



SIGNATURE CLASS CLASSE SIGNATURE

Welcome aboard.

We invite you to sit back and experience Air Canada's Signature Class, an elevated way to travel. Settle in with our range of premium amenities to make your flight more comfortable and enjoy our Canadian hospitality. If there is anything we can do to make your flight more enjoyable, please don't hesitate to let us know.

Thank you for choosing Air Canada.

Bienvenue à bord.

Nous vous invitons à vous détendre et à profiter d'une expérience de voyage supérieure avec la Classe Signature d'Air Canada. Installez-vous grâce à nos produits haut de gamme, conçus pour rendre votre vol plus confortable, et profitez de notre hospitalité canadienne. Si nous pouvons faire quoi que ce soit pour rendre votre vol plus agréable, n'hésitez pas à nous en faire part.

Merci d'avoir choisi Air Canada.

歡迎登機

我們邀請您輕鬆寬坐，體驗加航 Signature 商務客艙帶給您的奢華之旅。客艙配備一系列豪華用品和便利設施，提供您更加舒適的飛行旅程，盡享加拿大的熱情服務。如果有任何我們能夠效勞，令您的飛行旅途更加輕鬆愉悅，請隨時告知我們，我們非常樂意為您服務。

感謝您選乘加拿大航空。

Lucie Guillemette

Executive Vice President and Chief Commercial Officer

Vice-présidente générale et chef des Affaires commerciales



David Hawksworth

Vancouver, BC/C.-B.

CHEF

David is an award-winning Vancouver chef and restaurateur whose profound interest in the finest locally sourced ingredients has long underpinned his culinary philosophy. We invite you to discover his innovative Canadian-influenced dishes on today's flight.

David est un restaurateur et chef primé de Vancouver dont la philosophie culinaire a toujours été centrée sur l'utilisation des meilleurs ingrédients et produits du terroir. Sur le vol d'aujourd'hui, nous vous invitons à découvrir ses créations uniques et très canadiennes.

大衛·霍克斯沃思是聲望斐然的溫哥華名廚，擁有自己的餐館，霍克斯沃思對當地優質食材的關注一直是他烹飪哲學的核心理念。在今日航班上，我們邀請您一同來領略名廚霍克斯沃思充滿加拿大風情的創新美饌。



Véronique Rivest

Gatineau, Qc

SOMMELIÈRE

Having stood on the podium at the World's Best Sommelier Competition, Véronique is an internationally renowned sommelier. Her selection of superbly balanced, food friendly wines evokes the spirit of travel and perfectly pairs with our inflight cuisine.

Véronique est sommelière de renommée internationale, comme en témoigne sa place sur le podium lors de la compétition du Meilleur Sommelier du Monde. Sa sélection de vins équilibrés et harmonieux, très polyvalents à table, évoque le plaisir du voyage et offre le compagnon idéal de notre cuisine à bord.

曾經站上世界最佳侍酒師大賽的獎台，薇羅妮卡是國際知名的侍酒師，此份薇羅妮卡精心安排的酒單中，充滿精湛的平衡，羅列了理想的佐餐佳釀，舞動旅行的精神層面，完美地匹配機上佳餚美饌。

LUNCH




Lunch will be served shortly after take-off.


⌚ EXPRESS LIGHT OPTION

As a quicker, lighter option, enjoy your appetizer with salad, cheese and fruit – presented all at once, soon after take-off.

APPETIZER

 Lobster, endive, apple, celery, hazelnuts, buttermilk dressing


SALAD


 Mixed greens, grape tomatoes, vinaigrette

MAIN COURSES

Each meal is served with a selection of warm breads.

Grilled AAA beef tenderloin, Cabernet peppercorn sauce, Yukon Gold mashed potatoes, asparagus

 Red wine braised chicken, grainy Dijon spaetzle, pearl onions, oyster mushrooms, green beans

 Barbecue salmon, sriracha fried basmati rice, bok-choy

Braised pork, preserved mustard greens, jasmine rice, gai-lan

CHEESE

Oka, Brie, medium Cheddar, crackers

DESSERT

Served with espresso, cappuccino, coffee and a selection of teas.

 Fresh seasonal fruit

 Lemon tart

Ice cream



Hawksworth Signature Dish



Air Canada NutriCuisine



DINE ON DEMAND

Should you wish more time to work or sleep after take-off, please let us know before departure and we'll set your lunch aside for you to have later during the flight.

Following lunch, personalise your inflight experience: enjoy any light bite or light meal items up to 90 minutes prior to landing. Simply let your flight attendant know what you would like to order.

