

[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、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。

機内食(羽田発着)	機内食(羽田着)	機内食(伊丹発/JL102便/JL104便/JL208便)	機内食(羽田着)	機内食(羽田発/JL800便/JL802便)	機内食(羽田発/JL802便/羽田着/JL804便)
【小鉢】	【インプレート】	【インプレート】	【インプレート】	【インプレート】	【インプレート】
◆山鹿産	◆パンチング イチゴのソース ほうれん草とボロネギソテー	◆パンチング イチゴのソース ほうれん草とボロネギソテー	◆パンチング イチゴのソース ほうれん草とボロネギソテー	◆パンチング イチゴのソース ほうれん草とボロネギソテー	◆パンチング イチゴのソース ほうれん草とボロネギソテー
山鹿産(わらび、縞竹、木耳、なめこ、筍など、道元水餃)、 黒じゅく(鶏肉、大葱など白、鶏ガラ、はちみつ、乳たん白)、 人参、油揚げ、糸唐辛子	パンチング(牛乳、クリーム、卵、オレンジストローク、バニラエッセンス、 バゲット、アップルダイス、レーズン、植物油)、イチゴのソース(いちご、 バーム、ほうれん草、ボロネギ、ミニトマト、食用調理油)	パンチング(牛乳、クリーム、卵、レーズン、りんご、 フレッシュの皮)、イチゴのソース	パンチング(牛乳、クリーム、卵、レーズン、りんご、 フレッシュの皮)、イチゴのソース	パンチング(牛乳、クリーム、卵、レーズン、りんご、 フレッシュの皮)、イチゴのソース	パンチング(牛乳、クリーム、卵、レーズン、りんご、 フレッシュの皮)、イチゴのソース
◆秋刀魚刺身	【アベタイザ】	【アベタイザ】	【アベタイザ】	【アベタイザ】	【アベタイザ】
秋刀魚刺身(さんま、水餃、ゼリーン、果実酒、食用大豆油、でん粉)、 若市、胡瓜、生姜、土佐酢、ラディッシュ	◆ポーチドエッグ オランデーズソース 卵、オランデーズソース(植物油、液卵、バター、乳酸発酵頭部、 乳たん白、濃縮レモン汁、乳清たん白)、ポーチドエッグ(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	◆ポーチドエッグ オランデーズソース ポーチドエッグ、オランデーズソース、ほうれん草	◆ポーチドエッグ オランデーズソース ソーセージ、人参、ブロッコリー、大根、玉ねぎ、コンソメ	◆ポーチドエッグ オランデーズソース ソーセージ、人参、ブロッコリー、大根、玉ねぎ、コンソメ	◆ポーチドエッグ オランデーズソース ソーセージ、人参、ブロッコリー、大根、玉ねぎ、コンソメ
【きの物】	【サラダ】	【サラダ】	【サラダ】	【サラダ】	【サラダ】
◆鳥かわい袖産椎茸	ケール、キヌア、ニューヨークレタス、フレンドレッシング	ケール、キヌア、ニューヨークレタス、フレンドレッシング	ピーツ、紫キャベツ、サラダリーフ、フレンドレッシング	ピーツ、紫キャベツ、サラダリーフ、フレンドレッシング	ピーツ、紫キャベツ、サラダリーフ、フレンドレッシング
鳥かわい袖産椎茸(カラスカレイ、寄せ地鶏、袖子)、 炒り玉子(油卵、牛乳、植物油、バター)、 山うらげ金平(山くらげ、胡麻油、胡麻)、大根、ブロッコリー、青パプリカ、 フレンドレッシング	【スープ】 ◆コーンクリーミースープ クルトン コーンクリーミースープ(コーンクリーミースープ、牛乳)、クルトン	【スープ】 ◆コーンクリーミースープ クルトン コーンクリーミースープ(コーンクリーミースープ、牛乳)、クルトン	【スープ】 ◆コーンクリーミースープ クルトン コーンクリーミースープ(コーン、牛乳、コンソメ) / クルトン	【スープ】 ◆コーンクリーミースープ クルトン コーンクリーミースープ(コーン、牛乳、コンソメ) / クルトン	【スープ】 ◆コーンクリーミースープ クルトン コーンクリーミースープ(コーンクリーミースープ、牛乳)、クルトン
【漬物】	【フルーツ】	【フルーツ】	【フルーツ】	【フルーツ】	【フルーツ】
◆青森県「あぐりんこ」 白米、植物油	【フルーツ】 ◆ヨーグルト【HDL=HND種のみ】 ヨーグルト(ヨーグルト、みかんジャム)	【フルーツ】 ◆ヨーグルト【HDL=HND種のみ】 ヨーグルト(ヨーグルト、みかんジャム)	【フルーツ】 ◆ヨーグルト【HDL=HND種のみ】 ヨーグルト(ヨーグルト、みかんジャム)	【フルーツ】 オレンジ	【フルーツ】 りんご
【味噌汁】 ◆山崎製パン HNL=HND種のみ】	【フルーツ】	【フルーツ】	【フルーツ】	【フルーツ】	【フルーツ】
味噌汁(山崎製パン HNL=HND種のみ) 焼きばら海苔、三つ葉	◆ヨーグルト【HDL=HND種のみ】 ヨーグルト(ヨーグルト、みかんジャム)	◆ヨーグルト【HDL=HND種のみ】 ヨーグルト(ヨーグルト、みかんジャム)	◆ヨーグルト【HDL=HND種のみ】 ヨーグルト(ヨーグルト、みかんジャム)	◆ヨーグルト【HDL=HND種のみ】 ヨーグルト(ヨーグルト、みかんジャム)	いちご、さくらんぼ
【季の物】	【フルーツ】	【フルーツ】	【フルーツ】	【フルーツ】	【フルーツ】
◆白沢鹿煮付け 大根	デコポン	デコポン	デコポン	デコポン	デコポン
【フルーツ】					

