

Korean Air ICN-ATL 747-8
First Class Menu

WINE LIST



Korean Air ICN-ATL 747-8 First Class Menu

미선나무 (Miseon Tree)

미선나무는 세계에서 유일하게 우리나라에서만 자생하는 희귀 종으로서, 그중에서도 충청북도 진천군과 괴산군에 분포하고 있으며 그 고유한 가치를 인정받아 천연기념물로 지정되어 보호되고 있다. 미선나무의 이름은 한자인 미선(尾扇)에서 유래된 것으로 추정되는데, 미선이란 대나무 줄기를 꼬아서 만든 실에 종이나 명주를 붙여 만든 둥근 모양의 부채를 말하는 것으로 미선 나무의 특징이라 할 수 있는 열매의 모양이 이 미선과 닮았다고 하여 미선나무라 불리게 된 것으로 알려져 있다. 미선나무는 높이가 1 ~ 1.5m 쯤 되는 낮은 관목으로 겨울에 잎이 떨어지는데 그 모습이 마치 개나리를 연상케 한다. 3월이 되면 지난 해부터 형성되었던 꽃이, 잎이 피기전에 줄기에 가득히 달리 화려한 분홍색을 띤다. 꽃의 기본 색은 흰색이며, 분홍미선·상아미선·푸른미선 등의 품종도 있는데, 미선나무의 꽃은 매우 향기로운 뿐만 아니라 꽃나무로서도 여간 아름답게 아니다.

Miseon tree, also known commonly as White Forsythia, grows naturally only in Korea, and it is designated as one of the Korean Natural Monuments.

Its name, "Miseon," is derived from the traditional Korean fan because the shape of the tree is similar to the shape of the fan; the fan is round in shape with paper or silk attached to its rib.

It is a shrub tree 1.5m tall, and it produces white-colored beautiful flowers in the early part of spring.



夏 Summer

Welcome aboard

여러분의 탑승을 진심으로 환영합니다.
보다 즐거운 기내 식사를 위하여 저희 대한항공은 다양한 종류의 와인을 엄선하여
항상껏 준비하였습니다.
여러 가지 기내 음식과의 조화를 고려하여 프랑스나 캘리포니아산 와인을 비롯한
여러 종류의 우수한 와인을 갖추어 즐거운 와인 경험이 되실 수 있도록 마련하였습니다.
최고 품질의 와인이 드리는 흥미와 함께 즐거운 여행이 되시길 바랍니다.

Korean Air invites you to enjoy a collection of fine wines meticulously selected for your pleasurable in-flight dining experience. Designed to offer a great complement to your dish, the wine list features a very extensive variety of world class quality wines, with a particular emphasis on the combination of food and wine. As delightful pairings with food, we hope our wine selection will also be at the heart of your joy of flying. Please enjoy your flight today with the exquisite wines we offer.

Sommelier _ 방진식 (Bang, Jin-Sik)

국내 최초 와인사학위 취득 / 한국 국제소믈리에협회 이사, 보르도 와인협회회원
Obtained the first doctorate in Korea in the study of wine / Director, ASI Korea

COCKTAIL & APÉRITIF

Gin & Tonic / Martini / Tom Collins
Bloody Mary / Screwdriver
Whisky Sour
Kir (Available on all flights except Japan)
Kir Royal (Available on all flights except Japan and China)
Campari
Dry Sherry Tio Pepe
Dry Vermouth
Choya Umeshu (Available on Japan flights only)

SPIRITS & BRANDY

Johnnie Walker Blue Label Whisky
Glenfiddich Cask Collection Select Cask Single Malt Whisky
Jack Daniel's Whisky
Remy Martin X.O. Cognac
Absolut Vodka
Bacardi Rum
Beefeater Gin

LIQUEUR

Bailey's Irish Cream
Cointreau
Crème de Cassis
Crème de Menthe

SELECTED BEERS OF THE WORLD

We apologize if occasionally your selection of wine is not available

Korean Air ICN-ATL 747-8
First Class Menu

CHAMPAGNE



페리에-주에 벨 에포크 로제 2010

벨 에포크 로제 2010은 포도 작황이 우수한 해에 소량 생산 되는 빈티지 샴페인으로
리서치하고 우아한 벨 에포크 컬렉션의 최고급 샴페인입니다.
이 샴페인은 풍부한 과일향 아로마와 신선한 맛의 조화로우며 절묘하게 균형을
이루고 있습니다.

