



Business
Class

I ♥ Mécénat

당사는 메세나활동을 통해 사회공헌을 실천하는 메세나기업입니다.

아시아나항공은

대 고객 서비스 분야에서 선도적이고 혁신적인 품질을 인정받아 2009 항공업계의 노벨상인 ATW, 2010 영국 SKYTRAX사, 2011 미국 글로벌 트래블러(Global Traveler)지에 이어 2012년 세계적인 프리미엄 여행 전문지 프리미어 트래블러(Premier Traveler)지로부터 '올해의 항공사(Airline of the year)'상을 수상, 세계 항공 업계 최초로 4년 연속 올해의 항공사 상을 수상하였으며 이로써 골든 그랜드 슬램의 명성을 이어가게 되었습니다.

고객 여러분의 안전과 서비스를 최고의 가치로 여겨온 아시아나항공은 앞으로도 세계 최고 품질의 서비스를 제공할 수 있도록 끊임없이 노력하겠습니다.

고객 여러분의 성원과 사랑에 깊이 감사드립니다.

Asiana Airlines

Asiana Airlines was awarded Airline of the Year 2012 by Premier Traveler, one of the most influential travel magazines in the world. After also receiving Airline of the Year from ATW (Air Transport World) in 2009, SKYTRAX in 2010, and Global Traveler in 2011, we have become the world's first airline to win the Airline of the Year award for four consecutive years and are proud to maintain our reputation as a Golden Grand Slam airline.

We are extremely honored to be recognized as one of the world's top airlines by our customers and will strive to continue providing you with outstanding service.

Thank you for your continued support.



세계 최초, 4년 연속 올해의 항공사

2012 Premier Traveler 올해의 항공사
2011 Global Traveler 올해의 항공사
2010 SKYTRAX 올해의 항공사
2009 ATW 올해의 항공사



늦은 저녁식사

양식

전채

새우와 아스파라거스를 맑은 햄

주요리

중식 쇠고기 요리 | 431kcal

캐슈너트와 각종 채소, 볶음밥을 함께 준비하였습니다.

또는

닭가슴살 구이 요리 | 442kcal

블루 치즈를 곁들였으며 채소와 함께 준비하였습니다.

치즈와 과일

카망베르, 그뤼에르

후식

아몬드 피스타치오 치즈 케이크

커피와 차

* 라면도 준비되어 있습니다.

늦은 저녁식사

한식

초미

새우 잣즙 냉채

삼미

비빔반상 | 625kcal

각종 나물과 다진 쇠고기로 정갈하게 준비한 비빔밥을 반찬, 국과 함께 한상차림으로 준비하였습니다.

비빔밥을 '골동반'이라고도 하는데 '골동'이란 여러가지 재료가 고루 모여 섞여있다는 의미로, 밥에 여러 가지 나물과 고기볶음을 넣고 고추장으로 비벼 먹는 한 그릇 음식입니다. 궁중에서는 설날 그믐날 저녁에 남은 음식을 해를 넘기지 않는다는 뜻으로 비빔밥을 만들어 먹었다고 합니다. 또한, 농번기의 농부들은 휴식시간에 간단히 차려 먹던 음식으로 많은 사람들이 편하고, 실속있게 먹을 수 있도록 만든 지혜로운 음식입니다. 여러 가지 재료가 조화로우면서 칼로리는 낮은 건강음식이기에 우주 음식으로도 인증 받았으며, 지역별로 다양한 종류의 비빔밥이 있습니다.

후미

신선한 과일

커피와 차

매직과와 호두정과

* 라면도 준비되어 있습니다.

Supper

Western

Appetizer

Prawn and Rolled Ham with Asparagus

Main Courses

Chinese Style Beef | 431kcal

Served with Cashew Nuts, Vegetables and Fried Rice

or

Grilled Chicken Breast | 442kcal

Served with Blue Cheese and Vegetables

Cheese and Fruit

Camembert, Gruyere

Dessert

Almond Pistachio Cheese Cake

Coffee and Tea

* We are pleased to offer ramen upon your request.

