

BON

APPÉTIT

WINE & BEVERAGE

**EVA AIR**

A STAR ALLIANCE MEMBER 



[MODHOP.COM](http://MODHOP.COM)

[@MODHOP](https://twitter.com/MODHOP)

[FACEBOOK.COM/MODHOP](https://facebook.com/MODHOP)

[YOUTUBE.COM/MODHOPPING](https://youtube.com/MODHOPPING)



## 香檳

### Dom Pérignon Vintage 2004

以流暢與豐富口感為特色的香檳王2004年份香檳(Dom Pérignon Vintage 2004)，無疑是在Dom Pérignon歷史上寫下濃墨重彩的一筆。

香檳王2004年份香檳，酒香味沉厚，充滿勃然生機。杏仁與可可香融入白色水果及乾燥花香味，最終展現出經典烘焙香氣的成熟底蘊，更烘托出整體氣韻的豐富與飽滿。

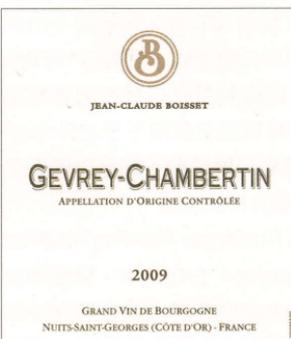
口感上帶有一絲絲微妙的細膩口感，在濃郁與清新之間奇妙轉換，將深邃並富有質感的酒體建立在出色的結構上，使其風格得以極致的發揮。此款優雅的年份香檳充滿活力、辛香醇厚，令人回味無窮。



## 法國紅酒

### Château Montviel 2007, Pomerol

此款酒來自於波爾多波美侯產區(Pomerol)，Montviel酒莊為知名的Catherine Péré-Vergé & Henri Parent所擁有。(備註：Catherine Péré-Vergé同時也是波爾多波美侯產區極負盛名的La Violette 酒莊與 Le Gay酒莊，以及阿根廷Monteviejo酒莊擁有人)。葡萄園佔地約7.5公頃，葡萄藤的平均年齡為30歲，土壤以礫質粘土和鐵礦為主。Château Montviel 2007混合了80%的梅洛和20%品麗珠葡萄品種，由著名釀酒師顧問米歇爾·羅蘭釀製。此酒呈現醇厚美麗的深紅色，細聞之下香氣中帶著豐富的黑莓果香與淡淡的橡木桶香。天鵝絨絲般的圓潤口感與架構，詮釋了波美侯產區的性格，香氣純淨，尾韻美麗且悠長，夾帶著淡淡的甘草香氣。適飲溫度在17°C~19°C，可搭配各種肉類與烹飪上口味較重的乳酪料理。



## 法國紅酒

### Gevrey-Chambertin Jean-Claude

### Boisset 2009

Gevrey-Chambertin村座落於在勃根地夜丘(Cote de Nuits)的北端。2009年份的法國勃根地是眾所皆知的好年份。由100%黑比諾葡萄釀造，此款酒顏色呈深邃美麗的石榴紅，輕輕飄散著宜人的橡木和黑果子香味：如黑梅、黑李子。典雅與柔滑口感加上適中的丹寧，配合柔和的酸度提高了整體的平衡，並伴隨著細緻優雅且長的尾韻。適飲溫度在15-18°C適和搭配紅肉和味道較淡的乳酪。



## 西班牙紅酒

### San Vicente 2008

San Vicente 2008 來自於La Canoca單一葡萄園，座落於西班牙拉里奧哈省的San Vicente de la Sonsierra村莊中，土壤為鈣質粘土，精心的採用有機肥料與結合環境農業方式種植。San Vicente 2008 熟成於90% 法國橡木桶與10%美國橡木桶共20個月，此款酒呈現著亮麗的深邃紅寶石顏色，酒香中帶著微微的烤奶油香氣，並伴隨著豐富的黑莓果、甘草及山藥草芳香。新鮮及細緻的單寧，提供了優雅、適中的口感。複雜的層次顯露出成熟、穩重的架構並為此酒帶來豐厚及深長的尾韻。最佳飲用溫度16~18°C。

