

【3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、エキス類についての掲載はございません。

朝食 (羽田発便)	朝食 (羽田着便)	朝食 (伊丹発JL102便/JL104便/JL2081便)	朝食 (新千歳発JL500便/JL502便)	朝食 (福岡発JL300便/JL302便/JL304便)	朝食 (成田発JL282便/鹿児島発JL640便)
<b>【メインプレート】</b> ◆抹茶のフレンチースト - カリフラワーのグラタン パケット、卵、牛乳、クリーム、抹茶、カリフラワー、玉葱、バター、牛乳、クリーム、ホワイトソース、パルメザンチーズ、バセリ、トマト、オリーブオイル、ベーコン	<b>【小鉢】</b> ◆がめ煮 鶏肉、生姜、人参、椎茸、筍、鶏元	<b>【小鉢】</b> ◆がめ煮 鶏肉、筍、椎茸、人参、いんげん	<b>【小鉢】</b> ◆初金平と玉子焼き 初金平、玉子焼き、かまぼこ、一味唐辛子	<b>【小鉢】</b> ◆がめ煮 筍、鶏肉、人参、椎茸、いんげん、和風あん	<b>【メインプレート】</b> ◆大根玉のパンケーキサンド ポテトグラタン 植物性シーフ加工品(玉ねぎ、植物油脂、粒状大豆たん白、粉末状大豆たん白、小麦たんぱく、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、ブラックベッパー)、パンルーキ(小麦粉、全卵、糖類(砂糖、麦芽糖)、植物油脂、でん粉、食塩、全粉乳、卵白粉)、プロセスチーズ、ケール、チャイニーズマンゴー(玉ねぎ、砂糖、トトーピューレづけ)、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)、ボトリグラタン(ぱれいしょ加工品(ぱれいしょ、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、乾燥マッシュポテト、食塩、おろしにんにく、香辛料)
<b>【アベタイザー】</b> ◆ロワイヤル フュメドボワッソン、貝柱顆粒だし、バセリ、卵、ズワイガニのほぐし身、イタヤ貝、イタリアンバセリ	<b>【台の物】</b> ◆鮭海苔鮭掛け 鰯、海苔鮭、烏賊焼壳(いか、魚肉すり身、小麦粉、でん粉、玉葱、植物油脂、豚脂、卵、コラーゲン)、半熟玉子(液卵、植物油脂、油脂加工品)、乾燥卵白、ゼラチン)、シュガービース、赤パプリカ	<b>【台の物】</b> ◆鮭海苔鮭掛け 鮭海苔鮭掛け(鰯、海苔鮭(かつお昆布だし、味醂、薄口醤油、焼海苔)、烏賊焼壳(魚肉すり身、いか)、半熟玉子(鶏卵加工品(液卵、黒むつ、塩麹、天空の抹茶、柚子、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、鰯節)、卵白加工品、動物油脂、食塩、ゼラチン)、シュガービース、赤パプリカからし	<b>【台の物】</b> ◆墨むつ抹茶塩鮭掛け 墨むつ抹茶塩鮭掛け(墨むつ、塩麹、天空の抹茶、柚子、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、鰯節)、卵白加工品、動物油脂、食塩、ゼラチン)、シュガービース、赤パプリカからし	<b>【台の物】</b> ◆鮭海苔鮭掛け 鮭海苔鮭掛け(鰯、海苔鮭(出汁、海苔)、いかしゅうまい(イトイヨリ、いか、玉葱)、半熟卵風鶏卵加工品、赤パプリカ、スナップエンドウ	<b>【アベタイザー】</b> ◆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(半固体状ドレッシング、ゆで卵、植物油脂、ピカルス、乾燥玉ねぎ、醤油酢、砂糖、レモン果汁、食塩、香辛料)、粒入りからし(からし、醤油酢、食塩、りんご果汁、砂糖、香辛料)、オリーブ油
<b>【スープ】(ITM/HIJ=HND離陸)</b> ◆オニオンスープ (クルトン) ソテーオニオン、鶏ガラ、牛肉、牛骨、玉葱、人参、セロリ、ピーフライヨン、小麦粉、ピーフコンソメ、小麦粉、植物油脂、チーズパウダー、ホエイパウダー、イースト	<b>【味噌汁】(ITM/HIJ=HND離陸)</b> 豆腐 三つ葉	<b>【味噌汁】(ITM=HND離陸)</b> 白米	<b>【味噌汁】(ITM/HIJ=HND離陸)</b> 油揚げ、刻みネギ	<b>【味噌汁】(ITM/HIJ=HND離陸)</b> わかめ、巻物、乾燥豆腐、乾燥ねぎ	<b>【サラダ】</b> ◆スマーカーサラダ オニオンパウダードレッシング スマーカーサラダ(オニオンパウダー、食塩、砂糖)、パリカ、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
<b>【ヨーグルト】(ITM/HIJ=HND離陸のみ)</b> ◆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)	<b>【フルーツ】</b> いちご	<b>【フルーツ】</b> 高菜、植物油脂、胡麻、水飴、唐辛子ペースト	<b>【フルーツ】</b> 高菜油炒め 高菜、醤油、植物油脂、胡麻、食塩、味噌、水飴、アミノ酸液、唐辛子ペースト、ポークエキス、香辛料、風味調味料、魚介エキス、砂糖	<b>【フルーツ】</b> りんご	<b>【ヨーグルト】</b> ◆アサイー＆グリーン
<b>【フルーツ】</b> いちご		<b>【フルーツ】</b> パイナップル、キウイフルーツ			<b>【フルーツ】</b> いちご、キウイフルーツ

