

【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(羽田着便)	新食(伊丹発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】 ◆玉麩煮 鶏肉 星芋 人参 絹さや 玉麩煮(黒)、鶏肉、人参、絹さや、星芋 ◆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、ねぎ胡麻、ゼラチン)、 ラディッシュ、いくら醤油漬け、旨出汁鰯 【食の物】 ◆めばるおぼろ星布のせ 鰯鮓 半熟玉子 大根 アスパラ パプリカ めばる、おぼろ星布、鰯鮓(ブロードデボンゴレ)、半熟玉子(卵、植物油、 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 【惣料理】 ◆ふつくりんこ 白米 【味噌汁】(ITM=HNDを除く) 焼きばら海苔、みつば 【香の物】 ◆みぶ菜漬け みぶな、胡麻、生姜、昆布、唐辛子 【フルーツ】 ブドウ	【メインプレート】 ◆フレンチトースト レモン風味 ブルーベリーソース ペーコン 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)、ペーコン、マッシュルーム、 バター、ブロッコリー 【アベタイザー】 ◆ロワイヤル マリネサーモン ロワイヤル(鶏卵、フュメドボワソン、塩)、マリネサーモン(サーモン、ディル、オリーブオイル) 【サラダ】 ◆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、 ライプオリーブ、フレンチドレッシング 【スープ】 (ITM=HNDを除く) ◆ガスバチョ 青葱 ガスバチョ(トマトスープ、トマト、バジル、塩、胡椒)、青葱、オリーブオイル 【ヨーグルト】 (ITM=HNDを除くのみ) ◆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、スーダレクウィック 【フルーツ】 ブドウ	【メインプレート】 ◆フレンチトースト レモン風味 ブルーベリーソース ペーコン 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、ペーコン、マッシュルーム、ブロッコリー 【アベタイザー】 ◆ロワイヤル マリネサーモン ロワイヤル(鶏卵、フュメドボワソン、塩)、マリネサーモン(サーモン、ディル、オリーブオイル) 【サラダ】 ◆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、 ライプオリーブ、フレンチドレッシング 【スープ】 (ITM=HNDを除く) ◆ガスバチョ 青葱 ガスバチョ(トマトスープ、トマト、バジル、塩、胡椒)、青葱、オリーブオイル 【ヨーグルト】 (ITM=HNDを除くのみ) ◆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】 ◆タルティース グリル野菜 パケット、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) 【フルーツ】 ブドウ	【メインプレート】 ◆フレンチトースト レモン風味 ブルーベリーソース ペーコン マッシュルーム ブルーベリーソース、フレンチトースト(パケット、砂糖、バニラビーンズ、卵、 クリーム、牛乳、レモン、バター)、ペーコン、マッシュルーム、ブロッコリー 【アベタイザー】 ◆ロワイヤル マリネサーモン ロワイヤル(卵、フイヨン)、サーモントラウトのタルタル風(サーモントラウト、 玉葱、ケツパー、ディル) 【サラダ】 リーフレタス、レッドキャベツ、いんげん、うずら卵、オリーブ、 ミニトマト、ツナサラダ(まぐろ油漬、マヨネーズ風ドレッシング)、 フレンチドレッシング 【スープ】 ◆ガスバチョ 青葱 玉葱、トマトペースト、赤ピーマン濃縮汁、トマトピューレ、ガーリックピューレ、 セロリ濃縮汁、野菜だし、酢 / 青葱、オリーブ油 【フルーツ】 パイナップル

