

【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、アレルギー情報ではございません。
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stractについての掲載はございません。

機食（朝晩機食）	機食（朝晩機食）	機食（伊丹発JL102便/JL104便/JL301便）	機食（新千歳発JL302便/JL303便/JL304便）	機食（福岡発JL302便/JL303便/JL304便）	機食（広島発JL302便/福岡発JL304便）
【小鉢】 ◆つくね照焼き つくね照焼き(牛肉、豚肉、玉葱、パン粉、卵、ソーセージ、牛乳、トマトペースト、セラチン、ワイン、ビーフオイル、ホークプライヨン、粒状植物性たん白)、照焼船(りんごビュレ)、 南瓜と豆のサラダ(おから、枝豆、大豆、いんげん豆、コーン、食用植物油、卵、人参、南瓜、マヨネーズ、乳たん白、醤油)、 ミニトマト ◆お出し巻き玉子金め煮 卵、植物油、鶏、紅生姜と枝豆かけ揚げ(枝豆、魚肉すり身、紅生姜、てんぷら粉、醤油、植物油、でん粉)、食用大豆油 【食の彩】 ◆サーモン照焼き サーモン、甘酒、還元水飴、米麹、オリーブオイル、南瓜、ひじき、人参、大豆、油揚げ、こんにゃく、ほうれん草 【後付け】 ◆お餅餅「ふっくらんご」 白米、植物油 【デザート】 ◆フルーツ デコポン	【メインプレート】 ◆イングリッシュマフィンサンド チョコレートデニッシュ イングリッシュマフィン、ソフトスプレッドマスタード、 グリン野菜(ズッキーニ、赤、黄パプリカ、茄子)、 半熟玉子(濃卵、還元水飴、植物油、油脂加工品、卵白加工品)、 ビーフのトマト煮(牛肉、生姜、醤油、トマト、トマトジュース、にんにく、オリーブオイル)、チョコレートデニッシュ(小麦粉、発酵バター、 カカオマス、酵母、卵、カカオバター、小麦グルテン) 【アペタイザー】 ◆季節限定のコンソメ ポークウインナー、ブロッコリー、大根、人参、玉葱 【サラダ】 ピーズ、茹かキヤベツ、ニューヨークレタス、フレンチドレッシング 【スープ】 【TM/HL=HNの機食】 ◆クラムチャウダー スープ(クラムチャウダーベース(クラムブロス、ポテト、クラム、 クラムエキス)、牛乳、生クリーム)、ペーコン 【デザート】 【TM/HL=HNの機食のみ】 ◆ギリシャヨーグルト あかんジャム ギリシャヨーグルト、あかんジャム(あかん、あかん濃縮果汁) 【フルーツ】 キウイ、オレンジ	【メインプレート】 ◆イングリッシュマフィンサンド チョコレートデニッシュ イングリッシュマフィンサンド(イングリッシュマフィン、 半熟塩たまご(濃卵)、ビーフのトマト煮(牛肉、じゃがいも、茄子、 ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、トマトビュレ)、マーマーリン チョコレートデニッシュ 【アペタイザー】 ◆季節限定のコンソメ ソーセージ、人参、ブロッコリー、大根、玉ねぎ、コンソメ 【サラダ】 ピーズ、茹かキヤベツ、サラダリーフ、フレンチドレッシング 【スープ】 ◆クラムチャウダー クラムチャウダー、牛乳、ペーコン 【フルーツ】 オレンジ	【メインプレート】 ◆イングリッシュマフィンサンド チョコレートデニッシュ チョコレートデニッシュ、イングリッシュマフィン、 マスタード風味ファットスプレッド、ビーフのトマト煮(牛肉、 ズッキーニ、黄ピーマン、赤ピーマン、玉葱、人参、トマトソース)、 半熟卵風揚げ加工品 【アペタイザー】 ◆季節限定のコンソメ ウインナー、ブロッコリー、人参、大根、玉葱、 コンソメ煮込みあん 【サラダ】 リーフレタス、レッドキャベツ、ピーズ、フレンチドレッシング 【スープ】 ◆クラムチャウダー クラムチャウダー(クラムブロス、ポテト、オーシャンクラム、 牛乳、クリーム) / ペーコン 【フルーツ】 りんご	【メインプレート】 ◆コンビーフとチーターチーズのサンドウィッチ ポーチドタタン 食パン(小麦粉、砂糖、ショートニング、パン酵母、食塩、脱脂粉乳)、 コンビーフ(コンビーフ、小麦粉、油)、プロセスチーズ、 マスタードマヨネーズ(マヨネーズ、おしからし) ポーチドタタン(じゃがいも、牛乳、乳等を主要原料とする食品、 生クリーム、ホワイトルウ、バセリ、チーズ、食塩、にんにく、香辛料) 【アペタイザー】 ◆トウモロコシのエキスパッシュ サーモントウモロコシ(サーモントウモロコシ、油、小麦粉、食塩、酵母)、 玉ねぎ、パプリカ、海老、にんにく、オリーブ、セルフフィーズ、 調味液(醸造酢、砂糖、食塩)、オリーブオイル、香味食用油 (植物油、にんにく) 【サラダ】 ◆レッドキャベツ、ケールのコールスロー レッドキャベツ、おふしにドライ(おふしめじ、油、食塩)、ケール、 調味液(醸造酢、砂糖、食塩)、マヨネーズ、ヨーグルト 【デザート】 ◆ヨーグルト ごちと果物のマンゴソース プレーンヨーグルト、マンゴソース(マンゴー、砂糖、 果糖ぶどう糖液、濃縮バシシアンフルーツ果汁、リキュール、 スピリッツ、寒天、濃縮レモン果汁) 【フルーツ】 いちご、しらぬい	

