

【8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、アレルギン情報ではありません。
アレルギ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。

| 新食(羽田発便) | 新食(伊丹発便/JL102便/JL104便) | 新食(新千歳発JL500便/JL502便) | 新食(福岡発JL300便/JL302便/JL304便) |
|--|---|---|---|
| 【小鉢】 | | | |
| ◆玉尚廟 肉肉 里芋 人参 納さや 玉尚廟(漿)、鶏肉、人参、納さや、里芋 | ◆フレンチトースト レモン風味 ブルーベリーソース ベーコン マッシュルーム パケット、卵、牛乳、クリーム、レモンジュース、 ブルーベリーソース(ブルーベリー、水飴)、ベーコン、マッシュルーム、 バター、ブロッコリー | ◆フレンチトースト レモン風味 ブルーベリーソース ベーコン マッシュルーム フレンチトースト(パケット、牛乳、生クリーム、鶏卵、グラニュー糖、レモン果汁、バニラエッセンス、 バター風味オイル)、ブルーベリーソース、ベーコン、マッシュルーム、ブロッコリー | ◆フレンチトースト レモン風味 ブルーベリーソース ベーコン マッシュルーム フレンチトースト(パケット、牛乳、生クリーム、鶏卵、グラニュー糖、レモン果汁、バニラエッセンス、 バター風味オイル)、ブルーベリーソース、ベーコン、マッシュルーム、ブロッコリー |
| ◆ひすい豆腐(グリーンピース) いくら ラディッシュ ひすい豆腐(グリーンピース、牛乳、クリーム、ねり胡麻、ゼラチン)、 ラディッシュ、いくら醤油漬け、首出汁餡 | | | |
| 【台の物】 | | | |
| ◆めばるおぼろ昆布のせ 鰯鮓 半熟玉子 大根 アスパラ パプリカ めばる、おぼろ昆布、鮓鮓(フードデポンゴレ)、半熟玉子(漿、植物油脂、 還元水飴、油脂加工品、乾燥卵白、ゼラチン)、大根、グリーンアスパラガス、 赤パプリカ | ◆ロワイヤル マリネサーモン ロワイヤル(鶏卵、ユメドボワソン、バセリ、卵)、 マリネサーモン(サーモン、白ワイン、ディル) | ◆ロワイヤル マリネサーモン ロワイヤル(鶏卵、ユメドボワソン、塩)、マリネサーモン(サーモン、ディル、オリーブオイル) | ◆ロワイヤル マリネサーモン ロワイヤル(卵、ブイヨン)、サーモントラウトのタルタル風(サーモントラウト、 玉葱、ケッパー、ディル) |
| 【和御飯】 | | | |
| ◆ふっくりんご 白米 | ◆ニース風サラダ フレンチドレッシング レタス、紫キャベツ、ツナフレーク油漬け、バジルベースト(バジル、 植物油、ハルメセンチーズ、にんにく)、ミニトマト、うずら卵、レッドキャベツ、 オリーブ、いんげん、フレンチドレッシング | ◆ニース風サラダ フレンチドレッシング レタス、いんげん豆、ツナフレーク(バジルソース)、ミニトマト、うずら卵、レッドキャベツ、 ライオリーブ、フレンチドレッシング | ◆ニース風サラダ フレンチドレッシング レタス、いんげん豆、ツナフレーク(バジルソース)、ミニトマト、うずら卵、セロリ濃縮汁、野菜だし |
| 【味噌汁】(ITM=HND難歫) | | | |
| 焼きばら海苔、みつば | ◆スープ (ITM=HND難歫) ◆ガスパチヨ(青菜) 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、トマトベース、カエンベッパー、万能葱 | ◆スープ (ITM=HND難歫) ◆ガスパチヨ(青菜) ガスパチヨ(トマトスープ、トマト、バジル、塩、胡椒)、青葱、オリーブオイル | ◆スープ (ITM=HND難歫) ◆ガスパチヨ(青菜) ガスパチヨ(トマトスープ、トマト、バジル、塩、胡椒)、青葱、オリーブオイル |
| 【昔の物】 | | | |