LIGHT BITES

Choose between one or more of the following snack options.

Hot noodle soup, shrimp and pork wontons, gai-lan

Hot snack – Chicken Parmesan sandwich

🍏 Vegetable salad, tomato, hummus, broccoli, cauliflower

Dim sum selection of siu mai, har gau, spinach and shrimp dumpling

Ice cream

A selection of packaged snacks and fresh fruit is always available in our galley.

LIGHT MEAL

A light meal will be served approximately 90 minutes prior to arrival. Should you prefer to eat at an earlier time, please inform your flight attendant.

🍏 Fresh seasonal fruit

MAIN COURSES

Each meal is served with a selection of warm breads.

Stir-fried Shanghai noodles, chicken julienne, bok-choy

Chicken schnitzel, gnocchi, bocconcini cheese, tomato sauce

Mushroom ravioli, tomato basil arrabiata sauce, Parmesan

WINE



CHAMPAGNE

Laurent-Perrier Champagne Brut, France

An elegant, refined Champagne, with delicate aromas of white fruit and citrus. Crisp and lively, it makes a perfect apéritif and a great match for fish, seafood and salads.

WHITE WINES

Cave Spring Cellars, Riesling, Niagara Peninsula, Canada

Riesling is one of Ontario's flagship grapes, and Cave Spring is one of its great performers. Dry and delicately aromatic, with hints of lime, green apple and juicy peach. The palate is fresh and invigorating, with a mineral impression typical of the Peninsula's best wines. Perfect as an apéritif or paired with salad, fish or seafood.

Hess, Shirtail Ranches Chardonnay, Monterey County, United States

The vineyards of Monterey, south of San Francisco Bay, are home to more than 50% of Chardonnays. This region produces very ripe wines with a hint of tropical fruit but the freshness of the Pacific's coastal breeze. Peach, pineapple, butter and caramel flavours and a creamy texture make it ideal for rich fish, pasta or creamy chicken dishes.

RED WINES

Gaia, Notios, Peloponnese, Greece

Greece has been cultivating vines for more than four thousand years and has an abundance of fascinating native grape varieties. Here, the Agiorgitiko, an iconic grape from the Nemea region, is blended with Syrah. Dry and savoury, with ripe red fruit, traces of garrigue and spices, and a juicy character with soft tannins. Eminently Mediterranean. Highly versatile, it pairs well with fish in a tomato sauce, white and red meats and spicy dishes.

Domodimonti, I Am, Marche, Italy

Nestled in the hills between the Adriatic Sea and the Sibillini Mountains, with the idyllic Marche landscape as a backdrop, Domodimonti produces wines with the greatest respect for nature. This complex blend of Montepulciano, Merlot and Petit Verdot offers succulent fruit, moderate tannins and the savoury character of fine Italian wines. Perfect with pasta, red meat and hard cheeses.

Emiliana, Adobe Reserva Organic, Cabernet Sauvignon, Central Valley, Chile

Emiliana is a leader in organic and biodynamic viticulture in Chile. This Cabernet Sauvignon, very typical of the Central Valley's warm, dry climate, bears a ripe fruit with aromas of blackcurrant liquor and cherry, notes of herbs and tobacco and ripe, silky tannins. Ideal with red meats, duck and hard cheeses.

PORT

Dow's Port, Portugal

This Port has a red plum jam aroma with a silky smooth texture. The sweetness of this Port is not persistent, allowing freshness on the palate after each sip.

BAR

SPIRITS AND LIQUEURS

Smirnoff Vodka, Bombay Sapphire Gin, Johnnie Walker Black Label Scotch, Crown Royal Whisky, Jim Beam Bourbon, Bacardi White Rum

Courvoisier VS, Grand Marnier, Baileys Irish Cream

BEER

Heineken, Molson Canadian, Coors Light

COLD BEVERAGES

Orange juice, apple juice, tomato beverage, cranberry cocktail, extra spicy Clamato

Coca-Cola, Diet Coke, Coke Zero, Sprite, ginger ale, club soda, tonic water

Perrier, spring water

HOT BEVERAGES

Freshly brewed Lavazza regular or decaffeinated coffee, espresso and cappuccino available onboard most of our aircraft

Selection of Tetley teas: orange Pekoe, Earl Grey, green tea, camomile, peppermint, lemon ginger



SIGNATURE COCKTAIL

Enjoy our newest signature cocktail made with Crown Royal Canadian Whisky, gin and cranberry cocktail, garnished with lemon.

DÉJEUNER




Le déjeuner vous sera servi peu après le décollage.