벨 에포크 로제 2010 샴페인은 식전주 및 각종 요리에 좋은 동반자가 될 것 입니다.
★ 미주, 유럽, 중동 노선에 서비스 됩니다.

Perrier-Jouët Belle Époque Rosé 2010

Perrier-Jouët Belle Époque Rosé 2010 is the finest champagne from Belle Époque
collection. Described as "the most luxurious and graceful Perrier-Jouët,"
this exclusive champagne is the result of a distinctive and unique year made
of contrasts.

It is full of harmonious flavors, well balanced with complex yet elegant
fruity aromas. An excellent aperitif and pairs beautifully with wide range
of food.

★ Available on all Trans-Pacific, Europe and Middle East flights



페리에-주에 블라종 로제

특급 로제 샴페인, 페리에-주에 블라종 로제는 페리에-주에 샴페인 중 애호가들이 가장
선호하는 샴페인으로 탁월한 양조기술로 아름다운 자연 정신을 표현했습니다.
연어색 톤의 핑크빛을 가지고 있는 로제 샴페인은 주로 적포도를 사용하여 양조하여 신선한
과일향을 풍부하게 간직하고 있습니다. 맛깔스런 색상을 자랑하는 블라종 로제 샴페인은
식전주 및 훌륭한 요리에 좋은 동반자가 되고 있습니다.

★ 동남아, 대양주 노선에 서비스 됩니다.

Perrier-Jouët Blason Rosé

Top quality rosé champagne in the world, Perrier-Jouët Blason Rosé is the
gourmet choice in the Perrier-Jouët collection, a special blend that gives it a
generous spontaneous spirit. This salmon-pink rose champagne is truly
remarkable for its fresh fruit aromas which occur during a maceration process
of red grapes. The Blason Rosé makes a delicious aperitif and is made to
match a wide variety of refined dishes.

★ Available on Southeast Asia and Oceania flights

★ 상아 출발편에서는 샴페인이 서비스 되지 않음을 양해하여 주시기 바랍니다.
★ Please note that champagne service is not available on late night flights.

SWEET WINE

샤토 리우세크 2013

보르도 지방 소테른 마을에서 생산되는 최고급 스위트 화이트 와인인 샤토 리우세크는
마레이악이 포도밭을 소유한 이래 200년이 넘는 긴 양주 역사를 가지고 있습니다.
샤토 리우세크는 1855년 나폴레옹 3세의 요청으로 이 지역 특급 와인을 선정할 때 보르도
화이트 와인 가운데 최고 등급인 1등급으로 선정되었습니다.
이 와인은 최상의 품질을 생산하기 위해 우수한 토양에서 자란 평균 수령 25년 이상 된
포도나무에서 고품질이 핀 귀부 포도를 수확하여 제조하였으며 오크통에서 24개월 동안
숙성시켰습니다. 풍부한 열대 과일향과 진한 풀향 그리고 가벼운 레몬향취를 머금은 짙은
황금색을 띤 2013년산 샤토 리우세크는 푸아그리와 환상적인 맛의 조화를 이룰 것입니다.

★ A380 기종에서 서비스 됩니다.



Chateau Rieussec 2013

Chateau Rieussec, which is known as a top quality Sauternes wine, has over 20
years of history since Mareilhac acquired it in the early 19th century. Since the
great wine classification of 1855 intended by Napoleon III, Chateau Rieussec is
attributed the title of First Growth among the Grand Cru of white wine in
Bordeaux. The vineyard has 75 hectares of clay soil with special gravel and is
planted with 90% of Semillon, each containing 5% Sauvignon Blanc and
Muscadelle.

This wine is produced by noble rots from vines aged for 25 years on average a
aged in oak barrels for 24 months following the harvest. Chateau Rieussec 20
characterized by a rich and deep golden hue, with aromas of a hint of lemon
dominated by tropical fruits and honey. This elegant and harmonious wine is
perfect accompaniment for your foie gras.