| ◆みぶ煮豆 みぶな、胡麻、生姜、昆布、唐辛子 | ◆ヨーグルト (ITM=HND難歫のみ) ◆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) | ◆ヨーグルト (ITM=HND難歫のみ) ◆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) | ◆ヨーグルト (ITM=HND難歫のみ) ◆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、セロリ濃縮汁、野菜だし)、酢 / 青葱、オリーブ油 |
| 【フルーツ】 | | | |
| ブドウ | 【フルーツ】 スイカ、バナナブル | 【フルーツ】 ブドウ | 【フルーツ】 バナナブル |

【8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、アレルギン情報ではございません。
アレルギ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(沖縄発JL900便) |
|--|---|--|
| 【小鉢】 | | |
| ◆冷やしきし醤 さつね揚げ すだち 青葱 | ◆デキンの低温調理 紅茶風味 メロンのコンフィ シトラスボトサラダ 夏野菜のトマト煮 イカのマリネ | ◆デキンの低温調理 紅茶風味 メロンのコンフィ シトラスボトサラダ 夏野菜のトマト煮 イカのマリネ |
| ほんとう、ヒ麻油、醤油(ゆ)、さつね(さだち)果実、ゼラチン、めんつゆ)、 きつね揚げ(大豆、植物油脂)、万能葱、すだち | チキンの低温調理 紅茶風味(鶏肉、紅茶)、ロレンのコンフィ(メロン、 白ワインビネガー、マスタード)、シトラスボトサラダ(じゃがいも、植物油脂、 卵、チキンコンソメ、粉末水飴、シーカーラー(果実)、夏野菜のトマト煮(玉葱、赤・黄・パプリカ、ズッキーニ、茄子、オリーブオイル、にんにく、 赤ワインビネガー)、トマト、トマトジュース、レーズン、パジル、 イカのマリネ(鉄甲イカ、オリーブオイル) | チキンの低温調理紅茶風味(鶏むね肉、紅茶、塩)、メロンのコンフィ(メロン、砂糖、 白ワインビネガー、マスタード)、シトラスボト(ボテトサラダ、レモン果汁)、夏野菜のトマト煮 (茄子、ズッキーニ、黄・赤・パプリカ、トマトビューレ(果実)、オリーブオイル、白ワインビネガー、 砂糖、にんにく、塩、胡椒)、イカのマリネ(イカ、オリーブオイル、レモン果汁)、デトロイトリーフ イカのマリネ(鉄甲イカ、オリーブオイル) |
| ◆スズキと冬瓜の冷やし林 鹿巣 根豆 共地鶏 | | |
| スズキ、冬瓜、鶏皮、共地鶏、海老、枝豆 | | |
| 【主菜】 | | |
| ◆鶏竜田揚げ(峰貴醤油醤 花椒塩胡 鶏かば焼き 鮭添卵 | ◆ポークスペアリブ ポテト ヤングコーン グリーンアスパラガス 人参 | ◆ポークスペアリブ(豚ばら肉、砂糖、醤油、ケチャップ、味噌、料理酒、ケチャップ、にんにく、 胡麻油)、ポテト、ヤングコーン、グリーンアスパラガス、人参、ねぎ |
| ワサビ 鶏 さつや味噌カツ スナップビース | ポークスペアリブ(豚肉、トマトケチャップ、にんにく、長葱、胡麻油、白胡麻、 チキンブイヨン、万能葱)、じゃがいも、マーボーソ、ヤングコーン、 食用調理油、グリーンアスパラガス、オリーブオイル、人参、ローレル | |
| 鶏竜田揚げ(鶏肉、でん粉、生姜、パン粉、加工油脂、大豆油、金明粉、 米粉、脱脂粉乳、大豆粉、花根、生垣粉、醤油糖、蜂蜜、白胡麻、 一味唐辛子)、若荀子、甘酢、デミ・八丁味噌カツ(豚肉、パン粉、植物油脂、 小麦粉、大豆粉、デミグラスソース、ハヤシルウ、トマトケチャップ、 チキンコンソメ、八丁味噌、白味噌、クリーム、八丁味噌ハウダー、大豆油)、 スナップビース、食用調理油、にんにく、鰯蒲焼、蒲焼たれ、 鮭添卵(卵、植物油脂、蜂蜜)、鶏、山葵 | | |
