

【8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、エク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)	朝食(新千歳発JL500便/JL502便)	朝食(福岡発JL300便/JL302便/JL304便)
【小鉢】 ◆鶏卵の煮物 糸鶏卵(黒)、人参、牛蒡、椎茸、鶏肉、万能葱、生姜 ◆てっぱい 小肌、分葱、大根、辛子酢味噌、ねり胡麻、糸唐辛子 【食の物】 ◆からす藤袖庵焼き カラスカレイ、モロヘイヤ、スクランブルエッグ(卵、牛乳、植物油脂、バター)、 南瓜、大豆油、大根、胡麻油、一味唐辛子、ミントマト 【飲料類】 ◆ふっくりんこ 白米 【味噌汁】(ITM＝HND機除く) 焼きばら海苔、みつば 【巻の物】 ◆胡瓜漁漁け 胡瓜 【フルーツ】 ブドウ	【メインプレート】 ◆タルティーヌ グリル野菜 パインミュー、ソフトスプレッドマスタード、バジルソース(バジル、オリーブオイル、 サラダ油、ナチュラルチーズ、松の実、にんにく、チキンコンソメ)、 グリル野菜(ズッキーニ、赤・黄パプリカ、茄子)、トマトソース(トマト、 トマトジュース、オリーブオイル、玉葱、にんにく、ペイリーブス)、ペーコン、 大豆油、バルメザンチーズ、ポテトグラタン(じゃがいも、乳製品、 クリーム調整品、チーズ、植物油脂、グリーンピース)、ロマネスコカリフラワー 【アベタイザー】 ◆チキンのスチーム トマトクーリ チキンのスチーム(鶏肉、オリーブオイル、ペイリーブス)、 トマトクーリ(トマト、トマトジュース、セロリ、玉葱、にんにく、赤パプリカ、 赤ワインビネガー、オリーブオイル、カエンペッパー)、 ポテトサラダ(じゃがいも、植物油脂、卵、チキンコンソメ、粉末水飴)、 ヤングコーン、スナップエンドウ、オリーブオイル、ラディッシュ、デトロイトリーフ 【サラダ】 レタス、ロメインレタス、わかめ、大根、和風ドレッシング 【スムージー】(ITM＝HND機除く) ◆バナナスムージー バナナ、牛乳、プレーンヨーグルト、蜂蜜、オレンジジュース、レモン 【ヨーグルト】(ITM＝HND機のみ) ◆ギリシャヨーグルト パッションフルーツソース ギリシャヨーグルト、パッションフルーツピューレ、スープレークイック 【フルーツ】 ブドウ	【メインプレート】 ◆タルティーヌ グリル野菜 タルティーヌ(パン、グリル野菜モックス(ズッキーニ、赤・黄ピーマン、なす)、ペーコン、 トマトソース、マスタードスプレッド、乳等を主要原料とする食品)、ポテトグラタン(じゃが芋、 グリーンピース、ホワイトソースの素、バルメザンチーズ)、ロマネスコカリフラワー 【アベタイザー】 ◆チキンのスチーム トマトクーリ 鶏むね肉、ヤングコーン、スナップエンドウ、ラディッシュ、デトロイト、 ガスバチョソース(たまねぎ、トマトペースト、トマトピューレ、赤ピーマン濃縮汁、 果実酢、ガーリックピューレ、セロリ濃縮汁、野菜だし) 【サラダ】 わかめ、大根、リーフレタス、和風ドレッシング 【スムージー】(ITM＝HND機除く) ◆バナナスムージー バナナ、パインアップルジュース、牛乳、ヨーグルト、蜂蜜 【ヨーグルト】(ITM＝HND機のみ) ◆ギリシャヨーグルト パッションフルーツソース ギリシャヨーグルト、パッションフルーツソース(パッションピューレ、グラニュー糖) 【フルーツ】 スイカ、パイナップル	【メインプレート】 ◆タルティーヌ グリル野菜 バゲット、バジルソース、有塩バター、グリル野菜((じゃがいも、なす、ズッキーニ、 赤・黄ピーマン)、トマトソース、チーズ)、ポテトグラタン、グリーンピース、ロマネスコ 【アベタイザー】 ◆チキンのスチーム トマトクーリ 鶏むね肉、ヤングコーン、スナップエンドウ、ラディッシュ、デトロイト、 ガスバチョソース(たまねぎ、トマトペースト、トマトピューレ、赤ピーマン濃縮汁、 果実酢、ガーリックピューレ、セロリ濃縮汁、野菜だし) 【サラダ】 わかめ、大根、リーフレタス、和風ドレッシング 【スムージー】 ◆バナナスムージー バナナスムージー(にんじん、ケール、ほうれん草、アスパラガス、クレソン、 パセリ、かぼちゃ、レタス、キャベツ、ビート、だいこん、はくさい、たまねぎ、セロリ、 りんご、レモン、バナナ)、マンゴースムージー(マンゴーピューレ、シトラスファイバー) 【フルーツ】 ブドウ	【メインプレート】 ◆タルティーヌ グリル野菜 タルティーヌ グリル野菜(バゲット、バジルソース、ズッキーニ、赤ピーマン、 黄ピーマン、なす、ペーコン、トマトソース(トマト、玉葱)、モッツァレラチーズ)、 ポテトグラタン(じゃが芋、玉葱、チーズ、ペーコン、とうもろこし、パン粉)、 ロマネスコ 【アベタイザー】 ◆チキンのスチーム トマトクーリー ヤングコーン、蒸し鶏、トマトクーリー(トマト、玉葱、オリーブ油)、 ラディッシュ、スナップエンドウ、デトロイト 【サラダ】 リーフレタス、わかめ、大根、和風ドレッシング 【スムージー】 ◆バナナスムージー バナナ、牛乳、パイナップルジュース、ヨーグルト、蜂蜜 【フルーツ】 パイナップル

