

【9月21日～31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(羽田発便)	新食(伊丹発JL102便/JL104便/JL2081便)	新食(新千歳発JL500便/JL502便)	新食(福岡発JL300便/JL302便/JL304便)	新食(広島発JL282便/鹿児島発JL640便)
<div>【メインプレート】</div> <div>◆ライ麦のホットサンド チーズ ベーコン マッシュポテト    サワークラウト 彩り野菜のロースト</div> <div>ライ麦ブレッド、粒マスタード、ソフトスプレッドマスタード、    じゃがいも、バターオイル、全粉乳、牛乳、クリーム、バター、    チェダーチーズ、ベーコン、キャベツ、    ズッキーニ、赤・黄パプリカ、茄子、オリーブオイル、    タイム)、ブロッコリー</div> <div>【アベタイザー】</div> <div>◆ウフマヨネーズ  菊 木の芽マヨネーズ</div> <div>卵、じゃがいも、バターオイル、全粉乳、牛乳、バター、    菊、オリーブオイル、木の芽、白味噌、マヨネーズ、    クリーム、抹茶</div> <div>【サラダ】</div> <div>レタス、ケール、ラディッシュ、フレンチドレッシング</div> <div>【スープ】(ITM/HLJ≠HND継続＜)</div> <div>◆牛蒡のスープ</div> <div>牛蒡、玉葱、じゃがいも、バター、チキンブイヨン、クリーム、    スペルト小麦、チキンブイヨン、オリーブオイル、バター、    にんにく、バルメザンチーズ、レッドチリパウダー、蒸し鶏</div> <div>【ヨーグルト】(ITM/HLJ≠HND機のみ)</div> <div>◆柚子マーマレード</div> <div>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)</div> <div>【フルーツ】</div> <div>いちご</div>	<div>【小林】</div> <div>◆山菜煮</div> <div>わらび、細竹、えのき茸、木耳、蒸し鶏、白滝、人参、油揚げ</div> <div>◆紅ずいきの酢漬け</div> <div>紅ずいき、若布、胡瓜、胡麻(白)、土佐酢</div> <div>【含の物】</div> <div>◆メバルえのきのせ</div> <div>メバル、寄せ地鍋、えのき茸、菜の花、食用大豆油、カリフラワー、    液卵、植物油、でん粉、アスパラガス、人参</div> <div>【惣御飯】</div> <div>◆惣御飯「ふっくらんこ」</div> <div>白米、植物油</div> <div>【味噌汁】(ITM/HLJ≠HND継続＜)</div> <div>豆腐  三つ葉</div> <div>【雪の物】</div> <div>◆赤蕨漬け</div> <div>あつみかぶ</div> <div>【フルーツ】</div> <div>いちご</div>	<div>【小林】</div> <div>◆山菜煮</div> <div>芋づる、細竹、木耳、わらび、蒸し鶏、白滝、人参、油揚げ</div> <div>◆紅ずいきの酢漬け</div> <div>ずいき、胡麻、若布、胡瓜、胡麻</div> <div>【含の物】</div> <div>◆メバルえのきのせ</div> <div>メバルえのきのせ(メバル、えのき茸、銀鮓)、玉子焼き、菜の花炒め、    カリフラワー、グリーンアスパラガス、人参</div> <div>【惣御飯】</div> <div>◆惣御飯「ふっくらんこ」</div> <div>白米</div> <div>【味噌汁】(ITM≠HND継続＜)</div> <div>焼きばら海苔、湯巻き麩</div> <div>【雪の物】</div> <div>◆赤蕨漬け</div> <div>赤蕨、漬け原材料(糖類(ブドウ糖果糖液糖、砂糖)、食塩、醸造酢、柿酢)</div> <div>【フルーツ】</div> <div>パイナップル、キウイフルーツ</div>	<div>【小林】</div> <div>◆惣金平と玉子焼き</div> <div>惣金平、玉子焼き、かまぼこ、一味唐辛子</div> <div>◆抹茶のポテト・アラクレーム</div> <div>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)</div> <div>【含の物】</div> <div>◆黒むつ抹茶塩雞焼き</div> <div>黒むつ、塩麴、天空の抹茶、柚子、</div> <div>◆静岡おでん  