| 【飲御飯】 | | |
| ◆ふくくりんご | | |
| 白米 | | |
| 【味噌汁】(TM=HD味噌汁) | | |
| 焼きばら海苔、みつば | | |
| 【茶葉】 | | |
| ◆リッヂミルクバターケーキ | ◆リッヂミルクバターケーキ | 液全卵、アーモンドハウダー、粉糖、バター、液卵白、加糖練乳、小麦粉、 液卵黄、粉末水飴、脱脂粉乳 |
| 液全卵、アーモンドハウダー、粉糖、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、アレルギン情報ではありません。
アレルギ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。

| タ食(羽田機便) | |
|--|--|
| 【アペタイマー】 | 【アペタイマー】 |
| ◆白胡麻香るカリフラワーと練ねのサラダ | ◆帆立貝のパプリカオレンジヴィネグレット トマトジュレ ディル カッペリーニ ジュノベゼ |
| 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 海老とキヤコローラベのキャベツロール(海老、キャベツ、春雨、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)、若荷ドレッシング(若荷子、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 | 帆立貝、赤・黄(パプリカ、赤玉葱、オレンジ)、シーカラムジュース、 グレープシードオイル、レモンジュース、カエンベッパー、トマトコンソメ、 カッペリーニ、食用調理油、バジル、植物油、パルメザンチーズ、にんにく、 ディル |
| 【メイン】 | ◆鶏むね肉の西京味噌マリネ トウモロコシのブルーチーズ フライ オリーブ |
| ◆牛ほほ肉の赤ワイン煮込み ブルギニヨン風 ショガ入りのビューレ添え 鹿肉 マッシュルーム エリンギ | 鶏肉、西京味噌、白ワイン、トウモロコシ、玉葱、牛乳、オリーブオイル、 枝豆、オリーブ |
| 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、 フォントワオ、はちみつ、クリーム、 じゃがいも、バター油、全粉乳、香辛料、牛乳、クリーム、バター、 蓮根、マッシュルーム、エリンギ、大豆油 | 【メイン】 |
| 【パン】 | ◆鹿児島産 傑王のボアレブイヤベースソース |
| ◆ブリパン | 真鯛、シーカラムジュース、ブロード・ディベッシャ、ペルノ、バター、 カッペリーニ、 舞茸の焼きリゾット添え(玄米、白米、チキンブイヨン、ヘイリーブス、 バター、玉葱、舞茸、乾燥舞茸、グラバウダー、大豆油)、 ティアン(トマト、長茄子、ズッキーニ、にんにく、タイム、オリーブオイル)、 インゲン ベーコン巻き(インゲン、生ベーコン) |
| 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母 | 【パン】 |
| ◆バター | 生乳、食塩 |
| 生乳、食塩 | 【デザート】 |
| 【デザート】 | ◆アーモンドのフランマンジュ マンゴーソース |
| ◆アーモンドのフランマンジュ マンゴーソース | アーモンド、ローマジパンベースト(アーモンド、水飴)、牛乳、練乳、 生クリーム、クリーム、ラップクローニアマレット、ゼラチン、マンゴービューレ、 コーンスターク、ラズベリー、ブルーベリー、スペアミント |
| アーモンド、ローマジパンベースト(アーモンド、水飴)、牛乳、練乳、 生クリーム、クリーム、ラップクローニアマレット、ゼラチン、マンゴービューレ、 コーンスターク、ラズベリー、ブルーベリー、スペアミント | 【デザート】 |