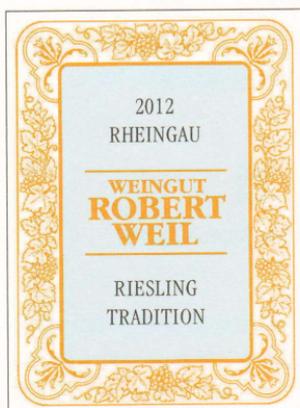


## 法國白酒

### Chassagne Montrachet

#### Vielles Vignes 2010

Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes 2010產於勃根地知名的白葡萄酒產區-Chassagne Montrachet 村。此款酒來自葡萄藤樹齡約50歲的老藤，並採用手工摘採葡萄的收成方式，由100%夏朵內葡萄品種釀製，熟成在228升的法國橡木桶中14個月（15%的新橡木桶）。此酒酒體飽滿，是款口感強而有力且均勻的酒。細聞之下香氣匯集了豐富濃郁的杏仁香味、成熟的蘋果香、以及白色系列的花香與蜂蜜香氣。在口中，酸度清爽適中、口感如絲絨般細緻，隱隱帶著些許奶油味，尾韻悠長。最佳適飲溫度在12°C~14°C，適合搭配口味清爽的冷盤、海鮮或者義大利麵佐白酒/奶油醬、或奶酪。



## 德國白酒

### Robert Weil Rheingau

#### Riesling Tradition 2012

Robert Weil 酒莊，建於1875年，創始至今由家族的第四代威廉·韋伊持續經營。酒莊自1875年創建以來，以種植與釀製麗絲玲葡萄品種為主。許多國際知名的葡萄酒觀察家早已把Robert Weil 酒莊釀製的麗絲玲歸類於一個足以代表德國麗絲玲葡萄酒風格的文化象徵。

2012 Robert Weil Rheingau Riesling Tradition 是款細緻典雅的Riesling。含在口中，飄散著淡淡的獼猴桃香，蘋果與醋栗的水果香氣則綿綿不絕，配合著清新與適中的甜度與酸度，構成了一款完美的當代經典。尾韻沉穩帶著美好的酸度與果香迴盪於口中。適合搭配泰國料理、日本料理、中式餐點或中辣程度的菜餚。



## 加烈葡萄酒

### Burdon Dry Fino Sherry

這是不帶甜味的西班牙雪莉酒，酒質清爽而柔順，帶有些許海洋的氣息和怡人的果味。非常新鮮清爽，喝起來有一種特別的酵母香味。它生產於西班牙Jerez產區海岸地帶的El Puerto de Santa Maria和Cadiz城鎮，這裡是Fino雪莉酒的優良產地。可以當做開胃酒飲用，或是搭配前菜、海鮮、魚類和白肉的料理。



## 加烈葡萄酒

### Taylor's LBV Port

1692年設立的泰樂酒廠是波特酒問世後最早成立的酒廠之一，儘管許多酒廠都有生產遲裝瓶波特酒，但身為波特酒權威與遲裝瓶創始者的泰樂酒廠一直都是品味人仕的唯一選擇。成熟的黑櫻桃與深色水果芬芳強勁有力，帶出花卉與草本植物的香氣，在嘴裡展現濃郁深邃的層次感與深度，和諧、精雕細琢、值得信賴的泰樂遲裝瓶波特酒可在各類餐點後飲用。