★ Available on A380 flights only

Korean Air ICN-ATL 747-8
First Class Menu

WHITE WINE

알베르 비쇼 샤블리 프리미에 크뤼 2016

피릿하고 상쾌한 드라이 화이트 와인 산지로써 널리 알려진 프랑스 샤블리 지방에서 수확한 잘 익은 샤르도네 포도로 만든 알베르 비쇼사의 샤블리 2016년산 와인은 황금 빛깔과 누구도 흉내 낼 수 없는 풍부하고 강한 꽃향과 과일향이 어우러져 한입 가득한 감미로운 맛을 즐기실 수 있습니다. 특히 푸아그라, 생선 요리에 잘 어울리는 와인입니다.

★ 일본을 제외한 전 노선에 서비스 됩니다.



Albert Bichot Chablis Premier Cru 2016

The wine the world knows as Chablis comes from the northern part of Burgundy, made exclusively from the chardonnay grape. Albert Bichot's Chablis 2016 has a yellow golden color, and a fine and powerful aroma of flowers and fruits. Full and flavorfully charming, it's the ideal accompaniment for foie gras, fish and white meat.

★ Available on all flights except Japan

ROSE WINE

샤토 데스끌랑 가루스

샤토 데스끌랑의 대표 와인 가루스 로제 와인은 샤토 무통 로칠드의 수석 와인 메이커 출신인 파트릭 레옹이 오프 드 프로방스에서 개발한 특급 로제 와인입니다. 경사진 석회석 토양에서 자란 80년된 늙은 나무에서 그르나쉬 포도와 롤레 포도를 영선하였습니다. 새로운 타입의 월드클래스 로제 와인은 버건디식 와인 양조 방법을 사용하여 최고급 주스를 600리터 오크통에서 10개월 동안 양조 하였습니다. 구운 향과 딸기 향미를 머금은 풍부한 과일향, 연한 연어 색상으로 엘레강트한 느낌을 주는 가루스 로제 와인은 훌륭한 요리에 좋은 동반자가 될 것입니다.

★ A380 기종에서 서비스 됩니다.



Chateau d'Esclans Garrus

Garrus rose, the flagship wine of Chateau d'Esclans, was created by Patrick Leon, former chief winemaker at Chateau Mouton Rothschild in Cotes de Provence. The grapes are harvested with Grenache and Rolle vines aged 80 years at the chalky-clay slope vineyards. This new type of world class rose wine is made from free-running juice fermented in 600 liter oak barrels for 10 months with Burgundian winemaking techniques. Garrus Rose has a light salmon color, rich fruits and has hints of toast and sweet strawberry flavors. With great balance and a smooth texture, it goes well with a wide variety of refined cuisines.

★ Available on A380 flights only

샤토 데스끌랑 레 클랑

샤토 데스끌랑의 특급 로제 와인 레 클랑은 프로방스 지방의 라모트 마을에서 생산한 와인입니다. 이 와인은 샤토 무통 로칠드의 수석 와인 메이커였던 파트릭 레옹이 버건디 양조 방법으로 제조하여 강한 개성을 지닌 새로운 맛의 로제 와인입니다. 수령 50년이 넘는 포도나무에서 손으로 수확한 그르나쉬와 롤레 포도만 사용하였습니다. 밝은 연어 색상, 감귤류와 향신료 느낌스가 느껴지며 과일 향이 진하고 미네랄이 풍부한 레 클랑 로제 와인은 푸아그라, 해산물 요리, 치즈류와 잘 어울립니다.

★ A380 운항 노선을 제외한 전 노선에서 서비스 됩니다.



Chateau d'Esclans Les Clans

Les Clans wine as a real rose wine of Chateau d'Esclans is produced at the village La Motte in Cotes de Provence. This unique rose wine is made using innovative techniques of Burgundian winemaking by Patric Leon, former chief winemaker at Chateau Mouton Rothschild. The grapes from the vineyard are harvested from 50 to 80 years old Grenache and Rolle vines.

Les Clans has a pale salmon pink, concentrated dry red fruits flavors with citrus and savory spice. Intense but elegant with full of mineral, it is a perfect accompaniment for foie gras, seafood cuisine and cheeses.

