

【3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、エキス類についての掲載はございません。

新食(羽田発便)	新食(羽田着便)	新食(伊丹発JL102便/JL104便/JL2081便)	新食(新千鳥発JL500便/JL502便)	新食(福岡発JL300便/JL302便/JL304便)	新食(広島発JL252便/鹿児島発JL640便)
【メインプレート】 ◆ パニーニサンド キャベツとベーコンのスクランブルエッグ パニーニ、マヨネーズ、粒マスタード、ソフトサラミ、セミドライマト、レッドチェダー、玉葱、キャベツ、ベーコン、スクランブルエッグ、ロマネスコリアフラワー、食用調理油	【小鉢】 ◆ 筍金平と玉子焼き 麻苟、胡麻油、一味唐辛子、蒲鉾(すけそうだら、でん粉、小麦たん白)、玉子焼き(濃煎、植物油、でん粉) ◆ 抹茶のポテト・アラクレーム じゃがいも、バター、抹茶、豆乳、ホワイトソース、チキンパウダー、海老、黄・赤パプリカ、ブロッコリー	【小鉢】 ◆ 筍金平と玉子焼き 筍金平(苟、一味唐辛子)、玉子焼き、蒲鉾 ◆ 抹茶のポテト・アラクレーム 抹茶のポテト・アラクレーム(マッシュポテト、抹茶ソース(ホワイトソース、豆乳、抹茶、チキンコンソメ)、かつお昆布だし)、海老、黄・赤パプリカ、ブロッコリー	【小鉢】 ◆ 筍金平と玉子焼き 筍金平、玉子焼き、かまぼこ、一味唐辛子 ◆ 抹茶のポテト・アラクレーム 海老、ブロッコリー、赤パプリカ、黄パプリカ、マッシュポテト、抹茶クリームソース(天空の抹茶、ホワイトソース、豆乳)	【小鉢】 ◆ 筍金平と玉子焼き 筍金平(苟、唐辛子)、赤蒲鉾、厚焼き玉子 ◆ 抹茶のポテト・アラクレーム お出汁マッシュポテト(じゃが芋)、抹茶アラクレーム(ベシヤメルソース、豆乳、チキンコンソメ、抹茶)、海老、赤パプリカ、黄パプリカ、ブロッコリー	【メインプレート】 ◆ 大豆ミートのパンケーキサンド ポテトグラタン 植物性タンパク加工品(玉ねぎ、植物油、粒状大豆たん白、粉末状大豆たん白、小麦たんばく、醤油、マッシュルームエキス、食塩、昆布パウダー、油脂加工品、ブラックペッパー)、 パンケーキ(小麦粉、全卵、糖類(砂糖、麦芽糖)、植物油、でん粉、食塩、全粉乳、卵白粉)、プロセステーズ、ケール、チャツネ(マングー、玉ねぎ、砂糖、トマト・ビュールレ汁、バナナピューレ、りんごピューレ、レーズン、オリーブオイル、レモン果汁、香辛料、にんにく、食塩、しょうがペースト)、ポテトグラタン(ばれいしょ加工品(ばれいしょ、食塩)、牛乳、乳等を主要原料とする食品、生クリーム、ホワイルウ、バセリ、チーズ、乾燥マッシュポテト、食塩、おろしにんにく、香辛料)
【アペタイザー】 ◆ ポテトサラダ スベルト小麦 桜海老 じゃがいも、胡瓜、玉葱、人参、白ワインビネガー、マヨネーズ、スベルト小麦、卵、桜海老、オリーブオイル、フリルレタス	【食の物】 ◆ 黒むつ抹茶塩麹焼き 黒むつ、酵素、生塩麹、抹茶、刻み柚子)、 ◆ 静岡おでん 辛子 牛すじ、黒はんぺん、いわし、さば、すけそうだら、卵白、大豆たん白、馬鈴薯でん粉、魚醤、菜種油、うずらの卵、大根、人参、オクラ、おぼろ昆布、粉麩、粉節、辛子	【食の物】 ◆ 黒むつ抹茶塩麹焼き 黒むつ、塩麹、抹茶、柚子皮 ◆ 静岡おでん 辛子 牛すじ、黒はんぺん、うずらの玉子、大根、人参、オクラ、かつお粉末、おぼろ昆布、辛子	【食の物】 ◆ 