## 雞尾 酒

血腥瑪莉  
長榮特調  
螺絲起子

琴馬丁尼  
琴湯尼  
伏特加馬丁尼

高球  
紅眼  
摩奇多

## 香 甜 酒

卡魯哇咖啡甜酒

貝禮斯奶酒

香瓜甜酒

## 梅 酒

蝶矢熟成梅酒 **CHOYA**

## 烈 酒

噶瑪蘭單一純麥威士忌  
皇家禮炮21年蘇格蘭威士忌  
傑克丹尼田納西威士忌  
軒尼詩干邑白蘭地

百家得萊姆酒  
英國琴酒  
史密諾夫黑牌伏特加

## 啤 酒

金牌台灣啤酒

海尼根啤酒

麒麟啤酒

## 咖啡

研磨咖啡

卡布奇諾咖啡

義式濃縮咖啡(747-400 Combi 不提供)

拿鐵咖啡

低咖啡因咖啡

塩咖啡

飲料

## 飲料

蘋果汁

柳橙汁

蕃茄汁

可爾必思

100% 全果蔬果汁 

沛綠雅氣泡礦泉水 

聖沛黎洛天然氣泡礦泉水 

可樂

汽水

巧克力可可

抹茶奶茶

爽健美茶

## 茶

香片

普洱茶

鐵觀音

高山烏龍茶

台灣包種茶

日本煎茶 東京  日本橋

皇家伯爵茶   
唐寧英國皇室御用茶

歐式大吉嶺茶   
唐寧英國皇室御用茶

英倫早餐茶   
唐寧英國皇室御用茶

洋甘菊茶

藍莓水果茶



## Champagne

### Dom Pérignon Vintage 2004

Nuanced and precise, the 2004 vintage is the natural sum of perfectly consistent parts. As a whole it is complete, elegant, with a hint of classicism. The 2004 vintage leaves its mark on the history of Dom Pérignon for its ease and generosity.

On the nose, aromas of almond and powdered cocoa develop gradually into white fruit with hints of dried flowers. Classic toasted notes give a rounded finish and denote a fully realized maturity.

On the palate, the wine instantly traces an astoundingly fine line between density and weightlessness. Its precision is extreme, tactile, dark and chiselled. The full taste lingers with the utmost elegance on a sappy, spicy note.

## French Red Wine

### Château Montviel 2007, Pomerol

From the appellation of Pomerol, Château Montviel is owned by Catherine Péré-Vergé & Henri Parent. (NOTE: Ms. Catherine Péré-Vergé is also the owner of the prestigious Château La Violette & Château Le Gay of Pomerol, and Bodega Montevejo in Mendoza, Argentina).

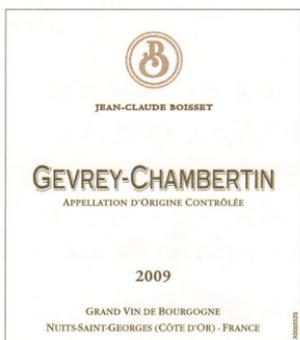
The wine comes from a 7.5 hectares plot of land where the average age of vines are 30 years old, and the soil consists Mosaic of Gravelly clay and iron deposit. Created by famous Oenologist consultant Michel Rolland, Chateau Montviel 2007 is a blend of 80% Merlot and 20% Cabernet Franc. This wine offers a beautiful robust dark color, on the nose it shows a bouquet of dark fruits and woody aroma from the oak. Velvety roundness in mouth, a Pomerol with character, clean aromas, rather intense, and a pleasant personality which offers a beautiful length and liquorice flavors on the finish.

## French Red Wine

### Gevrey Chambertin Jean-Claude

#### Boisset 2009

Gevrey-Chambertin is situated on the northern end of the Côte de Nuits. The soil is predominately limestone-based with a high proportion of clay marlstones from the scree of the Combe de Lavaux, giving power and roundness to the wines. Everyone agrees that 2009 was an exceptional year. Made with 100% Pinot Noir, the wine is aged on the lees for 12 months with no racking using a proportion of 30% new French oak barrels that had been toasted at low temperatures for a long time to impart a very delicate touch of oak to the wine. The wine brings a very deep color tinged with garnet, on the nose an elegant notes of oak and black fruit, with a bold character of firm yet elegant tannins, with a lovely length and an elegant finish.