⌚ OPTION LÉGÈRE EXPRESS

Pour un repas plus rapide et plus léger, dégustez votre entrée accompagnée d'une salade, de fromage et de fruits – servis tous ensemble, peu après le décollage.

ENTRÉE


 Homard, endives, pommes, céleri, noisettes, vinaigrette au babeurre


SALADE

 Mesclun, tomates raisins, vinaigrette

PLATS PRINCIPAUX

Chaque repas est servi avec une sélection de pains chauds.

 Filet de bœuf AAA grillé, sauce cabernet au poivre, purée de pommes de terre Yukon Gold, asperges

 Poulet braisé au vin rouge, Spätzle de moutarde de Dijon en grains, oignons perlés, pleurotes, haricots verts

 Saumon barbecue, riz basmati frit à la sriracha, pak-choï

Porc braisé, feuilles de moutarde au vinaigre, riz au jasmin, gai-lan

FROMAGE

Oka, Brie, Cheddar mi-fort, craquelins

DESSERT

Servi avec expresso, cappuccino, café et une sélection de thés.

 Fruits frais de saison

 Tartelette au citron

Crème glacée

 Création Hawksworth  NutriCuisine d'Air Canada

SERVICE SUR MESURE

Si vous préférez privilégier le travail ou le sommeil après le décollage, veuillez nous l'indiquer avant le départ. Nous mettrons votre déjeuner de côté pour que vous le dégustiez plus tard au cours du vol.

Après le déjeuner, personnalisez votre expérience à bord : dégustez tout élément du menu sous les rubriques Petits plaisirs et Repas légers jusqu'à 90 minutes avant l'atterrissage. Il vous suffit d'indiquer vos choix à l'agent de bord.

PETITS PLAISIRS

Choisissez une ou plusieurs options parmi les en-cas légers suivants.

Soupe aux nouilles, raviolis chinois aux crevettes et au porc, gai-lan

En-cas chaud – Sandwich au poulet à la parmesane

🍏 Salade de légumes, tomate, hummus, brocoli, chou-fleur

Dim sum variés comprenant ravioli siu mai, ravioli har gau, ravioli aux crevettes et aux épinards

Crème glacée

Un assortiment de grignotines pré-emballées et de fruits frais est toujours disponible dans l'office.

REPAS LÉGER

Un repas léger vous sera proposé environ 90 minutes avant l'arrivée. Veuillez informer le personnel de bord si vous désirez être servi plus tôt.

🍏 Fruits frais de saison

PLATS PRINCIPAUX

Chaque repas est servi avec une sélection de pains chauds.

Nouilles de Shanghai sautées à feu vif, julienne de poulet, pak-choï

Escalope de poulet panée, gnocchi, perles de Mozzarella, sauce tomate

Raviolis aux champignons, sauce tomate épicée au basilic, Parmesan

Veuillez accepter nos excuses si le plat de votre choix n'est plus disponible. Nous ne pouvons garantir que notre nourriture soit sans allergène.

VINS



CHAMPAGNE

Laurent Perrier Champagne Brut, France

Un Champagne tout en fraîcheur, aux délicats arômes de fruits blancs et d'agrumes. Fin et élégant, il est tout indiqué pour l'apéritif ainsi que pour accompagner poissons, fruits de mer et salades.

VINS BLANCS

Cave Spring Cellars, Riesling, Péninsule du Niagara, Canada

Le riesling est un cépage phare d'Ontario, et Cave Spring est un de ses grands interprètes. Sec et délicatement aromatique, avec des notes de lime, de pomme verte et de pêche juteuse. La bouche est fraîche et tonique, avec une impression minérale typique des meilleurs vins de la Péninsule. Parfait comme apéritif, avec des salades, des poissons ou des fruits de mer.

Hess, Shirtail Ranches Chardonnay, Monterey County, États-Unis

Les vignobles de Monterey, au sud de la Baie de San Francisco, comptent plus de 50% de chardonnay. Il donne ici des vins au fruit tropical, très mûr, mais auxquels les brises du Pacifique apportent de la fraîcheur. Des saveurs de pêche, d'ananas, de beurre et de caramel et une texture crémeuse en font le vin idéal pour des poissons riches, des pâtes ou du poulet à la crème.

VINS ROUGES

Gaïa, Notios, Peloponnese, Grèce

La Grèce cultive la vigne depuis plus de quatre mille ans et regorge de cépages indigènes fascinants. Ici, l'agiorgitiko, cépage emblématique de la région de Nemea, est assemblé à de la syrah. Sec et savoureux, avec du fruit rouge mûr, de la garrigue, des épices, un caractère juteux et de légers tanins. Éminemment méditerranéen. Très polyvalent, il accompagnera poissons à la tomate, viandes blanches et rouges ainsi que des plats épicés.