【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、フルーツ類等はございません。
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。

機内(羽田発着)		
【小鉢】	【主食】	【飲食(伊丹発着便)(JL2087便)、沖縄便(JL209便)
◆ねずみの蜜鈴寿司巻え 細巻 どんぶり 赤ばれい・蜜鈴肉、若豆、どんぶり、 ◆お野菜マヨネーズ(添添(銀賞)、マヨネーズ)	◆カリフラワーのムース 小巻巻 カリフラワー、クリーム、ゼラチン、ビーフコンソメ、高老、オリーブオイル タイム、ベイリーブス、(にんにく、イタリアンバセリ)	◆アベタイザー ◆カリフラワーのムース 小巻巻 カリフラワーのムース(カリフラワー、カリフラワーベース、生クリーム、 ゼラチン)、小巻巻、ゼリー(ビーフコンソメ、ゼラチン)、イタリアンバセリ
◆いぶりごこちチサザギ ブロッコリー ミニトマト いぶり大根、モテチサザギ(じゃがいも、食用植物油蔵、卵、乳たん白、 チキンコンソメ、粉末水飴)、クリームチーズ、プロコリー、ミニトマト	◆チサザギのチサザギ 生ハム ブラックキノコ、ベイリーブス、オリーブオイル、赤玉葱、赤・黄パプリカ、 鮭丼、ライムキュース、レモンクッキー、ロマネスク、 ◆生ハム(豚ロース、豚元水飴)、ミニトマト	◆ブラックキノコチサザギ 生ハム ブラックキノコのチサザギ(ブラックキノコ、赤・黄パプリカ、レドオニオン、 胡瓜)、フレッシュベースレッシング)、生ハム、ロマネスクカリフラワー、 ミニトマト
【主食】 ◆牛丼 牛肉、玉葱、さりたんぽ(うるち米)、白だし、椎茸、金時人参、芳 共地蔵	【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、パター、チキンコンソメ、 ホワイトソース、パルメザンチーズ)、パンソタ(コーントリップ、 チキンパイ皮)、パター、パルメザンチーズ、タイム、(にんにく)、 プロッコリー、人参、ローレル	【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(マッシュルームスープ、牛乳)、 パンソタ(牛乳、コーントリップ、チキンコンソメ、 パター、チーズ)、プロコリー、人参
【副食】 ◆和牛丼「ふくらりんご」 白米、植物油蔵	【パン】 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母	【パン】 小麦粉、ライ麦、砂糖、オリーブ油、食塩、パン酵母
【味噌汁】 ◆丸くスター ミルクマドレーズ 淀全粉、バター、小麦粉、はちみつ、脱脂粉乳、レモン果汁	【バター】 ◆丸くスター ミルクマドレーズ 丸くスター ミルクマドレーズ	【バター】 ◆丸くスター ミルクマドレーズ 丸くスター ミルクマドレーズ

【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、フレーバー情報などございません。
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。

夕食(羽田発)	夕食(羽田着)
【ペティオ】	【ペティオ】
◆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、アンチョビフレーク、ケッパー)、茄子、ズッキーニ、オーロリオイル、ホワイトソース、じゅがいも、グリーンピーマン、香・黄(パブリカ)、オリーブオイル、グリエールショウガ	◆カリフラワーとブロッコリーのアンチョビマリネ／ビーフコンソメユレ 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、セロリ、ゼラチン)、ビーフコンソメユレ(ビーフコンソメ、玉葱、人参、セロリ、ゼラチン)
【イン】	【イン】
◆鶏むね肉のコンフィ ガーリック&セリソース パーラス 鶏むね肉、オリーブオイル、ケイジャニーンズニング、レモンゼス、ガーリック&セリソース(パル、にんにく、チキンピュイ、レモンジュース、クリーム)、パトライス(白米、パター、チキンピュイ、ローリエ)、パセリ、フライドガーリック	◆ハーブとベーグルのカルボナーラ 牛挽肉、豚挽肉、ウォーターエビス、玉葱、大豆油、和牛脂(ケンネ酸)、ハーブ、クリーム、牛乳、卵、サラダ油、ペペスティリガーネ、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、バルメザーチーズ、スクランブルエッグ)、ハセリ
【フレン】	【フレン】
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
【パター】	【パター】
【デザート】	【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)	◆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)