

【2月11日～20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سس類についての掲載はございません。

朝食(朝田乗降)	朝食(朝田乗降)	朝食(伊丹乗JL102便/JL104便/JL301便)	朝食(新千歳乗JL300便/JL302便/JL304便)	朝食(朝田乗JL300便/JL302便/JL304便)	朝食(成田乗JL302便/成田乗JL304便)
【小食】 ◆揚げ鶏の唐揚げ 鶏菜、食用大豆油、鶏肉、ほうれん草、寄せ地粉 ◆干瓢の味噌煮物 干瓢、人参、胡瓜、紅姜、練り胡麻、煎り胡麻、ラディッシュ 【おのれ】 ◆太刀魚照り焼き 太刀魚、照りきり(りんごビュレ)、鰾山椒、玉葱、 半熟玉子(液卵、植物油、還元水飴、油脂加工品、乾燥卵白、 ゼラチン)、大根、桜海老(ドライ)、ズッキーニ、食用大豆油、 海老類(寄せ地粉、桜海老(ドライ)) 【おのれ】 ◆鶏肉飯「ふっぴんこ」 白米、植物油 【おのれ】 【TM/SL/HL=HND機内】 焼きばら鶏、三ツ葉 【おのれ】 ◆らっきょうたまり漬け らっきょう 【フルーツ】 デコポン	【メインプレート】 ◆エッグサラダのサンドイッチ ソーセージ 鶏腿のグラタン プロッコリー ダブルソフト、ソフトブレッドマスタートド、玉子サラダ(卵、マヨネーズ)、 ポークソーセージ、食用調理油、マッシュルーム、バター、 建根のグラタン(建根、長葱、バター、牛乳、クリーム、 ホワイソーヌルウ、パルメザンチーズ)、プロッコリー 【アベタイザー】 ◆ビーツポテトサラダ ハーブチキン(鶏肉、オリブオイル、ペイリプス、タイム)、 ビーツポテトサラダ(じゃがいも、食用植物油、卵、乳たん白、 チキンコンソメ、人参、玉葱、胡瓜、ビーツ)、アイルレタス 【サラダ】 レタス、ロメインレタス、百合根、ミニトマト、和風ドレッシング 【スープ】 【TM/SL/HL=HND機内】 ◆ビスコ オマールエビスープベース、玉葱、セロリ、にんにく、魚介スープベース、 牛乳、クリーム、ルー、チキンブイヨン、バター、カレー粉、 スベルト小麦、イタリアンパセリ(ドライ)、オリブオイル 【デザート】 【TM/SL/HL=HND機のみ】 ◆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 【フルーツ】 デコポン	【メインプレート】 ◆エッグサラダのサンドイッチ 食パン、エッグサラダ(卵で卵、マヨネーズ) 建根グラタン(建根、ホワイソーヌ、チーズ) ポークウインナー、プロッコリー、マッシュルーム 【アベタイザー】 ◆ビーツポテトサラダ ビーツポテトサラダ(ポテトサラダ(じゃが芋、ドレッシング)、ビーツ、 胡瓜)、ハーブチキン(鶏肉、タイム)、グリーンカール 【サラダ】 ニューヨークレタス、ミニトマト、ゆり根、和風ドレッシング 【スープ】 【TM/SL/HL=HND機内】 ◆ビスコ ビスカースープ(ビスカース、牛乳、生クリーム、バター)、 スベルト小麦 【デザート】 【TM/SL/HL=HND機のみ】 ◆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(みかん、みかん濃縮果汁) 【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、 半熟風たまご(液卵)、ビーツのトマト煮(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)、マーガリン チョコレートデニッシュ 【アベタイザー】 ◆ポテトポテトサラダ ソーセージ、人参、プロッコリー、大根、玉ねぎ、コンソメ 【サラダ】 ビーツ、鶏キャベツ、サラダリーフ、フレッシュドレッシング 【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】 ◆エッグサラダのサンドイッチ エッグサラダのサンドイッチ(食パン、マスタートド風味ファット スプレッド、玉子サラダ)、チョリソー、建根のグラタン(建根、 チーズソース、パルメザンチーズ)、マッシュルーム、プロッコリー 【アベタイザー】 ◆ビーツポテトサラダ リーフレタス、ビーツポテトサラダ(レッドキャベツ、ビーツ、 じゃが芋、玉葱、人参)、蒸し鶏、ディル 【サラダ】 リーフレタス、ミニトマト、百合根、和風醤油ドレッシング 【スープ】 ◆ビスコ ビスコ(鶏菜ペースト(玉ねぎ、人参、セロリ)、乳等を主要原料と する食品、アメリカンソース、ほちみつ、牛乳) / スベルト小麦 【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イッチ ポテトグラタン 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、 マスタートドマヨネーズ(マヨネーズ、卵からし) ポテトグラタン(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、パセリ、チーズ、食塩、にんにく、香辛料) 【アベタイザー】 ◆トウモロコシのエキスカッシュ サーモントラウトライ(サーモントラウト、油、小麦粉、食塩、胡麻)、 玉ねぎ、パプリカ、海苔、にんにく、オリブ、セルフェュー、 調味液(醸造酢、砂糖、食塩)、オリブオイル、香味食用油 (植物油類、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、ぶなしめじ(フライ(ぶなしめじ、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、 果糖ぶどう糖液糖、濃縮バニラシロップ果汁、リキュール、 スズリッパ、寒天、濃縮レモン果汁) 【フルーツ】 いちご、しらぬひ

【2月11日～20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、エキス類についての掲載はございません。

