

CHAMPAGNE & WINE

Champagne シャンパーニュ



Champagne Charles Heidsieck Brut Réserve
シャンパーニュ シャルル エドシック ブリュット レゼルヴ

フランス・シャンパーニュ地方の特に評価の高い生産者。36ヶ月熟成によって生まれるキメの細かい泡が特徴で、アブリコットや柑橘類のアロマを持ちます。また熟成させたワインを多めにブレンドしていることから、焼きたてのブリオッシュや、焙煎したてのコーヒード豆などの複雑な風味の余韻を楽しめます。

Charles Heidsieck is a highly esteemed producer from the Champagne region of France. Known for its particularly fine bubbles resulting from 36 months of aging, this Brut Réserve boasts aromas of apricot and citrus. Plus, thanks to the ample blending of aged wines, you will discover a complex finish with notes of just-baked brioche and freshly roasted coffee beans.

※ 以下の銘柄の場合もございます。 / * If unavailable, we may serve the champagne below.

Champagne Delamotte Brut NV / シャンパーニュ ドウラモット ブリュット NV

White Wine 白ワイン



Albert Bichot Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Blanc 2023 [Chardonnay]

アルペール・ビショー ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ ブラン 2023 [シャルドネ]

フランス・ブルゴーニュ地方の名門ネゴシアンによるシャルドネ。洋梨、アーモンド、発酵バター、シナモンなどのブルゴーニュのシャルドネらしい典型的なニュアンスと共に、産地由来なフレッシュな味わいを楽しめます。

This Chardonnay comes from a renowned negotiant in France's Burgundy region.

Sense the iconic nuances of pear, almond, cultured butter and cinnamon found in Chardonnays from Burgundy, together with the crisp taste the terroir is known for.

※ 以下の銘柄の場合もございます。 / * If unavailable, we may serve the wine below.

Jean Marc Brocard Chablis 2023 / ジャン・マルク・ブロカール シャブリ 2023



Van Volxem VV Schiefer Riesling 2023 [Riesling]

ヴァン・ヴォルクセム VV シーファー・リースリング 2023 [リースリング]

ドイツ・ザール地方の名門が手掛ける、スレート土壌(Schiefer)由来のミネラルを表現した辛口リースリング。林檎やライム、ほのかに鉱物を思わせるアロマ。フレッシュな酸味が伸びやかで、フルーティーかつミネラリーな辛口。

Van Volxem is a prominent winery in Germany's Saar region. This dry, 2023 Riesling brilliantly expresses the unique personality of the slate soil ("Schiefer" in German). Aromas of apple and lime with a hint of slate. Enjoy the fresh, carefree acidity along with the fruitiness and minerality.

※ 以下の銘柄の場合もございます。 / * If unavailable, we may serve the wine below.

Wehlener Klosterberg Riesling Kabinett 2022 / ヴェレナー・クロスターベルク リースリング カビネット 2022

Red Wine 赤ワイン



Albert Bichot Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Les Dames Huguettes 2023 / 2024

アルペール・ビショー ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ レ・ダム・ユゲット 2023/2024

[Pinot Noir / ピノ・ノワール]

フランス・ブルゴーニュ地方の名門ネゴシアンによるピノ・ノワール。ラズベリーを思わせる赤い果実にシナモンのアロマ。透明感のある果実味とフレッシュな酸味に緻密なタンニンが重なり、エレガントでチャーマーミグな味わい。

Albert Bichot, one of the most famous negotiants in France's Burgundy region, produced this Pinot Noir from Hautes-Côtes de Nuits. Red fruit aromas reminiscent of raspberry greet you, with a hint of cinnamon. On the palate, the clear, vibrant fruit flavors and fresh acidity are interwoven with refined tannins. Discover Les Dames Huguettes' elegant and charming profile.

※ 以下の銘柄の場合もございます。 / * If unavailable, we may serve the wine below.

STEPP Pinot Noir Stone & Clay 2023 / ステップ ピノノワール ストーン & クレイ 2023



Maison M. Chapoutier SAINT-JOSEPH 'DESCHANTS' 2023 [Shiraz]

メゾン・M.シャプティエ サン・ジョセフ 'デシャン' 2023 [シラー]

フランス、コートデュロヌの持つ個性を忠実に表現している名門生産者。ブラックプラム、白胡椒の香りに、スモークベーコンのニュアンス。シルキーなタンニンとバランスの良いフレッシュな酸、スパイシーで芳醇、エレガントな余韻を残すミディアムボディ。

M. Chapoutier is a famed producer committed to creating wines that express the distinct characteristics of France's Côtes du Rhône. Aromas of black plum and white pepper meld with hints of smoked bacon. Savor Saint-Joseph "Deschants" 2023's silky tannins and well-balanced, fresh acidity - a medium-bodied wine that leaves you with a spicy, mellow and elegant afternote.

※ 以下の銘柄の場合もございます。 / * If unavailable, we may serve the wine below.

