



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

SOMMELIER

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 and orzo salad, saffron aioli, sun-dried tomatoes

SALAD


 Mixed greens, grape tomatoes, vinaigrette

MAIN COURSES

Each meal is served with a selection of warm breads.

 Braised veal, morel sauce, fingerling potatoes, baby carrots, asparagus

Chicken thigh, lemon mustard sauce, sautéed gnocchi, pearl onions, green beans

 Roasted cod, fennel and leek tomato sauce, white beans, broccolini

Yusheng pork, jasmine rice, asparagus, mixed peppers, mushrooms


CHEESE

Oka, Brie, medium Cheddar, crackers

DESSERT

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

 Fresh seasonal fruit

 Vanilla white chocolate cream puff, field berry citrus compote

Ice cream

 Haworth 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 brunch items up to 75 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 – Turkey, Monterey Jack cheese 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.

BRUNCH

Please note that brunch will be served approximately 75 minutes prior to arrival. Should you prefer to eat at an earlier time, please inform your flight attendant.

Fresh orange juice

🍏 Fresh seasonal fruit

Yogurt

Croissants, multi-grain rolls, blueberry muffins, butter, preserves

MAIN COURSES

Parsley omelette, chicken sausage, cottage cheese, roasted red skin potatoes, red pepper relish

Chinese-style rice congee, chicken julienne, green onion

Pork, e-fu noodles, bok choy

We apologize should your preferred choice not be available. We cannot guarantee any food items to be allergen free.

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

Thirty Bench Winemaker's Blend Riesling,

Beamsville Bench, Niagara Peninsula, Canada

Riesling is one of the signature grapes of Ontario wine country, and Thirty Bench one of its best producers. This wine combines the charming fruitiness and minerality typical of the Niagara Peninsula. Packed with aromas of lime, peach and white flowers, with a taut and juicy palate, and a hint of sweetness. Light and flavourful with a long finish, it is lovely with fish, seafood, chicken and spicy dishes.

Tania & Vincent Carême Chenin Verdelho, Western Cape, South Africa

Chenin blanc, one of the Loire Valley's main grapes, is also widely grown in South Africa. The Western Cape now produces some of the best Chenin wines outside of France, often from old, non-irrigated bush vines. This organically grown wine is full flavoured, with notes of yellow apple, quince, light spice and honey, it has a rich yet lively palate. Perfect for fish, seafood, creamy pasta and chicken.

RED WINES

Martínez Corta Finca Iriarte, Rioja, Spain

Located in the village of Uruñuela, Martínez Corta produces this fresh and fruity wine entirely based on Tempranillo. It opens with lovely aromas of red fruit and strawberry jam, with hints of spice from four months ageing in American oak. Medium-bodied and lively, with moderate tannins, it is a youthful expression of Rioja. Ideal for poultry, tomato-based pasta dishes, grilled meats and charcuterie.

Domaine Clavel Régulus, Côtes du Rhône, France

In the south of the Rhône Valley, the mild Mediterranean weather, the aromatic brush and the winds, give the wines a unique character. This blend of mostly Grenache and Syrah offers all the charm of a sunny climate: very ripe fruit, with a few notes of herbs and spices, and a round and luscious palate with light tannins. Its rich and opulent texture make it ideal for red meats, duck and spicy dishes.

Broken Earth Reserve Merlot, Paso Robles, United States

Paso Robles, located on the central coast of California is known for producing some of the state's richest and most powerful wines. This Merlot, from one of the area's oldest vineyards, certainly fits the bill: rich and luscious, with loads of ripe and dried fruit, hints of cocoa and silky tannins. Two years oak ageing brings extra notes of vanilla and spice. Perfect for red meats and cheese.

PORT

Dow's Port, Portugal

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

BAR

SIGNATURE COCKTAIL

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

SPIRITS AND LIQUEURS

Smirnoff Vodka
Bombay Sapphire Gin
Johnnie Walker Black
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

Selection of Tetley teas:
Orange Pekoe
Earl Grey
Green tea
Camomile
Peppermint
Lemon ginger

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

🍴 Salade de homard et d'orzo, aioli au safran, tomates séchées au soleil

SALADE

🍏 Mesclun, tomates raisins, vinaigrette

PLATS PRINCIPAUX

Chaque repas est servi avec une sélection de pains chauds.

🍴 Veau braisé, sauce aux morilles, pommes de terre rattes, mini-carottes, asperges

Cuisse de poulet, sauce moutarde au citron, gnocchis sautés, oignons perles, haricots verts

🍏 Morue rôtie, sauce tomate aux poireaux et au fenouil, haricots blancs, broccolini

Porc yusheng, riz au jasmin, asperges, poivrons variés, champignons

FROMAGE

Oka, Brie, Cheddar mi-fort, craquelins

DESSERT

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

🍏 Fruits frais de saison

🍴 Chou à la crème au chocolat blanc et à la vanille, compote de fruits des champs et agrumes

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 Brunch jusqu'à 75 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 garni de dinde et de fromage Monterey Jack

🍏 Salade de légumes, tomate, hummus, brocolis, 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.