Supper

Korean

Starter

Shrimp and Vegetable with Pinenuts Sauce

Main Course

'Mixing and Harmonizing'

A Famous Korean Cuisine 'Bibimbap' | 625kcal

Steamed Rice, Various Kinds of Vegetables and Minced Beef
Mixed with Red Pepper Paste 'Gochujang', Sesame Oil,
Accompanied by Assorted Side Dishes and Soup

It is also called 'Goldongban'. 'Goldong' means that several ingredients are gathered equally. Bibimbap is a mixture of cooked white rice, various vegetables, pan-broiled meat, and red pepper paste 'Gochujang'. At the Court, Bibimbap was served on New Year's Eve based on the belief that the remaining food should be emptied before the end of the year. Moreover, it was easily prepared for farmers in the farming season during break time and is a recommended dish since it is a convenient and substantial meal. As a low-calorie food with several ingredients in harmony, it was accredited as space food. There are various forms of bibimbap by area.

Dessert

Fresh Fruit

Coffee and Tea

Korean Traditional Cookies


Made of Wheat Flour and Walnut

* We are pleased to offer hot ramen upon your request.

How to enjoy Bibimbap

1. Put the steamed rice into the Bibimbap bowl.
2. Add sesame oil and red pepper paste to the rice and vegetables as desired.
3. Mix the ingredients well.
4. Best enjoyed with side dishes and soup.

We apologize if your choice is not available due to unexpectedly high demand.
If you are allergic to any types of food or beverages, please inform one of your cabin crew.



OZ 742

BKK/SEL

B/C

2013C1 - 20130101

ASIANA AIRLINES 

A STAR ALLIANCE MEMBER 





Wine List

I ♥ Mécénat

당사는 메세나활동을 통해 사회공헌을 실천하는 메세나기업입니다.

탑승을 환영합니다

아시아나항공에서는 손님 여러분의 품격 높은 항공 여행의 즐거움을 더해 드리고자 세계적인 소믈리에로 구성된 아시아나 기내 와인 컨설턴트 그룹과 함께 기내 와인 선정회를 통하여, 지상과는 다른 항공 조건 및 다양한 기내식과의 조화를 고려한 고품격 와인을 선정하였습니다.

하늘에서 펼쳐지는 와인의 깊은 맛과 향기로 품격 높은 서비스를 제공하는 저희 아시아나와 함께 즐거운 시간 보내시기 바랍니다.

Welcome aboard

We believe a good bottle of wine is the best companion to the meals we serve and it could refresh your mind and body during the long journey ahead. Our cabin crew members are trying hard to offer exceptional service of the most refined meal and wine that goes along with it. Thus we have selected some of the finest wines to refine our dining service and enhance your appetite.

Our wine has been strictly selected under the careful supervision of the Asiana Wine Consultant Group. Their devotion and combined expertise in the field of wine has helped us to build a portfolio of wines which we are truly proud of.

Explore and enjoy the world of wine with Asiana Airlines.

“Of all the gifts God has given to man there is nothing more valuable than wine.” -platon-

“신이 인간에게 내려준 선물 중 와인만큼 위대한 가치를 지닌 것은 없다.” -플라톤-



안드레아 라손 | Andreas Larsson

스웨덴 태생
2007년 세계 소믈리에 챔피언
2004년 유럽 소믈리에 챔피언
Swedish-born
2007 Best Sommelier of the World
2004 Best Sommelier of Europe



에반겔로스 파타스 | Evangelos Pattas

벨기에 태생
2007년 독일 소믈리에 챔피언
유럽 시가 소믈리에 챔피언
Belgian-born
2007 Best Sommelier of German
European Cigar sommeliers champion



크리스틴 발레이 | Christine Balais

프랑스 태생
국제 소믈리에 심사위원
와인전문지의 TASTING 심사위원
French-born
Member of the jury for international competition for sommeliers
Member of the jury in tastings for professional journals



세계 최초, 4년 연속 올해의 항공사

2012 Premier Traveler 올해의 항공사
2011 Global Traveler 올해의 항공사
2010 SKYTRAX 올해의 항공사
2009 ATW 올해의 항공사



Asiana Bar

식전주 | APERITIFS

감빠리 | Campari

미디움 드라이 셰리 쌍드망 | Medium Dry Sherry Sandeman

증류주 | SPIRITS

스카치 위스키 시바스 리갈 18년 | Scotch Whisky Chivas Regal 18 years

스카치 위스키 발렌타인 17년 | Scotch Whisky Ballantine's 17 years

버번 위스키 잭 다니엘 | Bourbon Whiskey Jack Daniel

보드카 스미르노프 | Vodka Smirnoff

진 비피터즈 | Gin Beefeater's

코냑 & 리큐어 | COGNAC & LIQUEURS

까뮈 엑스 오 | Camus X.O

베일리즈 아이리쉬 크림 | Baileys Irish Cream

칵테일 | COCKTAILS

맥주 | BEERS

오비, 카스, 하이트, 맥스 | OB, Cass, Hite, Max

하이네켄, 벡스, 버드와이저 | Heineken, Beck's, Budwiser

전통 쌀막걸리 | KOREAN RICE WINE 'MAKGEOLLI'