【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。

【新田海産】	【星島(明田海産)】	【星島(沖繩島JL900製)】
【小鉢】 ◆冷やしきしめ きつね揚げ すだち 青蜜 ほうとう、胡麻油、麵つゆジュレ(すだち果汁、セラチン、めんつゆ)、 きつね揚げ(大豆、植物油揚げ)、万能葱、すだち	【アペタイザー】 ◆チキンの低温調理 紅茶風味 メロンのコンフィ シトラスポテトサラダ 夏野菜のトマト煮 イカのマリネ チキンの低温調理 紅茶風味(鶏肉、紅茶)、メロンのコンフィ(メロン、 白ワインビネガー、マスタード)、シトラスポテトサラダ(じゃがいも、植物油、 卵、チキンコンソメ、粉末水飴、シーチーカー果汁)、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、バジル、 イカのマリネ(紋甲イカ、オリーブオイル)	【アペタイザー】 ◆チキンの低温調理 紅茶風味 メロンのコンフィ シトラスポテトサラダ 夏野菜のトマト煮 イカのマリネ 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)、シトラスポテト(ポテトサラダ、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、トマトピューレ漬け、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)、デトロイトーフ
◆スズキと冬瓜の冷やししめ 海老 枝豆 共地鍋 スズキ、冬瓜、鶏皮、共地鍋、海老、枝豆	【メイン】 ◆鶏竜田揚げ(蜂蜜醤油 花蜜味噌) 銀かば焼き 鰻糸網 ワザビ 餅 デミハド味噌カツ スナッパース 鶏竜田揚げ(鶏肉、でん粉、生薑、パン粉、加工油脂、大豆油、全卵粉、 米粉、脱脂粉乳、大豆粉、花蜜、生塩麹、醤油麹、蜂蜜、白胡椒、 一味唐辛子)、茗荷子、甘餅、デミハド味噌カツ(豚肉、パン粉、植物油、 小麦粉、大豆粉、デミグラスソース、ハヤシルウ、トマケチャップ、 チンコンソメ、八丁味噌、白味噌、クリーム、八丁味噌パウダー、大豆油)、 スナッパース、食用調理油、にんにく、鰻蒲焼、蒲焼たれ、 鰻糸網(卵、植物油揚げ、蜂蜜)、餅、山葵	【メイン】 ◆ポークスベアリブ ポテト ヤングコーン グリーンアスパラガス 人參 ポークスベアリブ(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、人參、ねぎ
【鉄板飯】 ◆ふっくらに 白米	【メイン】 ◆ポークスベアリブ ポテト ヤングコーン グリーンアスパラガス 人參 ポークスベアリブ(豚肉、トマケチャップ、にんにく、長葱、胡麻油、白胡椒、 チキンバリエーション、万能葱)、じゃがいも、マギーリン、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、人參、ローレル	【パン】 ◆プチナン 小麦粉、ライ麦、砂糖、オリーブオイル、食塩、パン酵母、食酢
【鉄板飯】 ◆ふっくらに 白米	【パン】 ◆プチナン 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母	【パン】 ◆バスター 生乳、食塩
【味噌汁】(ITM=HND味噌) 焼きばら海苔、みつば	【味噌汁】 ◆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	【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
【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	【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	【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)
<div>【アベタイザー】</div> <div>◆白胡麻香るカリフラワーと絹絲のサラダ</div> <div>カリフラワー、練り胡麻(白)、白ワインビネガー、大豆油、ミントマト、胡桃</div> <div>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、パイヨン、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</div>	<div>【アベタイザー】</div> <div>◆帆立貝のバブリカオレンジヴィネグレット トマトジュレ ディル</div> <div>カッペリーニ ジェノベーゼ</div> <div>帆立貝、赤・黄パプリカ、赤玉葱、オレンジ、シークラムジュース、グレープシードオイル、レモンジュース、カエンペッパー、トマトコンソメ、カッペリーニ、食用調理油、バジル、植物油脂、バルメザンチーズ、にんにく、ディル</div>
<div>【メイン】</div> <div>◆牛豚ほ肉の赤ワイン煮込み ブルギニョン風</div> <div>ジャガイモのビュールレ揚げ 蓮根 マッシュルーム エリンギ</div> <div>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、</div> <div>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、蓮根、マッシュルーム、エリンギ、大豆油</div>	<div>◆鶏むね肉の西京味噌マリネ</div> <div>トウモロコシのヴルーチ 枝豆 オリーブ</div> <div>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</div>
<div>【パニ】</div> <div>◆プチパニ</div> <div>小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母</div> <div>◆バター</div> <div>生乳、食塩</div>	<div>【メイン】</div> <div>◆鹿児島産 鯛王のポアレブイヤーベスソース</div> <div>真鯛、シークラムジュース、ブロード・デ・ペッシェ、ペルノ、バター、カエンペッパー、</div> <div>舞茸の焼きリゾット添え(玄米、白米、チキンブイヨン、ペイリープス、バター、玉葱、舞茸、乾燥舞茸、グラナパウダー、大豆油)、</div> <div>チイアン(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)</div>
<div>【デザート】</div> <div>◆アーモンドのブランマンジェ マンゴーソース</div> <div>アーモンド、ローマジバンペースト(アーモンド、水飴)、牛乳、練乳、生クリーム、クリーム、ラッツァフローニアマレット、ゼラチン、マンゴービュール、</div> <div>コーンスターチ、ラズベリー、ブルーベリー、スベアミント</div>	<div>【パニ】</div> <div>◆プチパニ</div> <div>小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母</div> <div>◆バター</div> <div>生乳、食塩</div>
	<div>【デザート】</div> <div>◆アーモンドのブランマンジェ マンゴーソース</div> <div>アーモンド、ローマジバンペースト(アーモンド、水飴)、牛乳、練乳、生クリーム、クリーム、ラッツァフローニアマレット、ゼラチン、マンゴービュール、</div> <div>コーンスターチ、ラズベリー、ブルーベリー、スベアミント</div>