【8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。

昼食(羽田発便)	昼食(羽田着便)	昼食(沖縄発JL806便)
【小鉢】 ◆ 空豆の白和え 人蔘 海老 青海苔 空豆、人蔘、海老、マスカルポーネ、木綿豆腐、ねり胡麻、青海苔、オリーブオイル ◆ 芋焼 ミニオクラ 芋焼(焼、里芋)、ミニオクラ 【主菜】 ◆ 鶏煮焼き 旨だれ焼 玉葱 ブロッコリー ミニトマト 白胡麻 鶏肉、玉葱、大豆油、ブロッコリー、万能葱、白胡麻、ミニトマト、オリーブオイル、旨だれ焼(胡麻油、菜種油、胡麻) 【惣惣類】 ◆ ふつくりんこ 白米 【味噌汁】(TTM⇒HND継続) 焼きばら海苔、みつば 【茶菓】 ◆ リッチミルクバターケーキ 液全卵、アーモンドパウダー、砂糖、バター、液卵白、加糖練乳、小麦粉、液卵黄、粉末水飴、脱脂粉乳	【アベタイザー】 ◆ 海老のガーリックソテー マンゴーマヨネーズ フライドチキン ねぎソース 青梗菜 香葉 海老のガーリックソテー(海老、にんにく、大豆油)、マンゴーマヨネーズ(マヨネーズ、マンゴーピューレ、レモンジュース)、フライドチキン(鶏肉、にんにく、生薑、小麦粉、片栗粉、大豆油)、ねぎソース(長葱、胡麻油、シークアーサー果汁)、赤パプリカ、青梗菜、香葉 【メイン】 ◆ 冷やし中華 胡瓜 鰹糸たまご ハム ミニトマト 麵つゆ 麵(小麦粉、小麦蛋白、卵白粉)、胡麻油、胡瓜、鰹糸たまご(卵、蜂蜜、植物油脂)、プレスハム、ミニマト、麵つゆ、辛子 【茶菓】 ◆ リッチミルクバターケーキ 液全卵、アーモンドパウダー、砂糖、バター、液卵白、加糖練乳、小麦粉、液卵黄、粉末水飴、脱脂粉乳	【アベタイザー】 ◆ 海老ガーリックソテー マンゴーマヨネーズ フライドチキン ねぎソース 青梗菜 香葉 海老ガーリックソテー、マンゴーマヨネーズ(マヨネーズ、マンゴーピューレ)、フライドチキン(鶏もも肉、料理酒、醤油)、ねぎソース(醤油、米酢、砂糖、胡麻油、にんにく、生薑)、青梗菜、赤パプリカ、香葉 【メイン】 ◆ 冷やし中華 胡瓜 鰹糸たまご ハム ミニマト 麵つゆ ラーメン、胡瓜、鰹糸玉子、ハム、ミニマト、麵つゆ(つゆ、米粉、胡麻油) 【茶菓】 ◆ リッチミルクバターケーキ 液全卵、アーモンドパウダー、砂糖、バター、液卵白、加糖練乳、小麦粉、液卵黄、粉末水飴、脱脂粉乳

【8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)
【アペタイザー】 ◆鶏胸たくあんとキャベツのマリネ 生ハムのザリス 大根、キャベツ、オリーブ、ケーバース塩水漬け、生ハム、オリーブオイル、 香辛料 ◆シルクスウィートのクリームヴルーテ 鶏胸肉 黒豆 枝豆 さつまいも、玉葱、バター、牛乳、クリーム、黒大豆、枝豆、ミニトマト、 バルサミコソース	【アペタイザー】 ◆白胡麻香るカリフラワーと絹絲のサラダ カリフラワー、練り胡麻(白)、白ワインビネガー、大豆油、ミニトマト、胡桃 海老とキャロットラペのキャベツロール(海老、キャベツ、春巻、人参、 赤パプリカ、にんにく、ヘーゼルナッツオイル、胡麻油、バジル、ブイヨン、 ゼラチン)、茗荷ドレッシング(茗荷子、赤ワインビネガー、オリーブオイル、 はちみつ)、ベビーリーフ水菜 【メイン】 ◆牛ほほ肉の赤ワイン煮込み プルギニョン風 ジャガイモのビュール・シュエ 鶏根 マッシュルーム エリンギ 牛肉、赤ワイン、玉葱、人参、セロリ、バター、大豆油、デミグラスソース、 フォンドヴォー、はちみつ、クリーム、 ジャガイモのビュール(じゃがいも、 バターオイル、全粉乳、香辛料、牛乳、クリーム、バター)、 鶏根、マッシュルーム、エリンギ、大豆油
【パン】 ◆プチパン 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母 ◆バター 生乳、食塩	【パン】 ◆プチパン 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母 ◆バター 生乳、食塩
【デザート】 ◆アーモンドのブランマンジェ マンゴーソース アーモンド、ローマジパンペースト(アーモンド、水飴)、牛乳、練乳、 生クリーム、クリーム、ラッファローニアマレット、ゼラチン、マンゴービュール、 コーンスターチ、ラズベリー、ブルーベリー、スベアメント	【デザート】 ◆アーモンドのブランマンジェ マンゴーソース アーモンド、ローマジパンペースト(アーモンド、水飴)、牛乳、練乳、 生クリーム、クリーム、ラッファローニアマレット、ゼラチン、マンゴービュール、 コーンスターチ、ラズベリー、ブルーベリー、スベアメント