BRUNCH

Le brunch vous sera proposé environ 75 minutes avant l'arrivée. Veuillez informer le personnel de bord si vous désirez être servi plus tôt.

Jus d'orange frais

🍏 Fruits frais de saison

Yogourt

Croissants, petits pains multigrains, muffins aux bleuets, beurre, confiture

PLATS PRINCIPAUX

Omelette au persil, saucisse de poulet, fromage cottage, pommes de terre rouges rôties, relish de poivron rouge

Congee de riz à la chinoise, julienne de poulet, oignon vert

Porc, nouilles e-fu, pak-choï

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, tout indiqué pour l'apéritif ainsi que pour accompagner poissons, fruits de mer.

VINS BLANCS

Thirty Bench Winemaker's Blend Riesling, Beamsville Bench, Niagara Peninsula, Canada

Le riesling est l'un des cépages phares du vignoble ontarien et Thirty Bench en a fait sa spécialité. Ce vin combine le fruité charmeur et la minéralité, typiques de la péninsule. Il offre des arômes intenses de lime, de pêche et de fleurs blanches. Demi-sec, il est juteux et tendu à la fois. Léger, long et très savoureux, il accompagne poissons, fruits de mer, poulet et plats épicés.

Tania & Vincent Carême Chenin Verdelho, Western Cape, Afrique du Sud

Le chenin blanc, cépage emblématique de la Loire, est aussi très cultivé en Afrique du Sud. Le Cap-Occidental produit certains des meilleurs chenins hors France, souvent à partir de vieilles vignes, non irriguées. Ce vin issu d'une culture en bio est riche et savoureux, avec des notes de pomme jaune, de coing, d'épice et de miel, il fait aussi preuve d'une grande fraîcheur. Parfait avec poissons, fruits de mer, pâtes en sauce crémeuse et poulet.

VINS ROUGES

Martínez Corta Finca Iriarte, Rioja, Espagne

Situé dans le village d'Uruñuela, Martínez Corta produit ce vin frais et fruité entièrement à partir de tempranillo. Le nez s'ouvre sur de jolis arômes de fruits rouges et de confiture de fraise, avec des notes d'épices provenant d'un élevage de quatre mois en barriques de chêne américain. Moyennement corsé, tonique, et avec des tanins modérés, c'est une expression juvénile de la Rioja. Idéal pour accompagner poulet, pâtes en sauce tomate, viandes grillées, charcuterie.

Domaine Clavel Régulus, Côtes du Rhône, France

Dans le sud de la vallée du Rhône, la douceur méditerranéenne, la garrigue et les vents forts marquent les vins d'un caractère unique. Cet assemblage à prédominance de grenache et de syrah offre tout le charme d'un vin méridional : un fruit bien mûr, avec quelques accents d'herbes et d'épices, une bouche ronde et pulpeuse et de légers tanins. Son caractère chaleureux et sa texture caressante en font un compagnon sur mesure pour viandes rouges, canard, plats épicés.

Broken Earth Reserve Merlot, Paso Robles, États-Unis

Situé sur la Côte centrale californienne, Paso Robles est connu pour la production de certains des vins les plus riches et puissants de l'état. Ce merlot, d'un des plus vieux vignobles de l'appellation, en fait définitivement partie : riche et opulent, avec beaucoup de fruit mûr et de fruit sec, un peu de cacao et d'épices, et des tanins soyeux. Deux ans d'élevage sous bois apportent des notes de vanille et d'épices. Parfait pour des viandes rouges et des fromages.

PORTO

Porto Dow's, Portugal

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

BAR

COCKTAIL SIGNATURE

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

SPIRITUEUX ET DIGESTIFS

Vodka Smirnoff
Gin Bombay Sapphire
Johnnie Walker Black
Whiskey Crown Royal
Bourbon Jim Beam
Rhum blanc Bacardi
Courvoisier VS
Grand Marnier
Baileys Irish Cream

BIÈRES

Heineken
Molson Canadian
Coors Light

BOISSONS FROIDES

Jus d'orange
Jus de pomme
Boisson aux tomates
Cocktail aux canneberges
Clamato extra épicé
Coca-Cola
Coke diète
Coke Zero
Sprite
Soda au gingembre
Eau gazéifiée
Soda tonique
Perrier
Eau de source

BOISSONS CHAUDES

Café Lavazza classique ou décaféiné fraîchement préparé, expresso et cappuccino

Sélection de thés Tetley :
Orange Pekoe
Earl Grey
Thé vert
Camomille
Menthe poivrée
Citron-gingembre