昼食（羽田発）	昼食（羽田発）	昼食（伊丹発・那覇便（JL807便）、沖縄便（JL808便））
【小鉢】 ◆鶏子の味噌漬け 鶏子、食用大豆油、黒芋、いんげん、味噌、糸唐辛子	【アベタイザー】 ◆キッシュロレーヌ チキンの低塩調理 キッシュロレーヌ(パイトルテ【小麦粉 / マーガリン / 卵 / パター / 脱脂粉乳】、バター、ベーコン、牛乳、クリーム、濃縮、サワークリーム、オニオンペースト、ナツメグパウダー、グリルチーズ、パルメザンチーズ)、チキンの低塩調理(鶏肉、オリーブオイル、タイム、ペイリーブス、にんにく)、小松菜のソース(小松菜、オリーブオイル)、パインアップル、パター、ガラムマサラ、ブロッコリー、ミニトマト、デトロイトリーフ、ベビーリーフ水菜	【アベタイザー】 ◆キッシュロレーヌ チキンの低塩調理 キッシュロレーヌ(パイ、ベーコン、チーズ、アパレイユ(卵、牛乳、生クリーム))、チキン低塩調理(鶏肉、塩、砂糖)、小松菜ソース(小松菜、オリーブ油)、パインアップルガラムマサラソース、デトロイトリーフ、水菜、ブロッコリー、ミニトマト
◆しもつかれ 紐フレーク、寄せ地粉、大根、人参、椎茸、油揚げ、万能葱	【メイン】 ◆赤魚と海老のソテー サフラントマトソース 赤魚と海老のソテー(赤魚、海老、ガーリックオイル)、サフラントマトソース(フェットパワソン、玉葱、ワイン、フォンドオマール、にんにく、タイム、ストマト、タイム、サフランパウダー)ガーリックポテト、スナップピース	【メイン】 ◆赤魚と海老のソテー サフラントマトソース 赤魚と海老のソテー(赤魚、海老、ガーリックオイル)、サフラントマトソース(フェットパワソン、玉葱、ワイン、フォンドオマール、にんにく、タイム、ストマト、タイム、サフランパウダー)ガーリックポテト、スナップピース
【デザート】 ◆銀杏餅「ふっくらんこ」 白米、植物油脂	【デザート】 ◆赤魚と海老のソテー サフラントマトソース 赤魚、食用植物油、海老、オリーブオイル、タイム、にんにく、サフラントマトソース(オリーブオイル、にんにく、玉葱、リーク、白ワイン、フェットパワソン、トマト、トマトジュース、パセリ、タイム、サフランパウダー、フォンドオマール)、スナップピース、ガーリックポテト(じゃがいも、バター、食用菜種油、ガーリックオイル、食用オリーブ油)	【デザート】 ◆赤魚と海老のソテー サフラントマトソース 小麦粉、ライ麦、砂糖、オリーブ油、食塩、パン酵母
【味噌汁】 ◆味噌汁【TAM/SHI=90の濃縮】 椎ばら海苔、三つ葉	【デザート】 ◆赤魚と海老のソテー サフラントマトソース 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母	【デザート】 ◆赤魚と海老のソテー サフラントマトソース 小麦粉、ライ麦、砂糖、オリーブ油、食塩、パン酵母
【漬物】 ◆カルクスター・カルクマドレーヌ 漬金銀、バター、小麦粉、はちみつ、脱脂粉乳、レモン果汁	【デザート】 ◆カルクスター・カルクマドレーヌ 漬金銀、バター、小麦粉、はちみつ、脱脂粉乳、レモン果汁	【デザート】 ◆カルクスター・カルクマドレーヌ 漬金銀、バター、小麦粉、はちみつ、脱脂粉乳、レモン果汁

【2月11日～20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。

夕食(朝田橋便)	夕食(朝田橋便)
【アペタイザー】 ＊トマトとグリン豆のカプレーゼ / トリュフ風味のボムゴレット 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(しらた)、ミニトマト、サラダ菜、ホワイトバルサミコネネガー、バジル、トリュフ風味のボムゴレット(じゃがいも、黒トリュフソルト、バター、トリュフ アロマ /ワール ボードワン、プレスハム、グリエールシュレッド) 【メイン】 ＊サーモンのダリル、デュクセルシヤンビニオンソース、スピナッチ ドラフトサーモン、 デュクセルシヤンビニオンソース (マッシュルーム、オニオン/チー、バター、にんにく、ブイヨン、クリーム)、ほうれん草、バター 【ブチャレヒ】 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母 【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)	【アペタイザー】 ＊カリフラワーとブロッコリーのアンチョビマリネ / チーズオムレツ カリフラワーとブロッコリーのアンチョビマリネ(カリフラワー、ブロッコリー、オリーブオイル、にんにく、アンチョビfile、ケッパー)、茄子、ズッキーニ、オリーブオイル、にんにく、アンチョビfile、ケッパー、チーズオムレツ(卵、クリーム、バター、ホワイトソース、じゃがいも、グリーンピーマン、赤・黄パプリカ、オリーブオイル、グリエールシュレッド) 【メイン】 ＊鶏もも肉のコンフィ、ガーリックレモンソース、バターライス 鶏もも肉、オリーブオイル、タイジアンシーズニング、レモンゼスト、ガーリックレモンソース(バター、にんにく、チキンブイヨン、レモンジュース、クリーム)、バターライス(玄米、バター、チキンブイヨン、ローリエ)、パセリ、フライドガーリック 【ブチャレヒ】 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母 【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)