Domodimonti, I Am, Marche, Italie

Niché dans les collines entre la mer Adriatique et les monts Sibyllins, dans le paysage idyllique des Marches, Domodimonti produit des vins dans le plus grand respect de la nature. Cet assemblage complexe de montepulciano, merlot et petit verdot offre un fruit succulent, des tanins modérés et le caractère savoureux des bons vins italiens. Parfait pour des pâtes, des viandes rouges et des fromages durs.

Emiliana, Adobe Reserva Bio, Cabernet Sauvignon, Valle Central, Chili

Emiliana est un des leaders en viticulture bio et biodynamique au Chili. Ce cabernet sauvignon, très typique du climat chaud et sec de la vallée centrale, possède un fruit mûr, aux accents de liqueur de cassis et de kirsch, avec des notes d'herbes et de tabac, et des tanins présents, mais mûrs et soyeux. Idéal pour les viandes rouges, le canard, et les fromages durs.

PORTO

Porto Dow's, Portugal

Ce porto offre des arômes de confiture de prunes sur une texture veloutée. Sa douceur cède à une impression de fraîcheur en bouche.

BAR

SPIRITUEUX ET DIGESTIFS

Vodka Smirnoff, gin Bombay Sapphire, scotch Johnnie Walker Black Label, whisky Crown Royal, bourbon Jim Beam, rhum blanc Bacardi

Courvoisier VS, Grand Marnier, crème irlandaise Baileys

BIÈRES

Heineken, Molson Canadian, Coors Light

BOISSONS FROIDES

Jus d'orange, jus de pomme, boisson de tomate, cocktail aux canneberges, Clamato extra épicé

Coca-Cola, Diet Coke, Coke Zero, Sprite, soda au gingembre, soda nature, soda tonique

Perrier, eau de source

BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza régulier ou décaféiné fraîchement préparé, espresso et cappuccino disponibles à bord de la plupart de nos avions

Sélection de thés Tetley : orange pekoe, Earl Grey, thé vert, camomille, menthe poivrée, citron-gingembre



COCKTAIL SIGNATURE

Dégustez notre cocktail signature le plus récent, mariant le whisky canadien Crown Royal, du gin et un cocktail aux canneberges, le tout garni de citron.