【3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 (伊丹発那覇便 (JL208便)、沖縄便 (JL906便))
<b>【アペタイマー】</b>	<b>【小鉢】</b>	<b>【小鉢】</b>
◆桜海老のムース 小海老	◆玉藻漬 蛸、玉葱、人参、万能葱	◆玉藻漬 玉葱、蛸、人参、青葱、だし
桜海老、貝柱顆粒だし、タイム、牛乳、ゼラチン、海老		
◆ポークリエット コンソメジュレ コルニッシュ	<b>◆なます</b> ズワイガニのほぐし身、大根、蓮根、人参、芋つる、赤パリカ、 胡麻、胡瓜、土佐酢	<b>◆なます</b> なます（大根、人参、昆布、砂糖、食塩、醤造酢）、蟹、蓮根、胡瓜
豚肉、オリーブオイル、にんにく、白ワイン、マヨネーズ、 タイム、ビーフコンソメ、ゼラチン）、ラディッシュ、 フリルレタス、胡瓜、玉葱、マスタード		
<b>【メイン】</b>	<b>【主菜】</b>	<b>【主菜】</b>
◆黒ソテーと海老マリネ クリームソース マッシュポテト	◆みつせ鶏 みつせ鶏団子 鶏肉、酵素、鶏肉、鶏皮、鶏脂、でん粉、コーンフラワー、 鶏ガラスープ、玉葱、食用卵殻末、チキンブイヨン、生姜、パセリ、 アスパラガス、木綿豆腐、水菜、ミニトマト	◆みつせ鶏 みつせ鶏団子 鶏肉、鶏皮、鶏肉、鶏脂、加果糖ブドウ糖液糖、つなぎ (澱粉、コーンフラワー、鶏がらスープ、玉葱、醤油、食塩、食用卵殻末、 発酵調味料、香辛料、酵母エキス、デキストリン)、白出汁餡 (チキン ブイヨン、薄口醤油、味醂)、パセリ、豆腐、水菜、 グリーンアスパラガス、ミニトマト
カラスカレイ、用調理油、海老、コートブイヨン、 白ワイン、ノイリーブラットドライ、エシャロット、クリーム、 ホワイトソース、フェメドボワッソ、ベイリーブス、バター、 レモンジース、じゃがいも、バター・オイル、全粉乳、牛乳、 クリーム、バター、パセリ、人参、シュガービース		
<b>【パン】</b>	<b>【後御飯】</b>	<b>【後御飯】</b>
◆ブチパン	◆後御飯「梅ひじき御飯」 白米、梅ひじき、植物油脂	◆後御飯「梅ひじき御飯」 白飯、梅ひじき（塩梅、味付けひじき、醤油、胡麻、味付赤しそ、味醂、 食塩)
小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母		
◆桜バター	<b>【味噌汁】(ITM/HIJ=HND離陸)</b> 豆腐 三つ葉	<b>【味噌汁】(ITM=HND離陸)</b> 焼きばら海苔、渦巻き鮭
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		
<b>【デザート】</b>	<b>【茶葉】</b>	<b>【茶葉】</b>
◆和菓 濃い抹茶	◆和菓 濃い抹茶 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	◆和菓 濃い抹茶 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
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		

【3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)
<b>【小鉢】</b>	<b>【小鉢】</b>
◆ほうれん草の胡麻和え ほうれん草、胡麻(白)	◆しめじとピーマンの焼き蒸し グリーンピーマン、しめじ、刻み柚子
◆白鶴たらこ 白鶴、真鶴子、万能芯	◆人参物酢和え 人参、レモンジュース、しそ梅酢、オリーブオイル
<b>【主菜】</b>	<b>【主菜】</b>
◆いわしの梅煮 茄子唐辛子 牛しぐれ煮 いわし、梅干し、水鉢、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	◆鶏農田揚げ三杯酢 グリーンアスパラ たまごどうふ 鶏肉、生塩鶏、米粉、液卵、食用大豆油、長葱、生姜、 アスパラガス、玉子豆腐、木の芽
<b>【後御飯】</b>	<b>【後御飯】</b>
◆後御飯 滋賀県産 若井農園「びかもる」 白米、植物油脂	◆後御飯 滋賀県産 若井農園「びかもる」 白米、植物油脂
<b>【味噌汁】(ITM/HIJ=HND線除く)</b>	<b>【味噌汁】(ITM/HIJ=HND線除く)</b>
豆腐 三つ葉	豆腐 三つ葉
<b>【茶菓】</b>	<b>【茶菓】</b>
◆抹茶 違い抹茶 こし粉(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、コーンスターク	◆抹茶 違い抹茶 こし粉、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、コーンスターク