黒むつ抹茶塩麹焼き 黒むつ、塩麹、天空の抹茶、柚子、 ◆ 静岡おでん 辛子 静岡おでん、牛すじ、大根、人参、黒はんぺん、うずら卵、おくら、とろろ昆布、麩節、からし	【食の物】 ◆ 黒むつ抹茶塩麹焼き/静岡おでん 黒ムツ抹茶塩麹焼き、柚子 ◆ 静岡おでん 辛子 大根、とろろ昆布、黒はんぺん、いわし、たら、オクラ、牛すじ、うずら卵、人参、からし	【アペタイザー】 ◆ エビとブロッコリーのタルタル ブロッコリー(ブロッコリー、食塩、ホワイトペッパー)、エビ、タルタルソース(半固体系ドレッシング、ゆで卵、植物油、ピクルス、乾燥玉ねぎ、醸造酢、レモン果汁、食塩、香辛料)、粒入りからし(からし、醸造酢、食塩、りんご果汁、砂糖、香辛料)、オリーブ油
【スープ】(ITM/HIJ⇒HND機除く) ◆ カブのスープ かぶ、玉葱、牛乳、チキンブイヨン、小麦粉、バター、植物油、クリーム、魚醤、ベーコン	【飲御飯】 ◆ 飲御飯「ふっくりんこ」 白米、植物油	【飲御飯】 ◆ 飲御飯「ふっくりんこ」 白米	【飲御飯】 ◆ 飲御飯「ふっくりんこ」 白米	【飲御飯】 ◆ 飲御飯「ふっくりんこ」 白米	
【ヨーグルト】(ITM/HIJ⇒HND機のみ) ◆ 柚子マーマレード ギリシャヨーグルト、柚子マーマレード(ゆず果皮、柚子果汁、水飴)	【味噌汁】(ITM/HIJ⇒HND機除く) 豆腐 三つ葉	【味噌汁】(ITM⇒HND機除く) 焼きばら海苔、渦巻き麩	【味噌汁】(ITM/HIJ⇒HND機除く) 油揚げ、刻みネギ	【味噌汁】 わかめ、巻麩、乾燥豆腐、乾燥ねぎ	
【フルーツ】 いちご	【香の物】 ◆ つつんつん漬け 生わさび	【香の物】 ◆ つつんつん漬け 生わさび、漬け原材料(醤油、砂糖)	【香の物】 ◆ わさび黒漬	【香の物】 ◆ つつんつん漬け つつんつん漬け(わさび)	【サラダ】 ◆ スモークサーモンサラダ オニオンパウダードレッシング スモークサーモントラウト(サーモントラウト、食塩、砂糖)、パプリカ、サニーレタス、ロメインレタス、水菜、ブラックオリーブ、調味料(パン粉、食塩、オニオンパウダー、蛋白加水分解物、砂糖、ロースト醤油調味料、ホワイトペッパー、食用油脂、香味油)、オリーブ油
	【フルーツ】 いちご	【フルーツ】 パイナップル、キウイフルーツ		【フルーツ】 りんご	【ヨーグルト】 ◆ アサイー&グラノーラ ヨーグルト(生乳、乳製品)、アサイー(アサイー、ガラナシロップ)、グラノーラ(オーツ麦、ライ麦粉、砂糖、小麦粉、乾燥果実(パパイア、レーズン、りんご、いちご)、ココナッツ、デキストリン、植物油、米粉、コーンフラワー、水溶性食物繊維、かぼちゃの種、アーモンドパウダー、食塩、小麦ふすま、玄米粉、フラクトオリゴ糖シロップ、乳糖)
					【フルーツ】 いちご、キウイフルーツ

【3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、エキス類についての掲載はございません。

基食(羽田発便)	基食(羽田着便)	基食(伊丹羽田着便(JL2087便)、沖縄線(JL906便))