辛子</div> <div>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</div> <div>【惣御飯】</div> <div>◆惣御飯「ふっくらんこ」</div> <div>白米</div> <div>【味噌汁】(ITM/HLJ≠HND継続＜)</div> <div>油揚げ、刻みネギ</div> <div>【雪の物】</div> <div>◆わさび果実煮</div> <div>りんご</div> <div>【フルーツ】</div> <div>りんご</div>	<div>【小林】</div> <div>◆山菜煮</div> <div>白滝、蕨のお浸し(蕨、木耳、人参、油揚げ、生姜)、蒸し鶏</div> <div>◆紅ずいきの酢漬け</div> <div>わかめ、ずいき、胡瓜、胡麻</div> <div>【含の物】</div> <div>◆メバルえのきのせ</div> <div>菜の花、メバル袖庵焼き、和風あん、えのき、玉子焼き、カリフラワー、    アスパラガス、人参</div> <div>【惣御飯】</div> <div>◆惣御飯「ふっくらんこ」</div> <div>白米</div> <div>【味噌汁】</div> <div>わかめ、巻麩、乾燥豆腐、乾燥ねぎ</div> <div>【雪の物】</div> <div>◆赤蕨漬け</div> <div>赤蕨漬け</div> <div>【フルーツ】</div> <div>りんご</div>	<div>【メインプレート】</div> <div>◆大豆ミートのハンケーキサンド  ポテトグラタン</div> <div>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)、    ハンケーキ(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)、プロセスチーズ、ケール、    チャツネ(マンゴー、玉ねぎ、砂糖、トマト・ビュレづけ、    バナナビュレ、りんごビュレ、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)</div> <div>【アベタイザー】</div> <div>◆エビとブロッコリーのタルタル</div> <div>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、    ビクルス、乾燥玉ねぎ、醸造酢、砂糖、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</div> <div>【サラダ】</div> <div>◆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</div> <div>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</div> <div>【ヨーグルト】</div> <div>◆アサイー&amp;グラノーラ</div> <div>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    (パイナップル、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)</div> <div>【フルーツ】</div> <div>いちご、キウイフルーツ</div>

【3月21日～31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(羽田発便)	昼食(羽田発便)	昼食(伊丹発那覇便(JL2087便)、沖縄線(JL900便))
<b>【アベタイザー】</b> <b>◆チキンのエスカベッシュ</b> 鶏肉、小麦粉、食用大豆油、オリーブオイル、にんにく、玉葱、リーク、人参、トマト、赤パプリカ、白ワイン、白ワインビネガー	<b>【小林】</b> <b>◆豚 羅漢の羅粕置け 赤キャベツ 黄ミニトマト</b> 豚肉、食用大豆油、酒粕、仙台味噌、赤キャベツ、黄ミニトマト	<b>【小林】</b> <b>◆豚 羅漢の羅粕置け 赤キャベツ 黄ミニトマト</b> 豚肉、酒粕調味液(酒粕、味噌、薄口醤油、砂糖)、赤キャベツ、黄ミニトマト
<b>◆オマールフラン カニとリンゴのソース</b> 牛乳、クリーム、卵、フォンドオマール、ズワイガニのほくし身、りんご	<b>◆チキンチキンごぼう 枝豆 胡麻 糸唐辛子</b> 鶏唐揚げ(鶏肉、生姜、でん粉、パン粉、加工油脂、大豆油、全卵粉、米粉、大豆粉、脱脂粉乳)、牛蒡唐揚げ(牛蒡、魚肉、卵白、食用油脂、でん粉)、食用大豆油、胡麻(白)、枝豆、糸唐辛子	<b>◆チキンチキンごぼう 枝豆 胡麻 糸唐辛子</b> 鶏肉(胡麻)、胡麻唐揚げ(ごぼう唐揚げ(ごぼう、大豆油、小麦粉、食塩、砂糖、香辛料)、調味液(料理酒、味噌、薄口醤油、砂糖))、枝豆、胡麻、糸唐辛子