Haut Médoc - Cru Bourgeois Château Liviersan 2016 / 2018

オー・メドック クリュ・ブルジョワ シャトー・リヴェルサン 2016 / 2018

Japanese Wine 日本のワイン



Arugano Bosque 2022/2023 [Koshu]

アルガーノ・ボシケ 2022/2023 [甲州]

山梨県を代表する生産者、勝沼醸造が手掛ける甲州100%の辛口白ワイン。熟した八潮やグレープフルーツのアロマに、ほのかに白桃のニュアンス。程よい凝縮感とキメ細かな口当たりで、フレッシュな酸味、ほろ苦さ、塩味が調和したバランスの良い味わい。

Katsunuma Winery Co., Ltd., one of the best-known wine producers in Yamanashi Prefecture, crafts this dry white wine from 100% Koshu grapes. Sense the fragrances of Hassaku orange and grapefruit, plus a subtle nuance of white peach. With just-right concentration and smooth on the palate, Bosque 2023's fresh acidity, subtle bitterness and salinity are in complete harmony. Delight in this beautifully balanced wine from Koshu grapes native to Japan.

※ 以下の銘柄の場合もございます。 / * If unavailable, we may serve the wine below.

Etude of Wind 2023 / ココファーム 風のエチュード 2023

We apologize if occasionally your choice is not available due to limited storage space. 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。
Please note that alcohol is not served to passengers under 20 years of age. 20歳未満のお客さまへのアルコール提供は控えさせていただきます。

BEVERAGES

Sake

日本酒



Sawaya Matsumoto "Shuhari Omachi" (Kyoto) Alc 15%

澤屋まつもと 守破離 雄町 (松本酒造/京都府) アルコール分 15度

当蔵の主力米「山田錦」の親にあたる品種「雄町」を使用し、優れた特性を引き出しながら、お料理を引き立てるよう上品に仕上げた食中酒です。雄町らしい芳醇な旨味を口当たり軽くエレガントに表現した、なめらかな味わいをお楽しみ頂けます。

This sake is crafted using "Omachi" rice, the parent of the "Yamadanishiki" sake rice varietal primarily used by Sawaya Matsumoto. "Shuhari Omachi" presents you with the quintessential traits of "Omachi" rice and will complement any of your in-flight cuisine selections with its refined structure. "Omachi"s' classic mellow Umami is lightly yet elegantly expressed on your palate, segueing into the delightful silky flavor.

※ 以下の銘柄の場合もございます。 / * If unavailable, we may serve the sake below.

Utashiro "Gekka JAL Betsu-Atsurae" / 雅楽代 ~月華~ JAL別談



Matsunotsukasa Junmai Daiginjo AZOLLA 50 (Shiga) Alc 15%

松の司 純米大吟醸 AZOLLA 50 (松瀬酒造株式会社/滋賀県) アルコール分 15度

無農薬・無化学肥料栽培の山田錦を昔ながらの生酛造りで醸し、自然のエネルギーに満ちたお酒。瑞々しく植物的な香り、タイトな質感と生酛由来の柔らかさが協調し、食事に穏やかに寄り添います。

Matsunotsukasa's AZOLLA 50 has been brewed using Yamada Nishiki sake rice cultivated without any pesticides or chemical fertilizers. Crafted in the traditional "Kimoto" method, this sake is filled with the energy of nature. Juicy, lively aromas of plants and herbs harmonize with a tight texture and the characteristic softness created through the "Kimoto" brewing method. A sake that will gracefully complement your cuisine selection.

※ 以下の銘柄の場合もございます。 / * If unavailable, we may serve the sake below.

AKABU Junmai Daiginjo "Ginginga" / AKABU 純米大吟醸 吟ぎんが

Cocktails

カクテル

Martini

マティーニ

Bloody Mary

ブラッディーマリー

Garibaldi (Campari with Orange juice)

ガリバルディ (カンパリオレンジ)

Whisky

ウイスキー

YUZA Signature Blend

YUZA シグネチャー・ブレンド

(YUZA Distillery / Yamagata)

(遊佐蒸溜所 / 山形)

* SINGLE MALT KANOSUKE may be served instead.

※ シングルモルト 嘉之助 の場合もございます。

Suntory Whisky HAKUSHU

サントリー ウイスキー 白州

(HAKUSHU Distillery)

(サントリー白州蒸溜所)

* Suntory Whisky HIBIKI may be served instead.

※ サントリーウイスキー 響 の場合もございます。

Chivas Regal

シーバスリーガル

Jack Daniel's Black

ジャックダニエル ブラック

Spirits & Liqueur

スピリッツ&リキュール

Bombay Sapphire Gin

ボンベイサファイア ジン

Absolut Vodka

アブソリュート ウォッカ

Umeshu (Japanese Plum)

梅酒

Campari

カンパリ

Shochu

焼酎

Tsurusora (Imo / Sweet Potato)

鶴空 (芋)

Nakanaka (Mugi / Barley)

中々 (麦)

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

Non-alcoholic Drink

ノンアルコールドリンク

Non-alcoholic Beer

ノンアルコールビール

Non-Alcoholic Sparkling Wine (OPIA)

ノンアルコール・スパークリングワイン (オピア)

* Alc:0.05% or less

* アルコール度数:0.05%未満 (メーカー調べ)

* 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。

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)”

Juice (Orange, Apple, Tomato)

ジュース (オレンジ・アップル・トマト)

Iced Coffee

アイスコーヒー

Coffee JAL CAFÉ LINES

JAL CAFÉ LINES コーヒー

Japanese Green Tea (Uji Tea)

緑茶 (宇治茶)

Black Tea

紅茶

Rooibos Tea

ルイボスティー

Matcha Latte *

抹茶ラテ *

* Not available on certain routes.

※ 一部の路線では提供がございません。



JAPAN AIRLINES