## *Spanish Red Wine*

### San Vicente 2008

San Vicente 2008 comes from La Canoca, a Single-vineyard of soils made of calcareous clay, situated in San Vicente de la Sonsierra, a village in the province of La Rioja, Spain. High density of plantation on trellis with low yields, organic fertilization, and environmental integrated agriculture cultivation. San Vicente 2008 receives 20 months ageing in new Bordelaise barrels of French oak (90%) and American oak (10%). The wine exhibits a beautiful garnet colour, with delicate nose that shows good reduction and toasty creamy notes along with rich licorice flavors and mountain herbs. Fresh with well integrated and elegant tannins on the palate, which gradually evolves into a smooth finish and beautiful length. Best serving temperature 16-18°C

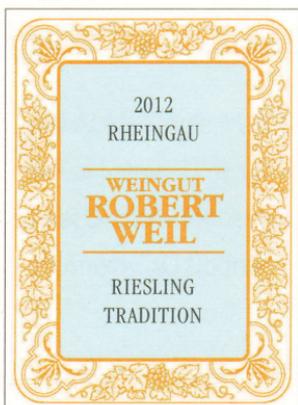


## *French White Wine*

### Chassagne Montrachet

#### Vieilles Vignes 2010

The wine comes from the vineyards situated near the village of Chassagne Montrachet, in the south of the Côte de Beaune, Burgundy. The grapes come from the "Les Chaumes" parcel for this cuvée "Vieilles Vignes". 100% Chardonnay with vines that are 50 years old. The grapes are harvested by hand and sorted out when picking the grapes. The wine is put in French oak casks of 228 liters (15% of new oak) for 14 months on the lees. This wine is full-bodied, powerful and rich with beautiful aromas of almond, ripe apples, white flowers and honey. Clean and refreshing on the palate with velvety roundness that offers remarkable persistence both on the finish and length. Best serving temperature 12°C, and pairs well with white meat, fish with creamy sauce or cheese.



## *German White Wine*

### Robert Weil Rheingau

#### Riesling Tradition 2012

Weingut Robert Weil, founded 1875, is run today by Wilhelm Weil, the fourth generation of the founding family. The estate's dedication to Riesling since 1875 has led numerous observers of the international wine world to regard Weingut Robert Weil, with its "château character", as a worldwide symbol of German Riesling culture. The 2012 Robert Weil Rheingau Riesling Tradition does not appear to be overall sweet thanks to a finely tuned balance between fruitiness, natural residual sugar, extract and fine tartaric acid. The wine is a Riesling fruity in style and well balanced on the palate, it offers gooseberry, apple and white plum flavors with zesty finish, a contemporary classic and perfect partner with so many food styles such as Thai food, Japanese food as well as some mild spicy Chinese food or seafood dishes.



## *Fortified Wine*

### **Burdon Dry Fino Sherry**

This is a very dry and light sherry, smooth with a hint of sea and attractive fruit. The taste comes across as very fresh with an accent of tangy yeast. This fortified wine is solera matured in the coastal town of El Puerto de Santa Maria, Cadiz, on the southern tip of Spain. It can be drunk as an aperitif, with tapas, or as an accompaniment to seafood, fish or white meat.



## **TAYLOR'S® PORT**

## *Fortified Wine*

### **Taylor's LBV Port**

Taylor's was established in 1692 right at the very birth of port wines. The company was the pioneer of the LBV (Late Bottled Vintage) classification, leading to the increased popularity of port in modern times. Those who enjoy a glass will be greeted with powerful aromas of cherry and black fruits. On the palate, this complex LBV tantalizes with intense fruits and resounding floral and herbal notes. Harmonious, well crafted and authoritative, Taylor's LBV is the perfect way to end any meal.