★ Available on all flights except A380

Korean Air ICN-ATL 747-8
First Class Menu

RED WINE

샤토 그뤼오 라로즈 2007



샤토 그뤼오 라로즈는 보르도 지방 생줄리안 마을의 최고급 와인으로서, 창립자인 슈발리에 드 그뤼오가 1778년 타계한 이후, 사위인 조셉 세바스티안 드 라로즈에게 상속되어 현재까지 200년 이상의 양조 역사를 이어오고 있습니다. 더불어 샤토 그뤼오 라로즈는 나폴레옹 3세가 1855년 제정한 프랑스 와인 등급제에서 최고 등급인 그랑 크뤼로 선정되었습니다. 이 와인은 40년 이상 된 포도나무에서 수확한 4종류의 포도를 사용하였으며, 16개월의 오크 숙성을 거쳐 깊은 풍미를 더하고 있습니다. 밝고 강렬한 붉은 빛을 띠고, 붉은 과일향과 꽃향기, 그리고 가벼운 나무향이 느껴지는 와인으로 주유리와 치즈에 잘 어울립니다.

★ 전 노선에 서비스 됩니다.

Chateau Gruaud Larose 2007

Chateau Gruaud Larose, an excellent wine of Saint-Julien village in Bordeaux, has over 200 years of history since Chevalier de Gruaud passed away and the estate was bequeathed to his son-in-law, Joseph Sebastian de La Rose in 1778. From the Great Wine Classification of 1855 by Napoleon III, Chateau Gruaud Larose is listed among the Grand Crus of Medoc. The wine is produced from 40-year-old vines and aged in oak barrels for 16 months following the harvest. Chateau Gruaud Larose 2007 is characterized by intense and bright red color, and also has aromas of a woody hint dominated by floral notes and red fruits. This elegant wine with a long finish is the perfect accompaniment for your main course and cheese.

★ Available on all flights

고스트 블록 나파 밸리 까베르네 소비뇽 2016



캘리포니아의 나인스 본디드 와이너리가 나파 밸리에서 생산한 특급 와인 고스트 블록 나파 밸리 2016은 포도밭 옆에 있는 초기 개척자들의 묘지에 경의를 표하기 위하여 지은 이름입니다.

이 와인은 유기농으로 재배한 까베르네 소비뇽 포도로 양조하였으며 오크통에서 24개월간 숙성시켰습니다. 발달한 장미 꽃잎과 붉은 과일향이 오랫동안 느껴지는 이 와인은 육류, 치즈를 비롯한 다양한 음식에 잘 어울립니다.

★ 미국, 중동 노선에 서비스 됩니다.

Ghost Block Napa Valley Cabernet Sauvignon 2016

Ghost Block Napa Valley 2016 is produced by the 9th Bonded Winery in Napa Valley established in 1877. This wine is named in honor of the historic Pioneer Cemetery for which it borders.

The best quality of Cabernet Sauvignon grapes cultivated by organic management techniques have been chosen to make great quality wine aged in French oak barrels for 24 months. Bright floral aromas or rose petals and spices with notes of red fruits, this wine with a lasting finish can be served with your main course and cheese.

★ Available on all Trans-pacific and Middle East flights

RED WINE

스페리 아마로네 2013

스페리 아마로네 2013은 아테리움 대표하는 아마로네 와인 명가인 스페리 가문이 베네토 주의 발포리첼라 지역에서 생산한 특급 와인입니다.

이 와인은 석회석이 섞인 점토질 토양에서 재배된 세 종류의 포도를 수확한 뒤, 로마시대 와인 생산 방법을 답습하여 건조실에서 4개월간 포도를 말려 양조하였습니다. 와인 숙성은 오크통에서 3년, 그리고 병에 담아 1년간 진행되었습니다. 짙은 루비색에 농익은 과일향과 향신료향이 절묘하게 조화를 이루며, 진하면서 고급스러운 맛이 도드라져 파스타에서부터 육류 요리까지 모든 음식에 잘 어울리는 와인입니다.

★ 취리히, 비엔나, 암스테르담, 프라하, 이테리 노선에 서비스 됩니다.

Speri Amaronne Vigneto Monte Saint Urbano 2013

Speri Amaronne 2013 is produced in the Valpolicella district of Veneto by the Speri family, who owns the company that produces the best quality Amaronne wine in Italy. The vineyard has calcareous, clayey soil on a hillside and is planted with 70% Corvina, 25% of Rondinella and 5% of Corvinone. Amaronne is the product of a wine-making method of the Ancient Romans involving grape drying for 120 days before fermentation. The grapes lose 40% of their original weight and highly concentrated sugars.

This wine is aged in oak casks for a period of 36 months and bottle-aged for 12 months.

