【12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）

【小鉢】

◆鳴門金時と海老の炊き合わせ　しめじ　小松菜

鳴門金時芋、海老、小松菜、しめじ

◆じゃこかつ　ポン酢タルタルソース　赤キャベツ　オレンジトマト

魚肉、魚肉すり身、卵白、でん粉、大豆蛋白、植物油脂、小麦粉、液卵、
パン粉、大豆油、ポン酢タルタルソース（ポン酢しょうゆ、タルタルソース）、
赤キャベツ、オレンジミニトマト

【合の物】

◆サーモンの葱味噌風味　竹輪ポテトサラダ磯辺揚げ
鳴門若布うま煮　パプリカ　すだち

サーモン、漬込み汁、味噌、葱、青唐辛子、胡麻、唐辛子、
竹輪ポテトサラダ磯辺揚げ（竹輪、じゃがいも、植物油脂、卵、乳蛋白、
粉末水飴、小麦粉、乾海苔、大豆油）、鳴門若布うま煮（鳴門若布、葱、
油揚げ、塩だれ餡、煎り胡麻（白）、赤ピーマン、すだち

【後御飯】

◆後御飯「ふっくりんこ」

白米、植物油脂

【味噌汁の具】（HND=HIJ線除く）

なめこ、豆腐

【香の物】

◆べったら漬け

大根、米、米麹

【フルーツ】

メロン

朝食（広島発JL252便/鹿児島発JL640便）

◆フォカッチャのクロックムッシュ

フォカッチャ（小麦粉、オリーブオイル、食塩、イースト、ミックス粉、
モルトエキス、液卵、脱脂粉乳）、ソース（牛乳、生クリーム、卵加工品
（卵黄、還元水あめ、その他）、ホワイトルウ、バター、チーズ、食塩、
レモン果汁、香辛料）、ナチュラルチーズ、ロースハム（豚ロース肉、
食塩、糖類（砂糖、水あめ）、香辛料）
付け合わせ（ブロッコリー（ブロッコリー、食塩）、ミニトマトフライ
（ミニトマト、食用調合油））

【アペタイザー】

◆紅ズワイガニといくらのコンソメジュレ＆フラン仕立て

フランベース（乳等を主要原料とする食品、油脂加工品（植物油脂、
乳たん白）、卵加工品（液卵、乳等を主要原料とする食品、その他）、
無糖練乳、ゼラチン、粉末調味料、砂糖、食塩、香辛料）、
コンソメゼリー（牛肉、粉末調味料、玉ねぎ、ゼラチン、液卵白、果実酒、
トマトピューレー、にんじん、チキンエキス、セロリ、食塩、にんにく、
香辛料）、紅ズワイガニ、いくら醤油漬（マス卵、水飴、醤油、粉末水飴、
米発酵調味料、鰹節エキス、砂糖、食塩、昆布だし）、セルフィーユ

【サラダ】

◆アンガス牛のケールサラダ　オニオンジュレ

ケール、赤玉ねぎ、調味液（植物油脂、醸造酢、ソテーオニオン、
玉ねぎ、砂糖、醤油、食塩、香辛料、にんにく）、食塩、こしょう、
牛ステーキ（牛肉、食塩、こしょう、食用調合油）
オニオンジュレ（植物油脂、醸造酢、ソテーオニオン、玉ねぎ、砂糖、
醤油、ゼラチン、食塩、香辛料、にんにく）

【ヨーグルト】

◆ヨーグルト　アサイー＆フルーツグラノーラ

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（パパイヤ、
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】

紅まどんな

朝食（広島発JL254便/鹿児島発JL642便）

【メインプレート】

◆イングリッシュマフィン　エッグサラダ　小海老
パンプキングラタン　ブロッコリー

イングリッシュマフィン、ソフトスプレッドマスタード、エッグサラダ（卵、
植物油脂、乳たん白、卵白粉末、マヨネーズ）、海老、
パンプキングラタン（栗南瓜、バター、牛乳、クリーム、ホワイトソースルウ、
パルメザンチーズ）、ブロッコリー

【アペタイザー】

◆白菜のクリーム煮

ベーコン、大豆油、白菜、エノキ、ベシャメルソース、牛乳、クリーム、
ポークソーセージ、いんげん、パルメザンチーズ

【サラダ】

レタス、ケール、ミニトマト、オレンジミニトマト、和風ドレッシング

【スープ】（HND=HIJ線除く）

◆薩摩芋のスープ / くるみのロースト

薩摩芋、バター、玉葱、牛乳、クリーム、くるみ、ドライパセリ

【ヨーグルト】（HND=HIJのみ）

◆ギリシャヨーグルト　アップルチャツネ

ギリシァヨーグルト、アップルチャツネ（りんご、レモン、生姜、ジャムベース）

【フルーツ】

メロン

【12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。

昼食（羽田発便）

【小鉢】

◆きのこの佃煮　えのき　舞茸　しめじ　大根おろし　柚子

えのき、舞茸、しめじ、大根、柚子（皮）、佃煮地

◆秋刀魚の竜田揚げ　大根おろし　レモン

秋刀魚、でん粉、還元水飴、鰹節、椎茸、生姜、食用調理油、レモン、
大根、フリルレタス

【合の物】

◆鶏肉の蜂蜜マスタード焼き
鶏団子　ブロッコリー　キャベツ　薩摩芋甘露煮

鶏肉、粒マスタード、蜂蜜、漬け地、キャベツ、食用調理油、ブロッコリー、
薩摩芋甘露煮（薩摩芋、水飴）、鶏団子（鶏肉、鶏皮、鶏脂、でん粉、
コーンフラワー、鶏がらスープ、玉葱、食用卵殻末、香辛料）、
バルサミコ照りタレ