## Cocktails

Bloody Mary

Gin Martini

Highball

Evergreen Special

Gin Tonic

Red Eye

Screwdriver

Vodka Martini

Mojito

## Liqueurs

Kahlua

Baileys Original Irish Cream

Midori

## Plum liqueur

Choya Extra Years **CHOYA**

## Spirits

KAVALAN Single Malt Whisky

Barcardi Light Rum

Royal Salute 21 Years Scotch Whisky

Bombay Sapphire Gin

Jack Daniel's Tennessee Whiskey

Smirnoff Black Label Vodka

Hennessy XO Cognac

## Beers

Gold Medal Taiwan Beer

Heineken Beer

Kirin Ichiban Beer

## Coffee

Regular Coffee

Cappuccino

Espresso (Except For 747-400 Combi)

Decaffeinated Coffee

Coffee Lattee

Salty Coffee

## Soft drinks

Apple Juice

Orange Juice

Tomato Juice

Calpis Water

100% Nature Carrot Juice



PERRIER Sparkling Water



S.Pellegrino Nature Sparking Mineral Water



Cola

Soda Drink

Cocoa

Matcha Milk Tea

Sokenbicha Blended Tea

## Tea

Jasmine Tea

Pu Erh Tea

Ti Kuan Yin Tea

Oolong Tea

Taiwan Pouchong tea

Green Tea 東京 **山茶山** 日本橋

Earl Grey Tea



Darjeeling Tea



English Breakfast Tea



Kamille Tea

Beerentraum Tea



## シャンペン

### Dom Pérignon Vintage 2004

喉ごし滑らかで、豊かな味わいをもつドン ペリニオン ヴィンテージ2004は、ドン ペリニオン史上に残るグレートヴィンテージであると賞賛されています。

ドン ペリニオン ヴィンテージ2004は、深みとコクのあるアロマで、パワフルな勢いに満ちています。アーモンドとカカオのアロマにホワイトフルーツとドライフラワーのアロマが溶け込んで、クラシカルな成熟した味わいの豊満でふくよかなボディに仕上がりました。

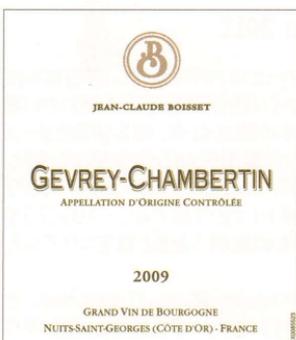
その味わいは繊細で、コクのある奥深さとさっぱりとした味わいが絶妙に交差し、深みのある質感がボディに最高の風格を添えています。エレガントで、エネルギー、スパイシーで芳醇な香りを放つドン ペリニオン ヴィンテージ2004に、きつとご満足いただけることでしょう。



## フランス・レッドワイン

### Château Montviel 2007, Pomerol

ボルドー地方のポムロールから作られたこのワインは、Catherine Péré-Vergé & Henri Parentが所有する有名なシャトー Montviel で製造されたもの。(Catherine Péré-Vergéは、同時にポメロール産地でも著名なLa Violetteワイナリーと Le Gayワイナリー、アルゼンチンのMonteviejoワイナリーのオーナーでもあります)。所有するブドウ園はおよそ7.5ヘクタール、ブドウの平均樹齢は30年、土壌は礫質粘土と鉄分、ミネラルがメインです。Château Montviel 2007には、80%のメルローと20%のカベルネ・フランを使用し、著名ワイン醸造家コンサルタントのミッシェル・ロラン氏が醸造。このワインは深い赤みを帯び、豊富なブラックベリーと淡いオークの香りが漂います。ベルベットのようになまやかな喉越しとボディでポムロールの性格をよく表現し、ピュアなアロマ、長く続く余韻に、わずかに甘草の香りも漂います。飲みごろは17°C~19°Cで、各種肉類のほか、こってりしたチーズ料理にも合います。