午餐



飛機起飛不久之後將會供應午餐。

快速輕簡 選項

飛機起飛後，將立刻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


 龍蝦粒粒面、番紅花蒜泥蛋黃醬、番茄乾

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。

 燉燒小牛肉、羊肚菌菇醬汁、長條馬鈴薯、小胡蘿蔔、蘆筍

雞大腿、檸檬芥末醬汁、炒馬鈴薯團子、珍珠洋蔥、四季豆

 烤鱈魚、茴香韭蔥番茄醬、白豆、
嫩莖西蘭花

魚香豬肉、茉莉香米飯、蘆筍、什錦甜椒、蘑菇


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

 香草白巧克力奶油泡芙、糖漬莓果柑橘

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

如果您希望飛機起飛後有更多的時間工作或睡眠，請在起飛前通知我們，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：
享用任何小點或早午餐選項直到降落前 75 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、芥蘭

熱食點心 - 火雞與蒙特雷傑克芝士三明治

🍷 蔬菜沙律、番茄、鷹嘴豆泥、綠椰菜花及白花椰菜

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。

早午餐

早午餐將於抵埠前
約 75 分鐘奉上，
敬請注意。
如果您想要提前用餐，
請通知空服人員。

新鮮橙汁

🍷 時鮮水果

酸乳酪

牛角麵包、多穀餐包與藍莓鬆餅、
黃油及果醬

主菜

歐芹煎蛋捲、雞肉香腸、卡特基鄉村芝士、烤紅皮馬鈴薯、
紅椒風味佐料

中式雞絲粥綴青蔥

豬肉、伊府面、白菜

如果今日膳食服務無法提供您的首選項目，敬請見諒。我們無法保證機上所供應的任何食物中未含有過敏原。

酒單



香檳

羅蘭百悅乾型香檳，法國

一款優雅精緻的香檳，帶有白色水果和柑橘的微妙香氣。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

三十席酒莊釀酒師特釀雷司令， 加拿大尼亞加拉半島賓斯維爾產區

雷司令葡萄是加拿大安大略省的標誌性品種，三十席酒莊出產當地最頂級的雷司令葡萄酒。這款酒兼具迷人的果香和尼亞加拉半島地區典型的礦物質風味。芬芳馥鬱，帶有青檸、桃子、白色花朵的香氣。口感緊致，果味豐沛，略帶甘甜。風格輕盈，風味飽滿，回味悠長，適合搭配魚類、海鮮、雞肉、辣味菜肴。

塔尼亞文森特卡漢姆酒莊白詩南華帝露，南非西開普省產區

法國盧瓦爾河谷最著名的葡萄品種之一白詩南，在南非也有廣泛種植。除法國之外，南非的西開普省也出產全球頂級的白詩南葡萄酒，採用的原料葡萄多來自無人工灌溉的葡萄老樹。這款有機葡萄酒口味飽滿，帶有黃蘋果、溫柏、清淡香料和蜂蜜的氣息，口感醇厚之餘不失活潑。最適合搭配魚類、海鮮、奶油義大利麵及雞肉類菜肴。

紅葡萄酒

馬丁內斯科塔酒莊伊利亞特農場紅葡萄酒，西班牙里奧哈產區

馬丁內斯科塔酒莊位於里奧哈三角洲的中心位置，完全使用坦帕尼約葡萄釀造了這款果味清新的美酒。美妙的體驗從紅色水果和草莓果醬的宜人香氣開始，在美國橡木桶裡陳化培養四個月，為這款酒增加了些微的香料氣息。中等酒體，口味活躍，單寧適中，富於里奧哈產區年輕活躍的表現力。最適合搭配禽類、番茄義大利麵、烤肉、熟食等菜肴。

克拉薇酒莊，法國羅納河谷產區

羅納河谷南部柔和的地中海氣候與宜人的微風為這款酒賦予了獨特的氣質。這款酒的主要原料是歌海娜和西拉葡萄，完美承載了陽光的風味：極為成熟的果味，略帶香草和香料的氣息，口感豐滿圓潤，單寧輕盈。豐滿馥鬱，最適合搭配紅肉、鴨肉、辣味菜肴。

博若肯酒莊珍藏梅洛，美國佩索羅伯斯產區

佩索羅伯斯產區位於加州海岸中央，以飽滿強勁的風格在美酒如雲的加州獨樹一幟。釀造這款梅洛的原料來自當地歷史最悠久的葡萄園，風格飽滿圓潤，有著濃郁的成熟水果和果乾氣息，略帶可可風味，單寧絲滑。在橡木桶中陳化培養兩年，更增加了香草和香料的氣息。最適合搭配紅肉與芝士。

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。甜而不膩，每品嘗一口都能感受到清新的餘韻。

吧檯

招牌雞尾酒

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

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
沛綠雅氣泡礦泉水
清泉水

熱飲料

新鮮現煮Lavazza品牌
普通咖啡、無咖啡因咖啡、義大利特濃咖啡、卡布奇諾。

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