비알코올 음료 | NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

오렌지, 사과, 토마토 주스 | Orange, Apple, Tomato Juice

파인애플, 구아바 주스 | Pineapple, Guava Juice

콜라, 다이어트 콜라, 스프라이트, 진저엘 | Coke, Diet Coke, Sprite, Ginger Ale

중국 특화 음료 | CHINESE SPECIAL BEVERAGE

자두어바오차 | JIA DUO BAO | 加多宝

한약재를 우려만든 해독 기능이 있는 중국의 건강 냉차

JIA DUO BAO made by medicinal herbs and can help to detoxify the body

*CAN, CTU, SIA 현지 출발편에 한하여 제공됩니다.

This tea is served only departure from CAN, CTU, SIA routes.

Champagne & White Wines

Champagne
White Wines

샴페뉴 까띠에 브뤼

“오랜 전통과 현대 기술이 만든 작품”

1763년부터 포도원을 경작하기 시작하여 우수한 샴페인 하우스로 정평이 난 까띠에는 샴페뉴 지역에서 가장 깊은 셀러를 보유하고 있어 샴페인 숙성에 가장 이상적인 조건을 갖추고 있습니다. 오랜 전통과 더불어 전문가들의 체계적이고 섬세한 관리를 통해 그 품질을 더욱 인정받은 이 샴페인은 호박 빛이 도는 금빛을 띠며 풍부한 꽃 내음과 견과류 그리고 시트러스 과일 향이 묻어 납니다. 입안 가득 퍼지는 산뜻한 풍미는 식전주로 마시기 좋을 뿐만 아니라 흰 살코기와 가금류, 해산물 요리와도 잘 어울립니다.

Champagne Cattier Brut

“Masterpiece made by old tradition and modern technology”

Famous as a good Champagne house with vineyard run since 1763, Cattier boasts of the deepest cellar in the Champagne area, the most ideal conditions for the aging of champagne. This quality-accredited champagne made possible through experts' systematic and delicate management together with old tradition is tinged with gold, approximating the color of pumpkin and offering the intense aroma of flowers, nuts, and citrus fruits.



룰리 2010/2011

“부드러운 농후함과 상큼함의 완벽한 하모니”

1720년에 설립된 샤피는 부르고뉴에서 가장 오래된 와이너리이며, 가족 경영으로 와인을 생산하여 품질이 매우 우수합니다. 그 중 룰리는 프랑스 부르고뉴 지역의 매혹적이며 고급스러운 샤프르네 와인중 하나로 풍부한 과즙의 숙성으로 향신료, 바닐라향 등 부드럽고 깊은 맛을 내며 동시에 신선한 또한 선사하여 완벽한 조화와 균형잡힌 와인의 맛을 보여줍니다.

Rully 2010/2011

“Perfect harmony of richness and freshness”

Founded in 1720, Champy is Bourgogne's oldest winery and a family firm producing good-quality wines. Among them, Rully is one of the stylish and elegant Chardonnay wines in the Bourgogne region, France, offering perfect harmony and balanced taste by presenting freshness as well as soft, deep taste such as some spice and vanilla flavor through the aging of rich juice.



세레스인 소비뇽 블랑 2010

“영화인의 예술적 감각과 장인정신이 돋보이는 와인”

뉴질랜드 말보르 지역은 훌륭한 소비뇽 블랑이 자라는 대표적인 지역입니다. 그 중 세레스인 와이너리는 유명한 영화 촬영감독 마이클 세레스인의 소유로 유기농 기법을 고수하며 손수확을 통해 품질 좋은 와인을 생산하고 있습니다. 또한 예술적 감각이 돋보이는 손바닥 모양의 레이블은 만드이의 열정과 품질에 대한 자신감, 장인정신을 잘 표현하고 있으며 오크 숙성을 통한 부드러운 향과 감귤류, 미네랄 등의 신선한 향을 복합적으로 선사하여 오랫동안 여운을 남기는 매력적인 와인입니다.