<div>【アペタイザー】</div> <div>◆サーモンのオリーブ フェンネルと小鷹巻のサザガ ピーツソース</div> <div>サーモン、レモン果汁、ディル、鹽元、じゃがいも、オリーブオイル、 リーク、チキンブイヨン、フュメドボワッソン、パセリ、ゼラチン、 ノイリーブラッドライ)、海老、赤玉葱、フェンネル、オリーブオイル、 マヨネーズ、ピーツ、クリーム、ミニリーフ オゼイユ</div>	<div>【小鉢】</div> <div>◆替わさび風味 つんつん漬け 胡瓜 大根卸し 大葉 白出汁餡</div> <div>真ダコ、若布、つんつん漬け(蕎麦さび)、胡瓜、大根、大葉、刻み柚子</div> <div>◆抹茶豆腐 黒豆 ベっこう餡</div> <div>クリーム、豆乳、和三盆、抹茶、ゼラチン、黒豆、ベっこう餡</div>	<div>【小鉢】</div> <div>◆替わさび風味 つんつん漬け 胡瓜 大根卸し 大葉 白出汁餡</div> <div>替わさび風味(タコ)、つんつん漬け(生わさび、漬け原材料(砂糖、食塩、 醤油)、胡瓜、大根卸し、大葉、白出汁餡(白出汁、かつお昆布だし)、 柚子皮</div> <div>◆抹茶豆腐 黒豆 ベっこう餡</div> <div>抹茶豆腐(豆乳、生クリーム、和三盆、ゼラチン、抹茶)、黒豆、 ベっこう餡(かつお昆布だし、味醂、薄口醤油、砂糖)</div>
<div>【メイン】</div> <div>◆ローストチキン トマトソース</div> <div>鶏肉、マッシュルーム、エシャロット、バター、白ワイン、 クリーム、牛乳、ホワイトソースルー、タイム、エストラゴン、パン粉、 オリーブオイル、トマト、玉葱、大豆油、にんにく、 オリーブオイル、バジル、菜種油、バルメザンチーズ、 にんにく、オリーブオイル小麦粉、ほうれん草、 乳等を主要原料とする食品、濃卵、でん粉、パン粉、チーズ、 オリーブオイル、ブロッコリー、黄パプリカ、食用調理油</div>	<div>【主菜】</div> <div>◆静岡美味鶏サクサク焼き 金目鯛 柚子胡椒焼き 浜松餃子</div> <div>食べるラー油</div> <div>静岡美味鶏サクサク焼き(鶏肉、にんにく、小麦粉、卵白、源氏パイ、 ハッピーターン)、 金目鯛、柚子胡椒、 浜松餃子(キャベツ、小麦粉、豚肉、豚脂、にら、胡麻油、にんにく、生姜、 植物油、ブイヨン、粉末油脂、食用大豆油)、 食べるラー油(菜種油、にんにく、玉葱、パーム油、胡麻油、唐辛子、 パプリカ、ラー油、すり胡麻、オニオンパウダー)</div>	<div>【主菜】</div> <div>◆静岡美味鶏サクサク焼き 金目鯛柚子胡椒焼き 浜松餃子</div> <div>食べるラー油</div> <div>鶏サクサク焼き(鶏肉、パイ、調味液(かつお昆布だし、醤油、にんにく)、 金目鯛柚子胡椒焼き(金目鯛、柚子胡椒、調味液(塩、薄口醤油、生姜、 昆布だし)、餃子(皮(小麦粉、馬鈴薯澱粉、食塩)、野菜(キャベツ、 玉葱、にんにく、生姜、にら)、豚肉、牛脂、豚脂、馬鈴薯澱粉、食塩、 胡麻油、醤油)、ラー油(なたね油、フライドガーリック、 砂糖、食塩、唐辛子味噌、パプリカ、すり胡麻、オニオンパウダー、 粉末醤油、粉末唐辛子味噌)</div>
<div>【パン】</div> <div>◆プチパン</div> <div>小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母</div> <div>◆桜バター</div> <div>バター、クリーム、水飴、桜の花塩漬、桜の葉塩漬、梅酢、桜リキュール</div>	<div>【惣御飯】</div> <div>◆惣御飯「梅ひじき御飯」</div> <div>白米、梅ひじき、植物油脂</div> <div>【味噌汁】(ITM/HIJ⇒HND線除く)</div> <div>豆腐 三つ葉</div>	<div>【惣御飯】</div> <div>◆惣御飯「梅ひじき御飯」</div> <div>白飯、梅ひじき(塩蔵梅、味付けひじき、醤油、胡麻、味付赤しそ、味醂、 食塩)</div> <div>【味噌汁】(ITM⇒HND線除く)</div> <div>焼きばら海苔、湯巻き鮓</div>
