

【8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。

新食(羽田発便)	新食(羽田増便)	新食(伊丹発JL102便/JL104便)	新食(新千鳥発JL500便/JL502便)	新食(福岡発JL300便/JL302便/JL304便)
<b>【小鉢】</b> ◆黒豆炊き大根 胡麻クリーム田楽味噌 法蓮草 大根、大豆油、胡麻クリーム田楽味噌(ねり胡麻、蜂蜜、八丁味噌、白胡麻、 クリーム、八丁味噌パウダー)、法蓮草  ◆あんバターサンド 小豆、寒天、マスカルポーネ、バター、パンケーキ(小麦粉、卵、植物油脂、 でん粉、全粉乳、卵白粉、ベーキングパウダー)、抹茶  <b>【食の物】</b> ◆鮎 バジルマトのソース しめじ スッキーニ 茄子 モッツァレラチーズ サーモン、食用調理油、小麦粉、トマトソース(トマト、トマトジュース、 クリーム、チキンコンソメ、玉葱、大豆油)、黄パプリカ、 バジルソース(バジル、ナチュラルチーズ、松の実、にんにく、サラダ油、 オリーブオイル、チキンコンソメ)、しめじ、スッキーニ、長茄子、 モッツァレラチーズ  <b>【惣惣類】</b> ◆ふっくらりんご 白米  <b>【味噌汁】(ITM＝HND線除く)</b> 焼きばら海苔、みつば  <b>【箸の物】</b> ◆キャベツ揚げ キャベツ、人参  <b>【フルーツ】</b> ブドウ	<b>【メインプレート】</b> ◆イングリッシュマフィン クリームチーズ スモークサーモン ビーンズシチュー オクラ イングリッシュマフィン、クリームチーズ、リンゴブレザープ、スモークサーモン、 ロメインレタス、ビーンズシチュー(トマト、トマトジュース、蜂蜜、白いんげん豆、 カエンペッパー)、ペーコン、オクラ、バター  <b>【アベタイザー】</b> ◆小海老とブロッコリーのタルタルサラダ スペルト小麦 海老、ブロッコリー、卵、スペルト小麦、オリーブオイル、マヨネーズ、 バルメザンチーズ、レモンジュース  <b>【サラダ】</b> レタス、トレビス、赤・黄パプリカ、ミニトマト、フレンチドレッシング  <b>【スープ】(ITM＝HND線除く)</b> ◆枝豆のクリームスープ 枝豆、ポタージュベース(玉葱、じゃがいも、ポロ葱、小麦粉、植物油脂、 チキンブイヨン、でん粉)、チキンブイヨン、牛乳、クリーム、ブイヨン、バター、 ハーブクリーム(クリームデュープル、ドライバセリ)  <b>【ヨーグルト】(ITM＝HND線のみ)</b> ◆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ビューレ、ヌージュレクウィック  <b>【フルーツ】</b> ブドウ	<b>【メインプレート】</b> ◆イングリッシュマフィン クリームチーズ スモークサーモン ビーンズシチュー オクラ イングリッシュマフィン(イングリッシュマフィン、クリームチーズ、りんごシロップ漬け、 スモークサーモン、レタス)、ビーンズシチュー(白インゲン豆、トマトビューレ漬け、 トマトペースト、オリーブオイル、オニオンソース、砂糖、食塩、香辛料、ペーコン)、オクラ  <b>【アベタイザー】</b> ◆小海老とブロッコリーのタルタルサラダ スペルト小麦 海老、ブロッコリー、タルタル(鶏卵、マヨネーズ、オリーブオイル、バルメザンチーズ)、 スペルト小麦  <b>【サラダ】</b> 黄・赤パプリカ、ミニトマト、レタス、トレビス、フレンチドレッシング  <b>【スープ】(ITM＝HND線除く)</b> ◆枝豆のクリームスープ 枝豆のクリームスープ(ヴァンソワーズ、枝豆ビューレ、塩、胡椒)、乳等を主要原料とする食品 バセリ  <b>【ヨーグルト】(ITM＝HND線のみ)</b> ◆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(パッションビューレ、グラニュー糖)  <b>【フルーツ】</b> スイカ、パイナップル	<b>【メインプレート】</b> ◆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  <b>【アベタイザー】</b> ◆チキンのステーキ 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、トマトビューレ、赤ピーマン濃縮汁、 果実酢、ガーリックビューレ、セロリ濃縮汁、野菜だし)  <b>【サラダ】</b> わかめ、大根、リーフレタス、和風ドレッシング  <b>【スープ】</b> ◆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、クレンソ、 バセリ、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(マンゴービューレ、シトラスファイバー)  <b>【フルーツ】</b> ブドウ	<b>【メインプレート】</b> ◆イングリッシュマフィン イングリッシュマフィン(イングリッシュマフィン、クリームチーズ、パイナップル、 ブラックベリー、スモークサーモントラウト、リーフレタス)、 ビーンズシチュー(白いんげん豆、ペーコン、トマトビューレ、ワインビネガー)、 オクラ  <b>【アベタイザー】</b> ◆小海老とブロッコリーのタルタルサラダ スペルト小麦 ブロッコリー、茹で卵、小エビ、マヨネーズ風ドレッシング、レモンジュース、 オリーブ油、バルメザンチーズ、スペルト小麦  <b>【サラダ】</b> リーフレタス、トレビス、赤パプリカ、黄パプリカ、ミニトマト、フレンチドレッシング  <b>【スープ】</b> ◆枝豆のクリームスープ / ハーブクリーム 枝豆のクリームスープ(枝豆、牛乳、玉葱、乳等を主要原料とする食品、長ねぎ、 クリーム) / ドライバセリ、発酵クリーム  <b>【フルーツ】</b> パイナップル