【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客室乗務員へお問い合わせください。
また調味料、エキسس類についての掲載はございません。

機食（羽田発着）	機食（羽田発着）	機食（伊丹発着便（JL3087便）、神戸線（JL308便））
【小鉢】 ◆煮しめ 焼き豆腐、蓮華揚げ（魚肉【イヨリダイ / スケンウダラ / エソ】、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	【アペタイザー】 ◆タコと青葱のカクテル 真鰯、若布、ホースラディッシュ、ラディッシュ、タイム、ペイリープス、 にんにく、オリーブオイル、蕎麦干し、いくら醤油漬け（鰯節、粉末本鰯）	【アペタイザー】 ◆タコと青葱のカクテル タコ（タコ、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
◆食前なます 水浸なます（鮭の軟骨、主菜、唐辛子）、胡瓜、 大根なます（大根、人参、昆布、唐辛子）、 いくら醤油漬け（鰯節、粉末本鰯）、	◆コールスロー キャベツ、人参、マヨネーズ、レーズン、植物油、鶏肉、オリーブオイル、 ペイリープス	◆コールスロー 鶏ハム、キャベツ、人参、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）
【主菜】 ◆鶏腿味噌煮込み 鶏肉、味噌味噌（味噌噌、白味噌、練り胡麻）、煎り胡麻、 玉葱、ピーマン、椎茸、赤パプリカ、長葱、食用大豆油	【メイン】 ◆鶏腿牛のハンバーグ バルサミコソース 鶏腿ビーフハンバーグ（牛肉、オニオンペース、卵、パン粉、牛乳、 トマトチャップ）、食用大豆油、バルサミコソース（バルサミコ、バター、 フィンドウダー、チキンブイヨン）、じゃがいも、ペイリープス、にんにく、 オリーブオイル、タイム、鰹节、バター、赤パプリカ、食用調理油	【メイン】 ◆鶏腿牛のハンバーグ バルサミコソース 牛のハンバーグ（リザーオニオン）、バルサミコソース（ワイン、 バルサミコ酢、醤油、蜂蜜、バター）、ポテト、鰹节、
【後付け】 ◆お餅粥「ふっくらんご」 白米、植物油類	【フレンチ】 ◆オライオン 小麦粉、ライ麦、砂糖、オリーブ油、食塩、パン酵母	【フレンチ】 ◆オライオン 小麦粉、ライ麦、砂糖、オリーブ油、食塩、パン酵母
【デザート】 ◆フルーツジュース 桃ばら海苔、三つ葉	【デザート】 ◆フルーツジュース 桃ばら海苔、三つ葉	【デザート】 ◆フルーツジュース 桃ばら海苔、三つ葉
【デザート】 ◆フルーツジュース 桃ばら海苔、三つ葉	【デザート】 ◆フルーツジュース 桃ばら海苔、三つ葉	【デザート】 ◆フルーツジュース 桃ばら海苔、三つ葉

【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、アレルギー情報ではございません。
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、エキストラについての掲載はございません。

夕食（羽田発着）	夕食（羽田到着）
【アペタイザー】 ◆ゆり根のムース / ビーフコンソメジュレ ゆり根のムース（百合根、クリーム、牛乳、マスカルポーネ、パター、ゼラチン）、ビーフコンソメジュレ（ビーフコンソメ、玉葱、人参、セロリ、パセリ、ゼラチン） ◆露きき身とチーズ・人参・インゲン豆のガランティース 露きき身、グリエルシュレット、人参、隠元、ミニトマト、ブロッコリー	【アペタイザー】 ◆トマトとグリンパ舞のガブレージ / トリュフ風味のポムダレット ハム チーズのせ ズッキーニ、茄子、赤・黄パプリカ、オリーブオイル、モッツアレラパルカ、ミニトマト、サラダ油、ホワイトバルサミコビネガー、パジル、トリュフ風味のポムダレット（じゃがいも、黒トリュフソルト、バター、トリュフ アロマ ノワール ボードワン、プレスハム、グリエルシュレット）
【メイン】 ◆ハンバーグとベニネのカルボナーラ 牛挽肉、豚挽肉、クォーターエビス、玉葱、大豆油、和牛脂（ケンキ脂）、パイン脂、クリーム、牛乳、卵、サラダ油、ペンネツリガチ、オリーブオイル、カルボナーラソース（ベーコン、オリーブオイル、白ワイン、クリーム、パルメザンチーズ、スクランブルエッグ）、パセリ	【メイン】 ◆サーモンとグリン デュクセルシャンビニオンソース トラウトサーモン、デュクセルシャンビニオンソース（マッシュルーム、オニオンソテー、バター、にんにく、ブイヨン、クリーム）、ほうれん草、バター
【デザート】 ◆ムース・オ・ショコラ マロンクリーム添え ムース・オ・ショコラ（チョコレート、卵、クリーム、牛乳）、マロンクリーム（栗甘露煮、マスカルポーネ、クリーム、ホワイトラム）	【デザート】 ◆ムース・オ・ショコラ マロンクリーム添え ムース・オ・ショコラ（チョコレート、卵、クリーム、牛乳）、マロンクリーム（栗甘露煮、マスカルポーネ、クリーム、ホワイトラム）