With a bright, intense ruby red color, a prominent aroma of ripe fruits, sweet and bitter cherries, and hints of plums tinged with spices, this full-bodied wine can be served with a range of dishes from pasta to meat.

★ Available on Zurich, Vienna, Amsterdam, Prague and Italy flights



루이 라투르 코르통 그랑 크뤼 2014

알렉스 고프롱 마을은 버건디의 다른 지역과는 비교할 수 없는 독특한 지형과 풍부한 일조량으로 레드 와인 용종인 피노 누아 재배에 최적의 조건을 갖추고 있는 지역입니다.

루이 라투르에서 양조한 고프롱 그랑 크뤼 2014는 이 지역의 석회석과 이회암이 섞인 토양에서 재배된 최상급 피노 누아만으로 제조했습니다.

강한 붉은 색에 그윽한 과일 향과 향신료 향이 잘 조화를 이루고 있는 이 와인은 진하면서도 긴 여운을 선사하며, 부드러운 맛이 느껴집니다.

모든 종류의 육류 요리나 치즈와 매우 훌륭한 조화를 이룹니다.

★ 취리히, 비엔나, 암스테르담, 프라하, 이테리 노선을 제외한 유럽 및 동남아, 중국 노선에 서비스 됩니다.



Louis Latour Corton Grand Cru 2014

With a privileged location and plenty of sunshine, the village of Aloxe Corton produces Pinot Noir red wine which is considered to be one of the best Côte de Beaune wines.

Corton Grand Cru 2014 of Louis Latour is made from 100% Pinot Noir on hills of limestone and marl, with stones that bring a perfect and natural drainage.

This wine has a pretty ruby color and carries aroma of fruit and spices. Its taste is rich and structured on the palate, and well balanced with a long finish.

This wine is a perfect accompaniment for your meat entrée and cheese.

★ Available on Southeast Asia, China and all Europe flights except Zurich, Vienna, Amsterdam, Prague and Italy

Korean Air ICN-ATL 747-8
First Class Menu

RED WINE

하셀그로브 콜 크로스 시라즈 2014

남호주의 하셀그로브 와이너리가 맥라렌 밸리 지역의 화이트 밸리에서 생산한 컬트 와인 콜 크로스 시라즈 2014는 오래된 시라즈 포도를 재배하는 포도밭 이름을 와인 이름으로 정했습니다.

이 와인은 친환경농법으로 재배한 우수한 품질의 시라즈 포도로 양조하였으며 오크통에서 18개월간 숙성되었습니다. 강렬한 딸기류 향과 생나무와 초콜릿의 향취가 느껴지는 특급 와인으로 육류, 치즈를 비롯한 다양한 음식에 잘 어울립니다.

★ 대양주 노선에 서비스 됩니다.



Haselgrove Col Cross Shiraz 2014

Col Cross Shiraz 2014 is produced in the White Valley of McLaren Vale region, South Australia by Haselgrove winery established in 1981, this wine is named from a single vineyard of old vine Shiraz. The exceptional quality of Shiraz grapes cultivated environment-friendly management techniques has been chosen to make Australian cult wine and it is matured for 18 months in oak barrels. Intense aroma of blackberry and raspberry balanced by hints of raw wood spice and chocolate, this wine with long finish can be served with your main course and cheese.

★ Available on Oceania flights

파운더스 리저브 포트 샌드맨

1790년 조지 샌드맨이 런던에서 와인 회사를 설립한 이래로 2세기 동안 성공적 기업으로서의 전통을 이어가고 있는 샌드맨사는 포르투갈 와인으로서의 처음으로 상표를 사용한 기업으로 유명합니다. 포르투갈 학생의 검정색 망토와 스페인 기사의 독특한 모자가 결합된 상표의 샌드맨 포트와인은 포르투갈의 대표적인 포도 산지인 두로 지방에서 재배된 양질의 포도와 브렌디와의 조화 그리고 시간이 빚어낸 절묘한 산물입니다. 식사 후 디저트와 곁들여지는 한 잔의 포트와인은 200년 전통의 향기를 느끼게 해 드릴 것입니다.

★ 전 노선에 서비스 됩니다.



Founders Reserve Porto, Sandeman

In 1790, the House of Sandeman was founded in London by George Sandeman, a young Scotchman, who has handed down his knowledge and skill for over 2 centuries.

