

【2月21日～28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。

機食(羽田発便)	機食(羽田発便)	機食(伊丹発JL102便/JL104便/JL2041便)	機食(新千歳発JL300便/JL302便/JL304便)	機食(福岡発JL300便/JL302便/JL304便)	機食(成田発JL302便/成田発JL340便)
【小鉢】 ◆山菜煮 山菜煮(わらび、蕨竹、木耳、なめこ、還元水飴)、 煮し菜(鶏肉、大豆たん白、鶏ガラ、はちみつ、乳たん白)、 人参、油揚げ、糸落辛子 ◆数刀魚湯 数刀魚湯(さんま、水飴、ゼラチン、果実酒、食用大豆油、でん粉)、 若布、胡瓜、生姜、土佐酢、ラディッシュ 【金の物】 ◆鳥かきいし焼酎焼き 鳥かきいし焼酎焼き(カラスカレイ、寄せ地鍋、柚子)、 炒り玉子(液卵、牛乳、植物油、バター)、 山くらげ金平(山くらげ、植物油、胡椒)、大根、プロッコリー、赤パプリカ 【デザート】 ◆数粒糖「ふっぴんこ」 白米、植物油 【デザート】 ◆鶏肉汁「ITM/HL=HNの他除く」 焼きばら鶏骨、三つ葉 【香の物】 ◆白沢庵漬け 大根 【フルーツ】 デコボン	【メインプレート】 ◆ハンブデンegg イチゴのソース ほうれん草とボロネーザ ハンブデンegg(牛乳、クリーム、卵、オレンジゼスト、パニラエッセンス、 パザット、アップルダイス、レーズン、植物油)、イチゴのソース(いちご、 水飴)、プレスハム、リーク、ほうれん草、バター、ミニトマト、食用調味料 【ペイタイザー】 ◆ポーランドegg オランダイズソース 卵、オランダイズソース(植物油、液卵、バター、乳酸発酵卵白、 乳たん白、濃縮レモン果汁、乳清たん白)、ポチビュレ(じゃがいも、 バターオイル、全粉乳、牛乳、バター)、ほうれん草、にんにく、 オリーブオイル 【サラダ】 パスタ、ケール、キヌア、ペイリプス、オリーブオイル、 フレンチドレッシング 【スープ】 ◆ITM/HL=HNの他除く ◆コンクリームスープ(クルトン) コンクリームスープ(コンクリームスープ、牛乳)、クルトン 【スープ】 ◆ITM/HL=HNの他のみ ◆ギリシャヨーグルト あかんジャム ヨーグルト、みかんジャム 【フルーツ】 デコボン	【メインプレート】 ◆ハンブデンegg イチゴのソース ほうれん草とボロネーザ ハンブデンegg(牛乳、生クリーム、卵、レーズン、りんご、 オレンジの皮)、イチゴソース ハム、ほうれん草、ボロネーザ、ミニトマト 【ペイタイザー】 ◆ポーランドegg オランダイズソース ポーランドegg、オランダイズソース、ほうれん草 【サラダ】 ケール、キヌア、ニユーヨークレタス、フレンチドレッシング 【スープ】 ◆ITM/HL=HNの他除く ◆コンクリームスープ クルトン コンクリームスープ(コンクリームスープ、牛乳)、クルトン 【スープ】 ◆ITM/HL=HNの他のみ ◆ギリシャヨーグルト あかんジャム ギリシャヨーグルト、みかんジャム(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】 ◆ハンブデンegg イチゴのソース ほうれん草とボロネーザ ハンブデンegg(イングリッシュマフィン、 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(液卵)、ビーフのトマト煮(牛肉、じゃがいも、唐辛子、 ズッキーニ、赤ピーマン、黄ピーマン、トマトピューレー)、マーマレード、 デコレートデニッシュ 【ペイタイザー】 ◆ポーランドegg オランダイズソース 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】 ピーズ、鶏キャベツ、サザンリーフ、フレンチドレッシング 【スープ】 ◆ITM/HL=HNの他除く ◆コンクリームスープ(クルトン) コンクリームスープ(コンクリームスープ、牛乳、ペーコン、 クラムチヤウダー、牛乳、ペーコン 【フルーツ】 オレンジ	【メインプレート】 ◆ハンブデンegg イチゴのソース ほうれん草とボロネーザ ハンブデンegg(食パン、アイレイク(液卵、クリーム、牛乳、 オレンジピール)、レーズン、りんごプレザーブ)、 ほうれん草ソース(ほうれん草、白葱)、ミニトマト、ペーコン、 ストロベリーソース 【ペイタイザー】 ◆ポーランドegg オランダイズソース ほうれん草、マッシュポテト、半熟卵黄卵黄加工品、 オランダイズソース、パルメザンチーズ 【サラダ】 リーフレタス、ケール、キヌア、フレンチドレッシング 【スープ】 ◆コンクリームスープ / クルトン コンクリームスープ(コンクリーム、牛乳、コンソメ) / クルトン 【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 ポチビュレ 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、おろしからし) ポチビュレ(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) 【ペイタイザー】 ◆ポーランドegg オランダイズソース ソーモントラウトライ(ソーモントラウト、油、小麦粉、食塩、胡椒)、 玉ねぎ、パプリカ、海苔、にんじん、オリーブ、セルフェュー、 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】 ◆コンクリームスープ / クルトン コンクリームスープ(コンクリーム、牛乳、コンソメ) / クルトン 【フルーツ】 りんご