<div>【デザート】</div> <div>◆物産 濃い抹茶</div> <div>こし餡(小豆、水飴)、餅粉、クリーム、脱脂粉乳、加糖脱脂練乳、 植物油脂、乳糖、乳たんぱく質、抹茶、コーンスターチ</div>	<div>【茶菓】</div> <div>◆物産 濃い抹茶</div> <div>こし餡(小豆、水飴)、餅粉、クリーム、脱脂粉乳、加糖脱脂練乳、 植物油脂、乳糖、乳たんぱく質、抹茶、コーンスターチ</div>	<div>【茶菓】</div> <div>◆物産 濃い抹茶</div> <div>こし餡(小豆、水飴)、餅粉、クリーム、脱脂粉乳、加糖脱脂練乳、 植物油脂、乳糖、乳たんぱく質、抹茶、コーンスターチ</div>

【3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、エキス類についての掲載はございません。

夕食(羽田発便)	夕食(羽田着便)
<div>【小鉢】</div> <div>◆牛蒡の胡麻和え</div> <div>牛蒡、胡麻(黒)、唐辛子</div> <div>◆菜花の辛子和え</div> <div>菜の花、練辛子</div> <div>【主菜】</div> <div>◆豚の煮おろし 草麩 焼きねぎ 人参 小松菜と揚げのお返し</div> <div>豚肉、米粉、液卵、食用大豆油、大根、粉山椒、小麦粉、グルテン、小麦たん白、長葱、人参、小松菜、京あげ、大豆、植物油、</div> <div>【献御飯】</div> <div>◆献御飯 滋賀県産 若井農園 「びかまる」</div> <div>白米、植物油脂</div> <div>【味噌汁】(ITM/HLJ⇒HND継続中)</div> <div>豆腐 三つ葉</div> <div>【茶菓】</div> <div>◆物産 濃い抹茶</div> <div>こし豆(小豆、水飴)、餅粉、クリーム、脱脂粉乳、加糖脱脂練乳、植物油脂、乳糖、乳たんぱく質、抹茶、コーンスターチ</div>	<div>【小鉢】</div> <div>◆ほうれん草の胡麻和え</div> <div>ほうれん草、胡麻(白)</div> <div>◆白滝たらこ</div> <div>白滝、真鰯子、万能葱</div> <div>【主菜】</div> <div>◆いわしの梅煮 獅子唐辛子 牛しぐれ煮</div> <div>いわし、梅干し、水飴、梅酢、馬鈴薯でん粉、しし唐、食用大豆油、牛肉、牛蒡、玉葱、金時人参</div> <div>【献御飯】</div> <div>◆献御飯 滋賀県産 若井農園 「びかまる」</div> <div>白米、植物油脂</div> <div>【味噌汁】(ITM/HLJ⇒HND継続中)</div> <div>豆腐 三つ葉</div> <div>【茶菓】</div> <div>◆物産 濃い抹茶</div> <div>こし豆(小豆、水飴)、餅粉、クリーム、脱脂粉乳、加糖脱脂練乳、植物油脂、乳糖、乳たんぱく質、抹茶、コーンスターチ</div>