Seresin Sauvignon Blanc 2010

“Wine with artistic sense and master craftsmanship of a movieman”

Marlborough in New Zealand is a typical area where excellent Sauvignon Blanc grapes are grown. There, the Seresin winery owned by famous cinematographer Michael Seresin produces good-quality wines through organic farming and harvest by hand. A palm-shaped label with artistic sense also exhibits the maker's passion, pride in quality, and craftsmanship. Seresin Sauvignon Blanc offers subtle aromas through oak aging and fresh aromas such as citrus and mineral in combination as a popular wine with rich finish.



아시아나는 엄선된 고급 와인만을 권해 드리고 있으며,

간혹 소개된 연도와 다른 생산년도의 와인이 제공될 수도 있음을 양해해 주시기 바랍니다.

We apologize if a particular vintage year is not available on your flight selection.

Red Wines



샤또 뿌이귀로 2007

“섬세한 손길로 만들어낸 훌륭한 와인”

이 와인은 프랑스 고티 드 프랑지역 와인으로 1983년부터 제조되어 온 와인입니다. 2007년 수확된 포도로 양질의 제품 생산이 가능했고 메를로 품종의 체리, 자두와 같은 과일 향을 발산하고 있으며 참나무, 가죽 향이 어우러진 와인입니다. 카베르네 프랑 품종과도 혼합된 와인으로 진한 과일 향에 어울리는 섬세한 탄닌이 돋보이며, 균형이 잘 잡혀 뛰어난 뒷맛이 오래도록 남아 있습니다.

Chateau Puyguraud 2007

“Great wine from meticulous makers”

This wine has been made since 1983 in the promising appellation of Côtes de Francs. The 2007 vintage has reached a good level of drinkability and this example is offering a lot of dark fruit aromas we associate with the principal variety of Merlot such as dark cherry and plum underlined with a hint of oak and leather. This blended wine with Cabernet Franc shows the palate of well balanced with dark fruit flavours, fine tannins and a fairly long and spicy finish.



한 와이너리 카베르네 소비뇽 2010

“이상적인 테루아에서 난 이상적인 와인”

이 부드럽고 매혹적인 와인은 다양한 와인을 생산하기에 이상적인 기후 조건을 갖춘 캘리포니아 몬트레이 빈야즈에서 '니키 한' 가족에 의해 생산되고 있습니다. 검붉은 과일 향과 자두, 에스프레소와 같은 커피 향이 가득하며 구운 베리 맛과 향신료는 탄닌 속에 녹아 부드러움을 더해주고 있습니다. 섬세한 깊이 있는 산도는 긴 여운을 느끼게 해줍니다.

Hahn Winery Cabernet Sauvignon 2010

“Ideal wine made in ideal terroir”

This supple and attractive wine is being produced from Nicky Hahn's family Monterey County vineyards lied along California's central coast. This region boasts ideal climatic conditions for producing varied wines. Dark and lovely, this wine fills the nose with aromas of red and dark fruits, plum and espresso. Notes of roasted berries and spice fill the mouth, lifted by melting tannins. A delicate thread of acidity helps carry the length well into the finish.



알테사 피노 누아 2009

“미국 Consumer Reports 지에서 선정한 최고 가치의 피노누아”

나피벨리의 소노마 카운티를 잇는 지역인 카네로스 선선한 날씨 덕에 최고의 피노누이를 재배합니다. 특히 예술적인 와이너리인 알테사의 피노누이는 더욱 향기롭고 우아하며 다양한 매력을 보여줍니다. 체리 향과 향신료 향, 스모키 오크 풍미가 균형잡힌 조화를 이루고 있으며 부드럽고 섬세한 구조가 돋보이는 이 와인은 연인의 숨결을 닮아 오랜 여운을 남깁니다.

Artesa Pinot Noir 2009

“Pinot Noir selected by US Consumer Reports to be of the highest value”

The cool weather of Carneros, the area connecting Sonoma County of Napa Valley, makes the best Pinot Noir wines. In particular, Pinot Noir of Artesa, an artistic winery, is more aromatic and elegant, offering various attractions. The aromas of cherry, spice, and smoky oak are in balanced harmony, and this wine with its gentle and delicate structure offers a rich finish like the breath of lovers.

아시아나는 엄선된 고급 와인만을 권해 드리고 있으며,

간혹 소개된 연도와 다른 생산년도의 와인이 제공될 수도 있음을 양해해 주시기 바랍니다.

We apologize if a particular vintage year is not available on your flight selection.