## フランス・レッドワイン

### Gevrey Chambertin Jean-Claude Boisset 2009

ジュヴレ・シャンバルタンはブルゴーニュのコート・ド・ヌイ・ヴィラージュの北端に位置しています。2009年のブルゴーニュワインは周知のように豊作の年でした。100%ブラックピノ・ノワールが醸造されたこのワインは、深みのあるガーネット色で、オークやブラックプラム等のブラックフルーツの香りが軽やかに漂います。エレガントでソフトな口当たりに、ほどよいタンニンが適度に酸味と全体のバランスを整えています。繊細で優雅な余韻が長く続き、完璧な終止符を打っているようです。15-18°Cくらいで飲むのが適温で、赤身の肉やあっさりしたチーズ等にもよく合います。



## スペイン・レッドワイン

### San Vicente 2008

San Vicente 2008 はLa Canocaの一つのブドウ園から採れたものだけを使用して醸造されました。スペインのラ・リオハのSan Vicente de la Sonsierra村に位置するこのブドウ園の土壌は、鉄質の粘土で、厳選された有機肥料と環境を考慮した農業方式を取り入れて植樹管理を行っています。San Vicente 2008は、90%をフレンチオーク樽で、10%をアメリカンオーク樽で、合わせて20ヶ月間寝かせました。このワインは明るいいびり色で、微かにローストしたバターのような香り豊かなブラックベリーの香り、甘草とマウンテンハーブのアロマが漂い、フレッシュで繊細なタンニンがエレガントさを加え、適度な口当たりとなっています。何層にも重なった複雑な層が熟成した味を表現し、落ち着いたボディが豊かで長い余韻を残します。飲みごろは16-18°Cくらいです。

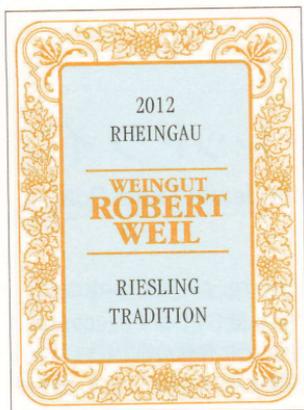


## フランス・ホワイトワイン

### Chassagne Montrachet

#### Vieilles Vignes 2010

Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes 2010は、フランスのブルゴーニュでも著名な白ワインの産地シャサーニュ・モンラッシェ村で製造されたものです。このワインは、樹齢約50年のブドウから手摘みで採集したものを使用。100%シャルドネを228リットルのフランスオーク樽で14ヶ月（15%の新しいオーク樽）熟成させました。豊かなボディは口当たりが強く、パワフルでバランスのとれたものです。豊富で濃厚なアーモンドの香りに、成熟したリンゴ、そしてホワイトフラワーと蜂蜜のアロマが凝縮されているようです。口に含むと、適度な酸味と爽やかさにベルベットのような繊細な味わい、わずかにバターのような味が余韻を長く残します。飲みごろは12°C~14°Cで、さっぱりした前菜やシーフード、白ワインまたはクリーム味の Pasta、チーズにも合います。



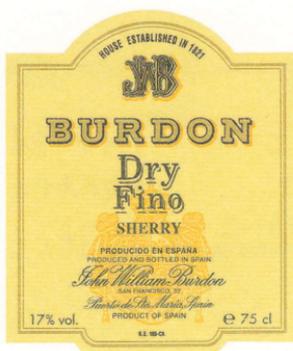
## ドイツ・ホワイトワイン

### Robert Weil Rheingau

#### Riesling Tradition 2012

Robert Weil ワイナリーは1875年に創立。現在は4代目のヴィルヘルム・ヴァイル氏が経営を引き継いでいます。ワイナリーは1875年の創立以来、畑の管理とリースリングを使用したワインの醸造をメインに手がけてきました。国際的にも著名なソムリエたちは、Robert Weil ワイナリーのリースリングはドイツを代表するリースリングワインの風格を備えた文化の象徴であると目をつけていたようです。