Sandeman was the first Port House to label its wines and the Sandeman Don, Portuguese student's blackcape and bearing a wide-brimmed Spanish caballero's hat recognized worldwide as the symbol of prestige and guarantee of its quality.

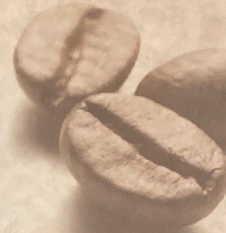
Full of power, fruit, and fire that distinguishes classic ports, Founders Reserve Porto is the culmination of two hundred years of expertise.

★ Available on all flights

Korean Air ICN-ATL 747-8
First Class Menu



ESPRESSO MENU



에스프레소 에스프레소
ESPRESSO 浓缩咖啡

깊고 풍부한 커피의 에센스

A deep, rich extract from a blend of coffee beans, called the "Heart of Coffee"
芳醇な香りと深い味わいを凝縮したコーヒーのエッセンスです。
咖啡的精粹，最浓缩的方式呈现。

아메리카노 아메리카노
AMERICANO 美式咖啡

부드럽고 연한 에스프레소

A soft and rich flavor made of espresso and hot water
濃くてリッチなエスプレッソにお湯を加えたマイルドで風味たっぷりのコーヒーです。
热水和浓缩咖啡的巧妙调和，口感清淡。

카페 라떼 카페라떼
CAFFÈ LATTE 拿铁

스팀 밀크를 곁들인 에스프레소
Espresso and fresh steamed milk

에스프레소에 신선한 스팀밀크를たっぷり入れたまろやかな味わいです。
浓缩咖啡调入热牛奶，其上覆盖一层轻盈的奶沫，口感柔和。

카푸치노 카푸치노
CAPPUCCINO 卡布奇诺

스팀 밀크와 우유 거품을 얹고 계피가루를 첨가한 에스프레소
Espresso with steamed milk, foamed milk and a dash of cinnamon
에스프레소에 스팀밀크を入れ、泡立てたミルクをのせてシナモンで香りを添えました。
热奶与细腻奶泡轻柔地浇在浓缩咖啡

플랫화이트 플라트화이트
FLAT WHITE 鲜奶浓缩咖啡

미세한 우유 거품을 곁들인 에스프레소
A shot of espresso with steamed foam milk
에스프레소에フォームミルクを添えて
蒸牛奶浓缩咖啡

Korean Air ICN-ATL 747-8

First Class Menu

HANSIK JEONGCHAN

Cold Seafood and Eggplant with Plum Dressing
Cold seafood and eggplant appetizer with plum dressing.

Ginseng Chicken Soup
Healthy Korean-style ginseng and chicken soup.

Salad

Braised Beef Shank & Abalone with Spicy Sauce
Braised Beef Shank with spicy sauce served with abalone, chestnut, radish, and ginkgo.

* You can select bibimbap instead of Braised Beef Shank & Abalone with Spicy Sauce.

Braised Seabass
Thin fillets of Seabass, pan-fried in egg batter, steamed over beef stock, and served with water dropwort and ginkgo.

Side Dishes
Young radish leaves with soybean sauce, Seasoned butterbur, Cucumber pickles, Burdock with wild sesame sauce, Beef and quail eggs boiled in soy sauce.

Soybean Soup with Snails and Pumpkin Leaves
Soybean paste soup made with freshwater snails and pumpkin leaves.

Seasonal Fresh Fruit
Sweet Pumpkin Jelly
Jelly dessert infused with sweet pumpkin rich in vitamins and minerals.

韓食正

醋拌海鮮茄
在茄子与海鮮

參鸡汤 (小
以人參和鸡为

沙拉

牛肉和鮑魚
把牛肉、鮑魚
*韩式拌飯可

蒸鮮魚
用牛肉汤汁蒸

小菜
萝卜缨拌大

南瓜叶田
加入富含维

时鮮水果

南瓜羊羹
用富含矿物

韓食正

海産物とカ
イカやタコ、

參鷄湯(小
高麗人參と

サラダ

牛肉とア
牛肉とアワ
*牛肉と鮑

韓国風
韓国風ス

おかず
大根の若

カボチ
ビタミン

新鮮な

カボチ
ミネラル

밤, 무, 은행을

실 수 있습니다.