<b>【メイン】</b> <b>◆桜島焼酎豚 肩ロースの煮込み クリームマスタードソース</b> 豚肉、食用調理油、バター、果実酒、チキンブイヨン、ペイリーブス、ローズマリー、エシャロット、バター、白ワイン、チキンブイヨン、ホワイトソース、クリーム、フォンドヴォー、粒マスタード、さつま芋、エリンギ、エシャロット、万能葱、ほうれん草、にんにく、バター、食用調理油、チェリートマト	<b>【主菜】</b> <b>◆てっちり 真ふぐ ふぐ皮つみれ もち鮎 共地鮎 マロニー</b> <b>白菜 椎茸 人參 焼き葱 春菊 胡麻ポン酢 もみじ卸し 万能葱</b> 真ふぐ、ふぐ皮つみれ(エソ、太刀魚、トラフグ皮、でん粉、植物油脂、玉葱、魚醤)、共地鮎(チキンパウダー、水飴、チキンオイル)、マロニー(じゃがいもでん粉、コーンスターチ)、春菊、もち鮎(小麦粉、小麦たん白、もち粉)、白菜、椎茸、人參、長葱、胡麻ポン酢館(ポン酢しょうゆ、胡麻)、万能葱、赤卸しもみじ(大根、唐辛子)	<b>【主菜】</b> <b>◆てっちり 真ふぐ ふぐ皮つみれ もち鮎 共地鮎 マロニー</b> <b>白菜 椎茸 人參 焼き葱 春菊 胡麻ポン酢 もみじ卸し 万能葱</b> ふぐ、ふぐつみれ(魚肉、卵白、植物油(なたね)、澱粉(タピオカ)、ふぐ皮湯引き、植物油脂加工品、食塩)、もち鮎、共地鮎(鶏白湯、醤油、味噌)、マロニー、白菜、椎茸、人參、春菊、葱、胡麻ポン酢(ゆず入りポン酢、かつお昆布だし、練り胡麻、砂糖、醤油、葱)
<b>【パン】</b> <b>◆プチパン</b> 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母	<b>【惣御飯】</b> <b>◆惣御飯「梅ひじき御飯」</b> 白米、梅ひじき、植物油脂	<b>【惣御飯】</b> <b>◆惣御飯「梅ひじき御飯」</b> 白飯、梅ひじき(塩蔵梅、味付けひじき、醤油、胡麻、味付赤しそ、味噌、食塩)
<b>◆桜バター</b> 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>【味噌汁】(ITM+HJ+HND鮎除く)</b> 豆腐 三つ葉	<b>【味噌汁】(ITM+HND鮎除く)</b> 焼きばら海苔、湯巻き鮎
<b>【デザート】</b> <b>◆糖漬 煮い抹茶</b> 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	<b>【茶菓】</b> <b>◆糖漬 煮い抹茶</b> 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	<b>【茶菓】</b> <b>◆糖漬 煮い抹茶</b> 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

【3月21日～31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(羽田発便)
<b>【小鉢】</b> <b>◆しめじとピーマンの焼き煮し</b> グリーンピーマン、しめじ、刻み柚子	<b>【小鉢】</b> <b>◆牛蒡の胡麻和え</b> 牛蒡、胡麻(黒)、唐辛子
<b>◆人参梅酢和え</b> 人参、レモンジュース、しそ梅酢、オリーブオイル	<b>◆薫花の辛子和え</b> 菜の花、練辛子
<b>【主菜】</b> <b>◆電電田揚げ三杯酢 グリーンアスパラ たまごどうふ</b> 鶏肉、生塩麹、米粉、液卵、食用大豆油、長葱、生姜、アスパラガス、 五子豆腐、木の芽	<b>【主菜】</b> <b>◆豚の煮おろし 車麩 焼きねぎ 人参 小松菜と揚げのお返し</b> 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、
<b>【惣御飯】</b> <b>◆惣御飯 滋養果産 若井農園「びかまる」</b> 白米、植物油脂	<b>【惣御飯】</b> <b>◆惣御飯 滋養果産 若井農園「びかまる」</b> 白米、植物油脂
<b>【味噌汁】(ITM/HLJ≠HND継続)</b> 豆腐 三つ葉	<b>【味噌汁】(ITM/HLJ≠HND継続)</b> 豆腐 三つ葉
<b>【茶菓】</b> <b>◆海福 濃い抹茶</b> 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	<b>【茶菓】</b> <b>◆海福 濃い抹茶</b> 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