Dessert Wines

포트 쌍드망

“포르투갈 와인의 자랑거리 포트 쌍드망”

쌍드망 하우스는 200년 전부터 7세대째 가업을 이어 한결같은 품질을 유지하며 포르투갈 포트 와인의 명성을 드높인 대표 와이너리입니다. 건살구, 꿀, 건과류, 향신료, 바닐라 향 등 풍부하고 우아한 맛의 조화로 식사의 마무리를 완벽하게 장식하고 그 느낌을 오래도록 간직하고픈 충동을 불러일으키는 품격있는 디저트 와인입니다.

Port Sandeman 20 Years Old Tawny Porto

“Pride and Joy of Portugal Wines – Port Sandeman”

Sandeman House has been operating a seven-generation family business for 200 years. Maintaining high quality, it is a leading winery that has enhanced the reputation of Portuguese Port wines. With the combination of rich and elegant flavors of dried apricot, honey, nuts, spices, and vanilla, it is a fitting end to meals. It is a tempting, classy dessert wine whose texture you just can't forget once you've had a taste.



쏘우밀 크릭 비달 아이스와인 2008

“자연이 선물한 진귀한 와인”

이 와인은 특별히 선별된 비달 포도로 영하 8도에서 수확되어 생산됩니다. 얼은 상태의 포도는 압축되어서 강도 높은 포도의 단맛이 추출되며, 인공적인 기술로는 만들 수 없는 신비한 맛을 지니게 됩니다. 진한 살구와 복숭아 향을 지니며 자연적으로 달콤한 아이스와인은 그 깔끔하고 깨끗한 산도에 의해 완벽한 조화를 이룹니다. 녹아내릴듯한 부드러운 질감, 감미로운 단 과일과 아몬드 향은 긴 여운으로 남겨집니다.

Sawmill Creek Vidal Ice wine 2008

“A Rare Wine Presented by Nature”

The Ice wine was harvested from selected Vidal grapes, picked at temperatures below -8°C. The frozen grapes were pressed to extract the highly concentrated, naturally sweet, essence of the fruit. The Ice wine has intense aromas of apricots and peaches. The naturally sweet Ice wine is perfectly balanced by the crisp, clean acidity. Silky smooth on the palate, luscious tones of honey fruit and almonds close into a long, lingering finish.



아시아나는 엄선된 고급 와인만을 권해 드리고 있으며, 간혹 소개된 연도와 다른 생산년도의 와인이 제공될 수도 있음을 양해해 주시기 바랍니다.

We apologize if a particular vintage year is not available on your flight selection.

Coffee & Tea

Asiana Airlines cares for a better tomorrow

아시아나 커피 한잔에도 지구 환경을 생각합니다.



친환경 커피 | RA(RAINFOREST ALLIANCE CERTIFIED) COFFEE

지구 환경 보호 및 열대 우림 유지 목적으로 설립된 국제적인 비영리 환경 단체인 RA 인증을 받은, 신선함과 깊은 맛을 지닌 친환경 커피

This RA Coffee guarantees that coffee beans are produced using eco-friendly methods. Rainforest Alliance is a nonprofit organization that conserving rainforest and environment of the earth.

디카페인 커피 | DECAFFEINATED COFFEE

에스프레소* | ESPRESSO

카푸치노* | CAPPUCCINO

카페라테* | CAFE LATTE

* 표시된 커피는 에스프레소 장착 기종운항시 서비스됩니다.

* Coffees marked with an asterisk are only available on aircraft with espresso machines

얼그레이 | EARL GREY

중국과 인도산 최고급 잎을 혼합하고 베르가못 향을 첨가한 상큼한 레몬 향의 홍차
Earl Grey is a black tea blend, which gets its flavor from bergamot oil.

카모마일 | CAMOMILE

사과 향이 깊게 배어나는 오랜 전통의 야생 들국화 허브차

Camomile is one of the best-researched herbs. These organically grown chamomile flowers produce the most delightful tea, which can be relaxing, carminative and anti-inflammatory.

우롱차 | OOLONG TEA

배, 사과 향이 녹아 있는 전통 반-발효차

Oolong Tea is a traditional semi-fermented tea with a fragrance of apple and pear.

인삼차 | GINSENG TEA

면역력을 강화시켜주고 피로에 좋은 건강 차

Ginseng Tea is good for immune system strength and helpful for fatigue.

녹차 | GREEN TEA

초록의 향기를 담은 최고급 녹차

Green Tea Our exclusively selected Green tea which gives you the feeling of natural touch.

자스민차 | JASMINE

심리적 진정효과가 뛰어난 차

Jasmine acts like aroma therapy



BC ICN - M
20130101

ASIANA AIRLINES 

A STAR ALLIANCE MEMBER 