2012 Robert Weil Rheingau Riesling Traditionは、きめ細かなリースリングワインです。口に含むと、淡いキウイフルーツ、リンゴとカレンツ等のフルーティな香りが長く続きます。爽やかさと適度な甘さ、そして酸味によって完璧な定番を創り出しました。余韻にはほどよく効いた酸味と果実の香りが口の中で廻っているかのようです。タイ料理、日本料理、中華料理やスパイシーな料理にも合います。



## フォーティファイド・ワイン

### Burdon Dry Fino Sherry

甘みのないスペインのシェリーは、ドライでさっぱりとした軽い口当たり。海の息吹と人を和ませるフルーティな味わいで、新鮮ですっきりとした、特別なイーストの香りが特徴です。このシェリーは、スペインイエレス地区の海岸地帯エル・ベルト・デ・サンタ・マリアとサディスタウンで生産されており、ここはフィノシェリーの優良産地です。食前酒として、前菜やシーフード・魚類や白身の肉料理によく合います。



## TAYLOR'S® PORT

## フォーティファイド・ワイン

### Taylor's LBV Port

1692年に設立されたテラーズワイナリーは、ポートワイナリーの老舗として、300年以上経った現在でもポートワインの中で卓越した不動の地位を築いています。テラーズのポートは、優れたレイト・ボトルド・ヴィンテージポートの代名詞として、ワイン愛好家たちから愛されています。パワフルで成熟したブラックチェリーとダークフルーツのアロマに、爽やかなフローラルとハーブの香りが加わったまろやかな風味です。口の中で広がる何層にも重なるコクと奥行き、ハーモニー、繊細な味わいをお楽しみください。

## カクテル

ブラッディマリー                      ジンマティーニ                      ハイボール  
エバーグリーン・スペシャル      ジン・トニック                      レッドアイ  
スクリュードライバー                ウォッカ・マティーニ              モヒート

## リキュール

カルーアコーヒーリキュール                      メロンリキュール  
ベイリーズ・オリジナル・アイリッシュクリーム

## 梅酒

チョーヤ エクストラ イヤーズ **CHOYA**

## スピリッツ

カヴァラン シングル・モルトウイスキー                      バーカルディ・ライトラム  
ロイヤルサルート 21 年スコッチウイスキー              ボンベイ・サファイア・ジン  
ジャック・ダニエル テネシーウイスキー              スミノフ・ブラックラベル・ウォッカ  
ヘネシー XO コニャック

## ビール

ゴールドラベル・台湾ビール      ハイネッケンビール      キリン一番ビール

## コーヒー

レギュラーコーヒー

カフェラッテ

カプチーノ

低カフェインコーヒー

エスプレッソ (747-400 COMBI 提供いたしません)

ソルティ・コーヒー



## ソフトドリンク

アップルジュース

コーラ

オレンジジュース

ソーダ

トマトジュース

ココア

カルピス

抹茶ミルクティー

ニンジンまるごとジュース100% 

そうけんびちゃ 爽健美茶

ペリエ 

サンペレグリーノ自然スパークリングミネラルウォーター 



## お茶

ジャスミンティー

煎茶 東京  日本橋

プーアール茶

アールグレイティー 

鉄観音

ダーズリンティー 

高山ウーロン茶

イングリッシュ・ブлекファーストティー 

台湾包種茶

カモミールティー

ブルーベリー・フルーツティー

ドリンク





[MODHOP.COM](http://MODHOP.COM)

[TWITTER.COM/MODHOP \(@MODHOP\)](https://twitter.com/ModHop)

[FACEBOOK.COM/MODHOP](https://www.facebook.com/ModHop)

[YOUTUBE.COM/MODHOPPING](https://www.youtube.com/ModHopping)

