

【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。

朝食(羽田発)	朝食(羽田発)	朝食(伊丹発/JL102便/JL104便)	朝食(新千歳発/JL800便/JL802便)	朝食(福岡発/JL300便/JL302便/JL304便)
<p>【小鉢】 ◆鶏卵の漬物 糸鰯(黒)、人参、牛蒡、椎茸、鶏肉、万能葱、生姜</p> <p>◆てっばい 小肌、分葱、大根、辛子酢味噌、ねり胡麻、糸唐辛子</p> <p>【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、バター)、 南瓜、大豆油、大根、胡麻油、一味唐辛子、ミトマト</p> <p>【漬物類】 ◆ふっくりんご 白米</p> <p>【味噌汁】(ITM=HND機内) 焼きばら海苔、みつば</p> <p>【巻の物】 ◆胡瓜漬揚げ 胡瓜</p> <p>【フルーツ】 ブドウ</p>	<p>【メインプレート】 ◆タルティース グリル野菜 ハインミー、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)、ベーコン、 大豆油、バルメザンチーズ、ポテトグラタン(じゃがいも、乳調製品、 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</p> <p>【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</p> <p>【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</p> <p>【スムージー】(ITM=HND機内) ◆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</p> <p>【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、ヌージュレークイック</p> <p>【フルーツ】 ブドウ</p>	<p>【メインプレート】 ◆タルティース グリル野菜 タルティース(パン、グリル野菜モックス(ズッキーニ、赤・黄ピーマン、なす)、ベーコン、 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</p> <p>【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(鶏むね肉、砂糖、塩)、トマトクーリ(トマトスープ、トマト、バジル、塩、胡椒)、 ヤングコーン、スナップエンドウ、ポテトサラダ、ラディッシュ、デトロイトリーフ</p> <p>【サラダ】 レタス、わかめ、大根、和風ドレッシング</p> <p>【スムージー】(ITM=HND機内) ◆バナナスムージー バナナ、ハインアップルジュース、牛乳、ヨーグルト、蜂蜜</p> <p>【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)</p> <p>【フルーツ】 スイカ、パイナップル</p>	<p>【メインプレート】 ◆タルティース 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</p> <p>【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、 ガスパチョソース(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)</p> <p>【サラダ】 わかめ、大根、リーフレタス、和風ドレッシング</p> <p>【スープ】 ◆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)</p> <p>【フルーツ】 ブドウ</p>	<p>【メインプレート】 ◆タルティース グリル野菜 タルティース 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、ベーコン、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、ベーコン、とうもろこし、パン粉)、 ロマネスコ</p> <p>【アベタイザー】 ◆チキンのスチーム トマトクーリ ヤングコーン、蒸し鶏、トマトクーリ(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</p> <p>【サラダ】 リーフレタス、わかめ、大根、和風ドレッシング</p> <p>【スープ】 ◆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</p> <p>【フルーツ】 パイナップル</p>

【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。

機食(羽田発便)	機食(羽田着便)	機食(沖縄発JL806便)
<p>【小鉢】</p> <p>◆空豆の白和え 人参 海老 青海苔 空豆、人参、海老、マスカルポーネ、木綿豆腐、わり胡麻、青海苔、オリーブオイル</p> <p>◆芋焼酎 ミニオクラ 芋焼酎(焼酎、里芋)、ミニオクラ</p> <p>【主菜】</p> <p>◆鶏蓋焼き 旨だれ船 玉葱 ブロッコリー ミートマト 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、旨だれ船(胡麻油、菜種油、胡麻)</p> <p>【惣御飯】</p> <p>◆ふっくらんこ 白米</p> <p>【味噌汁】(ITM=HND継続中) 焼そばら海苔、みつば</p> <p>【デザート】</p> <p>◆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</p>	<p>【アベタイザー】</p> <p>◆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、生姜、小麦粉、片栗粉、大豆油)、ねぎソース(長葱、胡麻油、シーカーサー果汁)、赤パプリカ、青梗菜、香葉</p> <p>【メイン】</p> <p>◆冷やし中華 胡瓜 錦糸たまご ハム ミートマト 麺つゆ 麺(小麦粉、小麦蛋白、卵白粉)、胡麻油、胡瓜、錦糸たまご(卵、蜂蜜、植物油類)、フレスハム、ミニトマト、麺つゆ、辛子</p> <p>【デザート】</p> <p>◆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</p>	<p>【アベタイザー】</p> <p>◆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、米粉、砂糖、胡麻油、にんにく、生姜)、青梗菜、赤パプリカ、香葉</p> <p>【メイン】</p> <p>◆冷やし中華 胡瓜 錦糸たまご ハム ミートマト 麺つゆ ラーメン、胡瓜、錦糸玉子、ハム、ミニトマト、麺つゆ(つゆ、米粉、胡麻油)</p> <p>【デザート】</p> <p>◆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</p>

【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)、ペビーリーフ水菜
【メイン】 ◆ 鹿児島産 鶏むね肉のレモン風味ともも肉のハーブキューソース リヨネーズポテトと共に 鶏むね肉、生塩麹、レモン、オリーブオイル、 鶏もも肉、赤ワイン、トマトケチャップ、にんにく、四川豆板醤、大豆油、 じゃがいも、玉葱、ペーコン、オリーブオイル、バター、ブロッコリー	【メイン】 ◆ 牛豚混肉の赤ワイン煮込み プルギニョン風 ジャガイモのビュレ・シユエ 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、 ジャガイモのビュレ(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、マンゴービュレ、 コンスターチ、ラズベリー、ブルーベリー、スペアミント	【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、マンゴービュレ、 コンスターチ、ラズベリー、ブルーベリー、スペアミント