【後御飯】

◆後御飯「ふっくりんこ」

白米、植物油脂

【味噌汁の具】（HND=HIJ線除く）

なめこ、豆腐

【茶菓】

◆コータ・コート×ラ・ロシェル　ショコラエトワール

チョコレート、液全卵、マーガリン、ココアパウダー、粉糖、小麦粉、
乳等を主要原料とする食品、食品加工油脂（還元水飴、植物油脂）、水飴、
食用精製加工油脂

昼食（羽田着便）

【アペタイザー】

◆サーモンサラダ　トマト　パプリカ　胡瓜

サーモン、オレンジジュース、オレンジ、レモン、クローブス、赤玉葱、
黄ピーマン、胡瓜、トマト、レモンジュース、オリーブオイル

◆ポークリエット　ミニトマトのマリネ

豚肉、オリーブオイル、にんにく、タイム、白ワイン、マヨネーズ、ミニトマト、
ピクルスの素、ロメインレタス

【メイン】

◆和風ハンバーグ煮込み　オニオンソース　薩摩芋　法蓮草　しめじ　七味（12/24、25除く）

ビーフハンバーグ（牛肉、オニオンソテー、卵、パン粉、トマトケチャップ、
牛乳、香辛料）、オニオンソース（玉葱、生姜、にんにく、長葱、白ワイン、
食用調理油、タバスコ）、薩摩芋、煎り胡麻（黒）、ほうれん草、しめじ、
にんにく、オリーブオイル、食用調理油、バター、七味

◆牛ほほ肉の赤ワイン煮込み　トリュフの香り　ポテト　ブロッコリー
オニオン　マッシュルーム　人参（12/24、25のみ）

牛ほほ肉ブイヨン煮、赤グレーズソース（バター、エシャロット、赤ワイン、
フォンドヴォー）、デミグラスソース、じゃがいも、マーガリン、ブロッコリー、スモールオニオン、
食用調理油、マッシュルーム、バター、人参、香辛料、ローレル、黒トリュフペースト

【パン】

◆プチパン

小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母、小麦粉調製品

◆ベリーバター

生乳、食塩、クリーム、ストロベリーピューレ、ラズベリーピューレ

【デザート】

◆コータ・コート×ラ・ロシェル　ショコラエトワール（12/24、25除く）

チョコレート、液全卵、マーガリン、ココアパウダー、粉糖、小麦粉、
乳等を主要原料とする食品、食品加工油脂（還元水飴、植物油脂）、水飴、食用精製加工油脂

◆チョコレートロールケーキ、ラズベリーソース、ホイップクリーム（12/24、25のみ）

植物油脂、ショ糖型液糖、全粉乳、カカオマス、ココア、卵、グラニュー糖、
小麦粉、乳製品、乳糖、ショートニング、アーモンド、ココアパウダー、
ラズベリーソース（ラズベリーピューレ、ラズベリー濃縮シップ）、クリーム

夕食（羽田発便）

【アペタイザー】

◆ラタトゥイユとハモンセラーノ

ハモンセラーノ、ラタトゥイユ（オリーブオイル、にんにく、玉葱、トマト、
トマトジュース、長茄子、ズッキーニ、赤・黄ピーマン、タイム、オレガノ）

◆鶏のサラダ　ヴィネグレット

鶏肉、ブロッコリー、卵、ミニトマト、マヨネーズ、マスタード、
ヴィネグレット（ヴィネグレットソース〈シードルヴィネガー、白ワインビネガー、
赤ワインビネガー、エシャロット、マスタード、オリーブオイル〉、マスタード）

【メイン】

◆パプリカとオレンジ香る真鯛のハンガリー風

真鯛、オングロワーズ（クミン、コリアンダー、大豆油、ベーコン、玉葱、
トマト、トマトジュース、白ワイン、オレンジジュース、パプリカパウダー、
クリーム、プレーンヨーグルト）、ほうれん草、バター

【パン】

◆プチパン

小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母、小麦粉調製品

◆ベリーバター

生乳、食塩、クリーム、ストロベリーピューレ、ラズベリーピューレ

【デザート】

◆グレープフルーツのプリン

牛乳、卵、グラニュー糖、クリーム、キャラメルソース、グレープフルーツ

夕食（羽田着便）

【アペタイザー】

◆ニース風サラダ　ヴィネグレット

じゃがいも、ヴィネグレットソース（シードルヴィネガー、白ワインビネガー、
赤ワインビネガー、エシャロット、マスタード、オリーブオイル）、シーチキン、
アンチョビフィレ、ピテッドライブオリーブ、ミニトマト、フリルレタス、
ドライパセリ、ヴィネグレット（ヴィネグレットソース、マスタード）

◆イカのプロヴァンス風

紋甲イカ、野菜のプロヴァンス風（オリーブオイル、にんにく、玉葱、トマト、
赤・黄ピーマン、ズッキーニ、白ワイン、オレガノ）

【メイン】

◆鹿児島県産　黒豚のブランケット　ペッコリーノチーズ　黒胡椒

豚肉、大豆油、ブランケットソース（オリーブオイル、バター、にんにく、
玉葱、セロリ、人参、クリーム、レモンジュース、小麦粉、バターオイル、
牛脂豚脂混合油脂、牛乳）、ドライパセリ、ペッコリーノチーズ、黒胡椒

【パン】

◆プチパン

小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母、小麦粉調製品

◆ベリーバター

生乳、食塩、クリーム、ストロベリーピューレ、ラズベリーピューレ

【デザート】

◆グレープフルーツのプリン

牛乳、卵、グラニュー糖、クリーム、キャラメルソース、グレープフルーツ