

【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/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)
<p>【小鉢】</p> <p>◆風呂呑き大根 蒸唐草</p> <p>大根、大豆油、胡麻クリーム田麻味噌(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</p> <p>◆あんバターサンド</p> <p>小豆、寒天、マスカルボーネ、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</p> <p>【台の物】</p> <p>◆鮭 バジルトマトのソース しめじ ズッキーニ 茄子 モッツアレラチーズ</p> <p>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、ズッキーニ、長茄子、 モッツアレラチーズ</p> <p>【味噌汁】(ITM=HND味噌)</p> <p>◆ふぐりんこ</p> <p>白米</p> <p>【味噌汁】(ITM=HND味噌)</p> <p>焼きばら薄荷、みつば</p> <p>【骨の物】</p> <p>◆キャベツ挽漬け</p> <p>キャベツ、人参</p> <p>【フルーツ】</p> <p>ブドウ</p>	<p>【メインプレート】</p> <p>◆イングリッシュマフィン クリームチーズ スモーカーソーセージ ピーナッツチュー オクラ</p> <p>イングリッシュマフィン、クリームチーズ、リゴンブレザーブ、スモーカーソーセージ、 ロメインレタス、ピーナッツチュー(トマト、トマトジュース、蜂蜜、白いんげん豆、 カエンペイパー)、ペニン、オクラ、バター</p> <p>【アベタイザー】</p> <p>◆小海老とブロッコリーのタルタルサラダ スペルト小麦</p> <p>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</p> <p>【サラダ】</p> <p>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</p> <p>【スープ】(ITM=HND味噌)</p> <p>◆枝豆のクリームスープ</p> <p>枝豆、ボタージュベース(玉葱、じゅがいも、ホロ葱、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(クリームドュブル、ドライバセリ)</p> <p>【ヨーグルト】(ITM=HND味噌のみ)</p> <p>◆ギリシャヨーグルト バッションフルーツソース</p> <p>ギリシャヨーグルト、バッションフルーツソース(バッションビューレ、グラニユー糖)</p> <p>【フルーツ】</p> <p>スイカ、バイナップル</p>	<p>【メインプレート】</p> <p>◆タルタリース グリル野菜</p> <p>パゲト、バジルソース、有塩バター、グリル野菜((じゅがいも、なす、ズッキーニ、 赤・黄ビーマン)、トマトソース、チーズ)、ポテトグラタン、グリンピース、ロマネスク</p> <p>【アベタイザー】</p> <p>◆チキンのステム トマトケーリー</p> <p>鶏むね肉、ヤングコーン、スッポンエンドウ、ラディッシュ、デトロイト、 ガスバヨソース(たまねぎ、トマトベースト、トマトビューレ、赤ビーマン濃縮汁、 果実酢、ガリックビューレ、セロリ濃縮汁、野菜だし)</p> <p>【サラダ】</p> <p>わかめ、大根、リーフレタス、和風ドレッシング</p> <p>【スープ】</p> <p>◆バナスマージー</p> <p>バナナスマージー(にんじん、ケール、ほうれん草、アスパラガス、クレソン、 バセリ、かぼちゃ、レタス、キャベツ、ピート、だいこん、はくさい、たまねぎ、セロリ、 りんご、レモン、バナナ)、マンゴースマージー(マンゴービューレ、シトラスファイバー)</p> <p>【フルーツ】</p> <p>ブドウ</p>	<p>【メインプレート】</p> <p>◆イングリッシュマフィン</p> <p>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、バイナップル、 ブラックペッパー、スモーカーソーセージラウト、リーフレタス)、 ピーナッツチュー(白いんげん豆、ペーコン、トマトビューレー、ワインビネガー)、 オクラ</p> <p>【アベタイザー】</p> <p>◆小海老とブロッコリーのタルタルサラダ スペルト小麦</p> <p>ブロッコリー、茹で卵、小エビ、マヨネーズ風ドレッシング、 オリーブ油、バルメザンチーズ、スペルト小麦</p> <p>【サラダ】</p> <p>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</p> <p>【スープ】</p> <p>◆枝豆のクリームスープ / ハーブクリーム</p> <p>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</p> <p>【フルーツ】</p> <p>バイナップル</p>