【2月21日～28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。

昼食（羽田発着）	昼食（羽田発着）	昼食（伊丹発着便（JL3087便）、神戸線（JL808便））
【小鉢】 ◆ 紅ずわい蟹尻身酢湯え 胡瓜 どんぶり 紅ずわい蟹身肉、胡瓜、どんぶり、 煮干し、マヨネーズ（濃縮） ◆ いぶりごっことポテトサラダ フロccoliー ミニトマト いぶり大根、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、粉末水飴）、クリームチーズ、フロccoliー、ミニトマト 【主膳】 ◆ 牛蒡煮 牛蒡、玉葱、きりたんぽ（うるち米）、白滝、椎茸、金時人参、芹 共地粉 【お膳飯】 ◆ お膳飯「あつぴんこ」 玄米、植物油 【味噌汁】 【TMA/SL/PHO麺類へ】 味噌、海苔、三つ葉 【デザート】 ◆ ミルクスター ミルクマドレーヌ 淡全卵、バター、小麦粉、はちみつ、脱脂粉乳、レモン果汁	【アベタイザー】 ◆ カリフラワーのムース 小海老 カリフラワー、クリーム、ゼラチン、ビーフコンソメ、海老、オリーブオイル タイム、ペイリース、にんにく、イタリアンパセリ 【アベタイザー】 ◆ ブラッテキニアのサラダ 生ハム ブラッテキニア、ペイリース、オリーブオイル、赤玉葱、赤・黄パプリカ、 胡瓜、タイムジュース、レモンジュース、ロマネスコ、 生ハム（国産豚肉、還元水飴）、ミニトマト 【メイン】 ◆ チキンのソテー マッシュルームソース 鶏肉、食用植物油、マッシュルームソース（マッシュルームペースト、 牛乳、クリーム、玉葱ペースト、小麦粉、バター、チキンブイヨン、 ホワイトソース、パルメザンチーズ）、ポレンタ（コーングリッパ、 チキンブイヨン、バター、パルメザンチーズ、タイム、にんにく）、 フロccoliー、人参、ローレル 【フレンチ】 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母 【デザート】 ◆ ミルクスター ミルクマドレーヌ 淡全卵、バター、小麦粉、はちみつ、脱脂粉乳、レモン果汁	【アベタイザー】 ◆ カリフラワーのムース 小海老 カリフラワーのムース（カリフラワー、カリフラワーペースト、生クリーム、 ゼラチン）、小海老、ゼリー（ビーフコンソメ、ゼラチン）、イタリアンパセリ ◆ ブラッテキニアのサラダ 生ハム ブラッテキニアのサラダ（ブラッテキニア、赤・黄パプリカ、レッドオニオン、 胡瓜、ポレンタベースドドレッシング）、生ハム、ロマネスコカリフラワー、 ミニトマト 【メイン】 ◆ チキンのソテー マッシュルームソース チキンのソテー、マッシュルームソース（マッシュルームペースト、牛乳）、 ポレンタ（牛乳、コーングラッパ、チキンコンソメ、 バター、チーズ）、フロccoliー、人参 【フレンチ】 小麦粉、ライ麦、砂糖、オリーブ油、食塩、パン酵母 【デザート】 ◆ ミルクスター ミルクマドレーヌ ミルクスター ミルクマドレーヌ

【2月21日～28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（朝田船便）	夕食（朝田船便）
【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、アンチョビフィレ、ケツパー)、 茄子、ズッキーニ、オリーブオイル、にんにく、アンチョビフィレ、ケツパー 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、グリエルシュレッド)	【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、バター、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)
【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、タイム、ローズマリー、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(白米、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	【メイン】 ★パン・パードとベトナムのカルボナーラ パン・パード、鶏湯、クオーターエビス、玉葱、水菜、和牛脂(ツナネ脂)、パン粉、クリーム、牛乳、卵、サラダ油、ペンネツリガエーチ、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
【ブランチ】 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン粉	【ブランチ】 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン粉
【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(蜜柑露、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(蜜柑露、マスカルポーネ、クリーム、ホワイトラム)