Luscious ripe strawberries and red plums form the core of this wine's mellow and sweet, indulgent aromas, as nuances of clove, cinnamon and vanilla gently ascend. "SONO's" sumptuous fruitiness and fresh, crisp acidity join to create a juicy, bounteous palate.

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legance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・SYD線

〈Japan=London / Paris / Bangkok / Sydney〉

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.



## PREMIUM JAPANESE SAKE JUNMAI-DAI GINJOSHU

## 純米大吟醸酒



### Toyo Bijin (East Asian Beauty) - Tokugin Banshu Aiyama 東洋美人 特吟 純米大吟醸 播州愛山

掛米には希少な兵庫県産「愛山」を、麴米には地元・山口県産「山田錦」を使用し、それぞれ精米歩合35%まで贅沢に磨き、低温でじっくり発酵させました。フルーティーで華やかな香りが漂い、透明感のある上品な口当たりとなめらかな甘味のある味わいで、果実を思わせるふくよかな余韻の広がる純米大吟醸です。

澄川酒造場(山口県) / アルコール分 15度

Rare “Aiyama” rice grown in Hyogo Prefecture is used as Kake-mai, while the Koji-mai is “Yamada Nishiki” locally harvested in Yamaguchi Prefecture. Both are lavishly polished to 35% and the sake is brewed leisurely at low temperature. Fruity and colorful aromas amuse your senses followed by a transparent elegance and velvety sweetness on the palate. Enjoy Toyo Bijin’s mellow afternote evoking lush fruits.

Sumikawa Shuzou (Yamaguchi) / 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く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.



## Mori Izo

### 本格焼酎 森伊蔵

契約農家で作る“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%



## 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)。

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%

## 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

ガリバルディ

(Campari with Orange juice)

(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

Suntory Whisky Hibiki

サントリーウイスキー 響

Ichiro's Malt CHICHIBU JAL Exclusive

イチローズモルト秩父 JAL Exclusive

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

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

黒糖 デレキオ

(Okinawan Black Sugar)

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

麒麟 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.

### PREMIUM SPARKLING JUICE

#### プレミアム スパークリングジュース



#### alain milliat Sparkling Grape Juice "Muscadelle" アランミリア スパークリンググレープジュース "ミュスカデル"

1997年創業のフランス産プレミアムジュースブランドで、世界50カ国以上のラグジュアリーホテルや星付きレストランの多くで使用されています。青々しい香りと熟した洋ナシを思わせるアロマとともに、果実のもつ芳醇な味わいと細やかな泡、そしてエレガントな余韻をお楽しみください。

In 1997, Alain Milliat established a new premium juice brand produced in France. Today, these products are served at countless prestigious hotels and starred restaurants in more than 50 countries around the globe. Aromas of fresh green leaves and ripe pears greet you. Delight in the mellow taste rich with fruit and the fine bubbles, segueing into an elegant afternote.

### 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させていただきます。

### Non-alcoholic Cocktail \_\_\_\_\_ ノンアルコールカクテル

Peach & Grape 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

Kona Blend

「コナ ブレンド」



ハワイ島 コナで5代にわたって続く名園グリーンウェル農園の高地に位置する、環境に恵まれた特級畑「Jeni K」で栽培された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。

その味わいは、果実味のあるフルーティーな酸味とマカダミアナッツのようなコクのある甘味。また、口当たりはかすかに炭酸を思わせ、複雑な味わいが上品にまとまっています。どうぞご堪能ください。

This is a special blend coffee made exclusively for our passengers flying on JAL's First-Class. It uses coffee from the Grand Cru Clos "Jeni K", cultivated at high altitude and blessed by a rich environment at the renowned Greenwell Farms, which has been operating for five generations in Kona on the island of Hawaii. Kona Blend features a fruity acidity bursting with fruit flavors and a luxuriant sweetness evoking macadamia nuts. As you sip, you'll sense a hint of fizz and an elegantly harmonized set of complex flavors. Savor this chic Kona coffee as you fly 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