午餐




起飛不久之後將會供應午餐。

⌚ 快速輕簡 選項

飛機起飛後，將很快為您一次奉上輕簡的
開胃頭盤，附有沙律、芝士及水果，請您享用。

頭盤

 龍蝦、菊苣、蘋果、西芹、榛子、白脫鮮乳醬


沙律

 什錦青蔬沙律、小番茄、醋油汁

主菜

每一款餐食均供應
精選溫熱麵包。

焗烤加拿大 AAA 頂級嫩牛柳佐卡伯內紅酒胡椒子醬汁
配有空金黃薯蓉及蘆筍

 紅酒燉雞、第戎芥末麵團子、珍珠洋蔥、蠔菇、四季豆

 燒烤三文魚、是拉差辣醬炒巴斯瑪提香米飯、白菜

紅燒豬肉、酸菜、茉莉香米飯、芥藍

芝士

奧卡、布里、中度熟成車打、薄脆餅乾

甜點

供應意式濃縮咖啡、
卡布奇諾咖啡、咖啡
及精選茗茶。

 時鮮水果

 檸檬撻

冰淇淋

 名廚霍克斯沃思的招牌菜  加拿大航空健康膳食

根據需要選擇用餐

如果您希望起飛後有更多的時間工作或睡眠，
請在飛機起飛前通知我們，我們會保留您的午餐，
供您在飛行途中稍後的時間享用。

午餐之後，可自訂您的機上體驗：
享用任何輕食小點或簡餐選項直到降落前 90 分鐘為止，
您只需告訴空服員您想要的餐點。

輕食小點

您可以從下列小食選項中
選取一款或數款小點。

熱湯麵、蝦仁與豬肉餛飩、芥藍

熱食點心 — 帕爾瑪芝士雞肉三明治

🍏 蔬菜沙律、番茄、鷹嘴豆泥、綠椰菜花及白椰菜花

精選廣式點心含燒賣、蝦餃
及菠菜蝦仁餃

冰淇淋

廚房處隨時備有精選包裝小吃
及新鮮水果。

簡餐

簡餐將於抵埠前
約 90 分鐘奉上，
如果您想要提前用餐，
請通知空服人員。

🍏 時鮮水果

主菜

每一款餐食均供應
精選溫熱麵包。

白菜雞絲炒上海麵

炸雞排、薯丸、博康奇尼芝士、番茄醬汁、

蘑菇意式餃、羅勒辣茄醬汁、帕爾瑪芝士



香檳

法國羅蘭百悅乾型香檳

是一款優美細緻的香檳，帶有白色果實和柑橘的香氣。活潑清新的口感，是一款非常討喜的佐餐酒，適宜搭配魚類、海鮮和沙律菜餚。

白葡萄酒

岩窟清泉酒窖麗絲玲，加拿大尼亞加拉半島

麗絲玲是安大略省的代表性葡萄品種之一，而岩窟酒窖則是著名釀酒廠。乾型葡萄酒，風格優雅芬芳，帶有青檸、青蘋果和桃子的香氣。口感清新活潑，帶有尼亞加拉半島頂級佳釀典型的礦物質風味。適合作為開胃酒，或搭配沙律、魚類或海鮮菜肴。

赫斯酒窖舍泰爾農場夏多內，美國蒙特雷郡。

蒙特雷位於三藩市海灣以南，這裡的葡萄園出產的夏多內占全國50%以上。蒙特雷盛產風格極為成熟的葡萄酒，略帶熱帶水果氣息，以及太平洋海風的清新。這款酒呈現出桃子、鳳梨、黃油、焦糖的風味，口感細膩，最適合搭配口味濃厚的魚類、雞肉、意面等菜肴。

紅葡萄酒

佳雅酒莊諾提斯，希臘伯羅奔尼薩斯產區

希臘種植葡萄、釀酒的歷史已有四千餘年，擁有許多獨特的原生葡萄品種。這款酒採用尼米亞地區著名的阿吉提克葡萄與西拉混合釀制。乾型葡萄酒，口味醇厚，帶有成熟的紅色水果和微妙的香料氣息，果味豐沛，單寧柔和。撲面而來的地中海風情。佐餐百搭，與番茄汁魚類菜肴、紅白肉類和辛辣菜肴皆可搭配。

多蒙帝夢奇酒莊“我思故我在”，義大利馬爾坎產區。

多蒙帝夢奇酒莊位於亞得里亞海與錫比利尼山脈之間，屬於風光優美如田園詩的馬爾坎產區，釀酒時極為尊重葡萄的天然風味。這款酒混合了蒙特普爾恰諾、梅洛、小維多三個品種，果味豐富，單寧適中，具有義大利上等葡萄酒典型的醇厚風味。最適宜搭配意面、紅肉與硬芝士。

艾米亞娜酒莊奧多比珍藏卡伯內蘇維翁，智利中部谷地產區

艾米亞娜酒莊是智利有機與生物動力葡萄酒的領袖。這款卡伯內蘇維翁帶有中部谷地典型的溫暖乾燥氣候特質，成熟的水果芬芳中帶有黑醋栗與櫻桃的香氣，略有香草和煙草的味道，單寧成熟絲滑。適宜牛肉、鴨肉及硬質芝士。

波特酒

多斯波特酒，葡萄牙

此款波特酒有著紅李子醬的香味及絲滑的質感。它的甜味並不久留，因此每一口都能享受到全新的口感。

吧檯

烈酒與利口甜酒

斯米諾伏特加酒、孟買藍寶石琴酒、尊尼獲加黑牌
蘇格蘭威士忌、加拿大皇冠威士忌、美國金賓波本威士忌、
百加得白朗姆酒

法國拿破崙VS白蘭地、法國柑曼怡香橙甜酒、愛爾蘭奶油百利甜酒

啤酒

荷蘭喜力、加拿大摩爾森、美國淡味酷爾斯

冷飲料

橙汁、蘋果汁、番茄飲料、蔓越莓雞尾酒、特辣番茄蛤蜊汁

可口可樂、健怡可口可樂、零系可口可樂、雪碧、薑汁汽水、
蘇打水、通寧汽水

巴黎礦泉水

熱飲料

在我們大部分機型航班上備有現煮拉瓦薩咖啡及無咖啡因咖啡、
意式濃縮咖啡及卡布奇諾咖啡

精選泰特萊香茗、橙香白毫茶、伯爵紅茶、綠茶、甘菊茶、
薄荷茶、薑味檸檬茶



招牌雞尾酒

請享用我們全新的招牌雞尾酒，以加拿大皇冠威士忌、
琴酒及蔓越莓雞尾酒調製，綴飾檸檬。