【8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。

星食(羽田発便)	星食(羽田着便)	星食(沖縄発JL904便)
<b>【前席】</b> ◆ <b>黒毛和牛のローストビーフ</b> 京揚げとトマトの生醤油油ゼリー掛け 合鴨とクリームチーズ 山椒 ペビリーフ水果、レッドアジアンマスタート、デトロイトサラダリーフ、 ロケットサラダ、ローストビーフ(牛肉、大豆油、りんご、一味唐辛子、 にんにく、玉葱、四川豆板醤、コチュジャン、白胡椒)、共地鰯、 レッドオニオン、蜂蜜、マスタート、鮫マスタート、柚子胡椒、バター)、 京揚げ(大豆、植物油)、トマト、生姜、セラチン、合鴨肉、生姜、 クリームチーズ、粉山椒	<b>【アベタイザー】</b> ◆ <b>マグロのオリエンタル風 アボカド キュウリ 黄ピーマン</b> 鰯、胡麻油、唐辛子、万能葱、白胡椒、アボカド、胡瓜、黄パプリカ、 ロメインレタス  ◆ <b>コールスロー オレンジミニトマト</b> キャベツ、紫キャベツ、人参、ピーマン、マヨネーズ、オレンジミニトマト、 イタリアンパセリ、フレンチドレッシング  <b>【メイン】</b> ◆ <b>チキンのソテー 和風梅ソース ポテトビュレ オクラ ミニトマト</b> 鶏肉、塩麹、小麦粉、ゆかり粉、食用調理油、和風梅ソース(梅酒、 チキンブイヨン、フォンドヴォー、バター)、ポテトビュレ(じゃがいも、 バターオイル、全粉乳、バター、にんにく)、ミニトマト、オクラ  <b>【パン】</b> ◆ <b>ブチパン</b> 小麦粉、ライ麦、オリブオイル、パン酵母  ◆ <b>バター</b> 生乳、食塩  <b>【茶菓】</b> ◆ <b>リッチミルクバターケーキ</b> 液全卵、アーモンドパウダー、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	<b>【アベタイザー】</b> ◆ <b>マグロオリエンタル風 アボカド、キュウリ、黄ピーマン</b> まぐろオリエンタル風(まぐろ、醤油、ねぎ、米酢、胡麻油、胡麻、一味唐辛子)、アボカド、 キュウリ、黄ピーマン、レタス  ◆ <b>コールスロー オレンジミニトマト</b> コールスロー(キャベツ、レッドキャベツ、人参、ピーマン、調味料(マヨネーズ、コールスロー ドレッシング、砂糖))、オレンジミニトマト、イタリアンパセリ  <b>【メイン】</b> ◆ <b>チキンソテー 和風梅ソース ポテトビュレ オクラ ミニトマト</b> チキンソテー(鶏もも肉、塩麹、ゆかり)、和風梅ソース(フォンドヴォー、梅酒、玉葱、バター、 チキンコンソメ、塩、胡椒)、ポテトビュレ(チキンコンソメ、マッシュポテト、生クリーム)、 オクラ、ミニトマト  <b>【パン】</b> ◆ <b>ブチパン</b> 小麦粉、ライ麦、砂糖、オリブオイル、食塩、パン酵母、食酢  ◆ <b>バター</b> 生乳、食塩  <b>【茶菓】</b> ◆ <b>リッチミルクバターケーキ</b> 液全卵、アーモンドパウダー、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)
<b>【アベタイザー】</b> <b>◆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 デイル</b> <b>カッペリーニ ジェノバーズ</b> 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、 デイル  <b>◆鶏むね肉の西京味噌マリネ</b> <b>トウモロコシのヴルーチ 枝豆 オリーブ</b> 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  <b>【メイン】</b> <b>◆鹿児島産 銀王のポアレ ブイヤベースソース</b> 真鯛、シークラムジュース、ブロード・ディ・ベツシェ、ベルノ、バター、 カエンペッパー、 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)、 <b>ティアン</b> (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)  <b>【パン】</b> <b>◆プチパン</b> 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母 <b>◆バター</b> 生乳、食塩  <b>【デザート】</b> <b>◆アーモンドのブランマンジェ マンゴーソース</b> 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、ラッツァローニアマレット、ゼラチン、マンゴーピューレ、 コンスターチ、ラズベリー、ブルーベリー、スベアメント	<b>【アベタイザー】</b> <b>◆鹿児島たくあんとキャベツのマリネ 生ハムのザリス</b> 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  <b>◆シルクスウィートのクリームヴルーチ 鹽摩芋 黒豆 枝豆</b> 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  <b>【メイン】</b> <b>◆鹿児島産 鶏むね肉のレモン風味ともも肉のパーベキューソース</b> <b>リヨネーズポテトと共に</b> 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、ベーコン、オリーブオイル、バター、 ブロッコリー  <b>【パン】</b> <b>◆プチパン</b> 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母 <b>◆バター</b> 生乳、食塩  <b>【デザート】</b> <b>◆アーモンドのブランマンジェ マンゴーソース</b> 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、ラッツァローニアマレット、ゼラチン、マンゴーピューレ、 コンスターチ、ラズベリー、ブルーベリー、スベアメント