은 미나리, 은행을

Korean Air ICN-ATL 747-8
First Class Menu

FIRST
CLASS



친환경 청정 제주
제동한우,
제동토종닭

하늘에서 맛보는
Well-Being
프리미엄

제동한우, 제동토종닭
기내식 서비스

Jedong Beef and Jedong free-range chicken:
Brought to you exclusively from the eco-friendly
island of Jeju
so that you can enjoy a healthy meal in the sky

環境にやさしい清浄地域, 濟州島より
空の上で出会う
ヘルシーでプレミアムな味わい
済東韓牛と地鶏

미선나무(Miseon Tree)

미선나무는 세계에서 유일하게 우리나라에서만 자생하는 희귀
종으로서, 그중에서도 충청북도 진천군과 괴산군에 분포하고 있
으며 그 고유한 가치를 인정받아 천연기념물로 지정되어 보호
되고있다. 미선나무의 이름은 한자인 미선(尾仙)에서 유래한 것
으로 추정되는데, 미선이란 대나무 줄기를 꼬아서 만든 상여 중
이나 명주를 붙여 만든 둥근 모양의 부채를 말하는 것으로 미선
나무의 특징이라 할 수 있는 열매의 모양이 이 미선과 닮았다고
하여 미선나무라 불리게 된 것으로 알려져 있다. 미선나무는 높
이 1 ~ 1.5m 쯤 되는 낮은 관목으로 겨울에 잎이 떨어지는데
그 모습이 마치 개나리를 연상케한다. 3월이 되면 지난 해부터
형성되었던 꽃이, 잎이 피기전에 줄기에 가득히 달려 화려한 봄
단장을 한다. 꽃의 기본 색은 흰색이며, 분홍미선·삼야미선·
푸른미선 등의 품종도 있는데, 미선나무의 꽃은 매우 향기로운
뿐만 아니라 꽃나무로서도 여간 아름다운데 이나다.

Miseon tree, also known commonly as White Forsythia,
grows naturally only in Korea, and it is designated as one of
the Korean Natural Monuments.

Its name, "Miseon," is derived from the traditional Korean
fan because the shape of the tree is similar to the shape of
the fan; the fan is round in shape with paper or silk attached
to its rib.

It is a shrub tree 1.5m tall, and it produces white-colored
beautiful flowers in the early part of spring.



夏 Summer

Korean Air ICN-ATL 747-8
First Class Menu

SEOUL - ATLANTA

Lunch

* If you would like to have Korean menu, please refer to Hansik jeongchan guide for detail.

Pre-Drink Service

Lemon and olive oil marinated king crab meat served with mango and lemon dressing

Combo Appetizer

Seared scallop with three kinds of dip

Soup

Tomato and lentil cream soup
(offered with western main course)

Salad

Seasonal garden greens served with a choice of balsamic dressing, honey mustard dressing or Italian dressing

Main Course

Roasted beef tenderloin with green peppercorn sauce served with potato and vegetables

Roasted Chilean seabass with herb crust with tomato caper & olive sauce served with angel hair pasta and vegetables

Cheese Tray

Chaumes, Carré de l'est, Fourme d'Ambert

Seasonal Fresh Fruit

Dessert

Ricotta cheese cake with ice cream

Bread Selection

Potato rye roll, focaccia bread, mini baguette, Korean 'Makgeolli' black rice roll

Coffee / Tea / Green Tea / Omija Punch

All of our beef dishes are prepared with only New Zealand and Australian beef.

Majority of the vegetables and grain that we use is of organic products.

R035-8-4

SEOUL - AT

Refreshment

Ramen with Side Dishes

Fresh Cookie

Pecan Pie

Onigiri

Brownie Cake and Snack

Light Meal

Main Course

Korean style Dongchimi (Radish water kimchi) cold noodle served with grilled beef rib and side dishes

Chinese style stir-fried beef with black bean sauce served with egg fried rice and vegetables

Roasted *Jedong free-range chicken thigh with port wine sauce served with mashed potato and vegetables

Seasonal Fresh Fruit

Bread Selection

Olive oil roll, garlic baguette, steamed Chinese bao

Coffee / Tea / Green Tea / Omija Punch

A shorter meal service is available for passengers who prefer more time to relax. Please advise us of your preference in advance.

We apologize if occasionally your choice is not available. If you need information on possible allergens contained in the food, please ask our cabin crew.