【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ありません。
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。

基食(羽田発便)	基食(成田発JL908便)
【前菜】	
◆黒毛和牛のローストビーフ 京漬げとマスの生姜醤油ゼリーリング 合鴨とクリームチーズ 山椒 ベーリーフ水菜、レッドアジアンマスタード、デリコットサラダリーフ、 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、白胡麻)、共地鶏、 レンドオニオン、蜂蜜、マスタード、粒マスタード、柚子胡椒、バター)、 京漬げ(大豆、植物油)、トマト、生姜、ゼラチン、合鴨肉、生姜、 クリームチーズ、粉山椒	【アペタイザー】 ◆マグロのオリエンタル風 アボカド キュウリ 黄ピーマン 鯛、胡麻油、唐辛子、万能葱、白胡麻、アボカド、胡瓜、黄バジル、 ロメインレタス ◆コールスロー オレンジミニトマト キヤペツ、紫キヤペツ、人参、ピーマン、マヨネーズ、オレンジミニトマト、 イタリアンバセリ、フレンチドレッシング
【主菜】	【メイン】
◆鶏肉か鶏肉せ バブリカ 麻婆茄子と高野豆腐 鶏と大葉のフライ しし唐 和風醤ソース さば、生姜、ぬか漬けのタレ(米ぬか、還元水飴、上新粉)、赤バブリカ、 麻婆茄子と高野豆腐(高野豆腐、片栗粉、長茄子、豚挽肉、大豆油、長葱、 白味噌麻婆ソース、鶏と大葉のフライ(鶏、小麦粉、大葉、卵、パン粉、 大豆油)、しし唐、大豆油、和風醤ソース(紀州南高梅(はみつ漬け)、梨、 生姜、トマト、りんご、もも、人参、梅肉、ジンジャー・バター)	◆チキンソテー 和風醤ソース ポテトピューレ オクラ ミニトマト チキンソテー(鶏もも肉、塩麹、ゆかり粉)、和風醤ソース(オンドヴォー、梅酒、玉葱、バター、 チキンコンソメ、塩、胡椒)、ポテトピューレ(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
【側御飯】	【パン】
◆ふっくりんこ 白米	◆チーパン 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母 ◆バター 生乳、食塩
【味噌汁】(ITM=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 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
【茶葉】	【茶葉】 ◆リッヂミルクバターケーキ 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、アレルゲン情報ではありません。
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。

タ食(羽田発便)	タ食(羽田着便)
【アペタイサー】	【アペタイサー】
◆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 ジュベゼ	◆鮭たくあんとキャベツのマリネ 生ハムのデリス 大根、キャベツ、オリーブ、ケーベース塩水漬け、生ハム、オリーブオイル、 香辛料
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、レモンジース、カエンベッパー、トマトソース、 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	◆シルクスイートのクリームブルー 黒摩芋 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
◆鶏むね肉の西京味噌マリネ トウモロコシのグルーテ 枝豆 オリーブ	【メイン】
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	◆鹿児島産 鶏むね肉のレモン黒味ともも肉のバーベキューソース リヨネーズがトト共に 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、 じゅがいも、玉葱、ベーコン、オリーブオイル、バター、ブロッコリー
【メイン】	【パン】
◆鹿児島産 鶏王のボア ブイヤベースソース 真鰯、シークラムジュース、ブロード・ディベッシェ、ペルノ、バター、 カエンベッパー、	◆ブリパン 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母
舞茸の焼きリゾット添え(玄米、白米、チキンイヨン、ペイリーブス、 バター、玉葱、舞茸、乾燥舞茸、グラナダウダー、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)	◆パン 生乳、食塩
【パン】	【デザート】
◆ブリパン 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母	◆アーモンドのブランマンジ 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、ラツツアローニアマレット、ゼラチン、マンゴーピューレ、 コーンスターチ、ラズベリー、ブルーベリー、スペアミント
◆パン 生乳、食塩	
【デザート】	
◆アーモンドのブランマンジ 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、ラツツアローニアマレット、ゼラチン、マンゴーピューレ、 コーンスターチ、ラズベリー、ブルーベリー、スペアミント	