

【2月1日～10日】

## 日本航空 国内線ファーストクラス機内食 主な使用食材 一覧

当情報は主な使用食材であり、アレルゲン情報ではございません。  
アレルゲン情報については弊社専務員へお問い合わせください。

アレルゲン情報については客室乗務員へお問い合わせください。  
また調味料、エキス類についての掲載はございません。

【2月1日～10日】

## 日本航空 国内線ファーストクラス機内食 主な使用食材 一覧

当情報は主な使用食材であり、アレルギー情報などはございません。  
アレルギー情報については客室乗務員へお問い合わせください。  
また調味料、エキス類についての掲載はございません。

基本(羽田発着)	基本(羽田着陸便)	基本(伊丹発着便)(JL2087便)、沖縄便(JL208便)
<b>【小鉢】</b>	<b>【アベイダー】</b>	<b>【アベイダー】</b>
◆牛じゅ	◆ココナッツのカクテル	◆ココナッツのカクテル
焼き豆腐、椎茸揚げ(魚肉【イカリダイ】/スケウダラ【エノ】)、でん粉、植物性たん白、菜種油、昆布巻(昆布、にしん、干鰯、唐辛子)、人参、キヌサヤ	タルコ(コラ、ガーリックオイル、タイム)、若布(若布、煎り酒)、イクラ醤油漬け、ラディッシュ、山わさび	タルコ(コラ、ガーリックオイル、タイム)、若布(若布、煎り酒)、イクラ醤油漬け、ラディッシュ、山わさび
◆大根なます	◆コールスロー	◆コールスロー
水菜なます(鯵の軟骨、生姜、唐辛子)、胡瓜、大根なます(大根、人参、昆布、唐辛子)、いんげんなます(鯵の軟骨、生姜、唐辛子)、人参、キヌサヤ	キャベツ、人参、マヨネーズ、レーズン、絹物油、鶏肉、オリーブオイル、ベイリーブス	キャベツ、人参、マヨネーズ、レーズン、ドレッシング(マヨネーズ、コールスロードレッシング)
<b>【主菜】</b>	<b>【メン】</b>	<b>【メン】</b>
◆鶏照味噌味	◆黒毛牛のハンバーグ バルサミコソース	◆黒毛牛のハンバーグ バルサミコソース
鶏肉、高味噌漬(豚味噌、白味噌、練り胡麻)、煎り胡麻、玉葱、ビーマン、椎茸、赤パプリカ、長葱、食用大豆油	黒毛ビーフハンバーグ(牛肉、オニオントマト、卵、パン粉、牛乳、トマトケチャップ)、食用大豆油、バルサミコソース(バルサミコ、バター、フレッシュチーズ、チキンブイヨン)、しゃぶしゃぶ、ベイリーブス、いんげん、オリーブオイル、タイム、バター、赤パプリカ、食用調理油	黒毛ビーフハンバーグ(牛肉、オニオントマト、卵、パン粉、牛乳、トマトケチャップ)、食用大豆油、バルサミコソース(バルサミコ、バター、オニオントマト、卵、パン粉、牛乳、赤ビーフ、
<b>【副食】</b>	<b>【チキン】</b>	<b>【チキン】</b>
◆椎茸添え「あっくりんご」	◆黒毛牛のハンバーグ バルサミコソース	◆黒毛牛のハンバーグ バルサミコソース
白米、椎茸油漬	黒毛ビーフハンバーグ(牛肉、オニオントマト、卵、パン粉)	黒毛ビーフハンバーグ(牛肉、オニオントマト、卵、パン粉)
<b>【準着付】(TM/HJ=HND着付)</b>	<b>【チキン】</b>	<b>【チキン】</b>
猪ばら胸筋、三つ葉	◆チキン	◆チキン
<b>【着陸】</b>	◆チキン	◆チキン
◆ミルクスター ミルクマドレーズ	小麦粉、チーズ、砂糖、オリーブ油、食塩、パン酵母	小麦粉、チーズ、砂糖、オリーブ油、食塩、パン酵母
添全粉、バター、小麦粉、はちみつ、脱脂粉乳、レモン果汁	<b>【パター】</b>	<b>【パター】</b>
	◆ミルクスター ミルクマドレーズ	添全粉、バター、小麦粉、はちみつ、脱脂粉乳、レモン果汁
	添全粉、バター、小麦粉、はちみつ、脱脂粉乳、レモン果汁	

## 【2月1日～10日】

## 日本航空 国内線ファーストクラス機内食 主な使用食材 一覧

当情報は主な使用食材であり、フレーバーや香料等はございません。  
アレルギー情報については客室乗務員へお問い合わせください。  
また調味料、エキス類についての掲載はございません。

タ食(羽田発)	タ食(羽田着)
【アペタイマー】	【アペタイマー】
◆ゆり香のムース / ピーフコンソメグラム ゆり根のムース(百合根、クリーム、牛乳、マスカルポーネ、バター、ゼラチン)、ピーフコンソメ(ピーフコンソメ、玉葱、人参、セロリ、バジル、ゼラチン)	◆マドレーブルザクのカブレーゼ / トリュフ風味のボンガレット ハム・チーズのサンド
◆鶏ささ身チーズ・人参・インゲンのガランチャーヌ 鶏ささ身、グリエールシレード、人参、玉葱、ミニトマト、ブロッコリー	ズッキーニ、玉子、赤・黄ハブリカ、オリーブオイル、モッツアレラバッカ、ミートソース、サラダ油、ホワイトルサモコドネギー、バジル、トリュフ風味のボンガレット(じゃがいも、黒トリュフフルト、バター、トリュフアロマノワールボーフン、フレッシュ、グリエールシレード)
【メイン】	【メイン】
◆パン・バーグとベニキのカルボナーラ 牛挽肉、豚挽肉、フォーターエッグス、玉葱、大豆油、和牛脂(ケンネディ)パン粉、クリーム、牛乳、卵、サラダ油、ベントナイトガーネ、オリーブオイル、カルボナラソース(ベーコン、オリーブオイル、白ワイン、クリーム、ハルメザンチーズ、スクランブルエッグ)、バセリ	◆サービのガリル チナキモルチャビビオソース トマトソース(モッツアレラ、チコセリシンドニオソース(マッシュルーム、オーブンチーズ)、バター、にんにく、ブイヨン、クリーム)、(ヨウゼン葉、バター)
【パン・パン(ライ麦)】	【パン・パン(ライ麦)】
小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母	小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母
【パテ】	【パテ】
◆チーズ・オ・ショコラ マロンクリーム添え ムース・オ・ショコラ(ショコレート、卵、クリーム、牛乳)、マロンクリーム(栗甘露蜜、マスカルポーネ、クリーム、ホワイトラム)	◆チーズ・オ・ショコラ マロンクリーム添え ムース・オ・ショコラ(ショコレート、卵、クリーム、牛乳)、マロンクリーム(栗甘露蜜、マスカルポーネ、クリーム、ホワイトラム)