

【9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、エク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)
【メインプレート】 ◆ライ麦パンのホットサンド ライ麦パン、ソフトスプレッドマスタード、チーズ、ベーコン、 ポテトサラダ(ジャガイモ、植物油脂、卵、チキンコンソメ、粉末水飴)、 粒マスタード、葉キャベツ、ペイリープス、コリアンダー、 薩摩芋のグラタン(薩摩芋、玉葱、バター、牛乳、クリーム、タイム、 パルメザンチーズ)、ブロッコリー 【アベタイザー】 ◆きのこのロワイヤル 卵、フュルトボワッソン、ボルチーニパウダー、椎茸、しめじ、えのき、 白ワイン、オリーブオイル、パセリ 【サラダ】 ◆三色人参 レタス、ロメインレタス、人参、黄人参、紫人参、オリーブオイル、 フレンチドレッシング 【スープ】(ITM⇄HND離脱○) ◆カリフラワースープ カリフラワー、玉葱、じゃがいも、にんにく、クリーム、粉末コンソメ、 植物油脂、でん粉、牛乳、ベーコン、パルメザンチーズ 【ヨーグルト】(ITM⇄HND離のみ) ◆ギリシャヨーグルト 洋梨のコンポート ギリシャヨーグルト、洋梨のシロップ漬け 【フルーツ】 シャインマスカット	【小鉢】 ◆焼空豆 照り焼きチキン そら豆、鶏肉、照り焼きのたれ、ココの実、しめじ ◆とんぶりの和え物 とんぶり、春菊、菊花、ずわいがにほぐし身 【合の物】 ◆鮭の葱味噌増焼き サーモン、味噌餡、長葱、しめじ、椎茸、舞茸、カリフラワー、人参、 玉子焼き(卵、植物油脂)、万能葱 【炊御飯】 ◆ふっくりんこ 白米 【味噌汁】(ITM⇄HND離脱○) 豆腐、みつば 【香の物】 ◆いぶりがっこ 大根、米ぬか 【フルーツ】 シャインマスカット	【小鉢】 ◆焼空豆 照り焼きチキン 空豆、照り焼きチキン、ココの実、だし、しめじ ◆とんぶりの和え物 春菊、菊花、蟹、とんぶり、お浸し地(かつお昆布だし、醤油、味噌) 【合の物】 ◆鮭の葱味噌増焼き 鮭、葱味噌焼き(鮭、漬け地(塩、醤油、土生姜、昆布だし)、葱味噌(かつお昆布だし、仙台味噌、 葱、赤味噌、砂糖、コチュジャン)、葱)、しめじ、椎茸、舞茸、玉子焼き(鶏卵、食用植物油脂、 かつお昆布だし、醸造酢、だし、醤油、食塩、味噌、調味エキス)、カリフラワー、人参、だし 【炊御飯】 ◆ふっくりんこ 白米 【香の物】 ◆いぶりがっこ 大根、砂糖、食塩、米ぬか、還元水飴、醸造酢 【フルーツ】 パイナップル、キウイフルーツ	【小鉢】 ◆紅ずいきの土佐酢漬け ずいきの甘酢漬け(ずいき、醸造酢、砂糖、ぶどう糖、果液糖)、胡瓜、白ごま、蓮根、 コーン ◆薩摩芋煮 薩摩芋、鶏肉、人参、椎茸、青葱 【合の物】 ◆太刀魚の葱味噌のせ 太刀魚、おろし蓮根、刻み柚子、わかめ、厚焼き玉子、小松菜、人参、椎茸 【炊御飯】 ◆ふっくりんこ 白米 【味噌汁】 豆腐、三つ葉 【香の物】 ◆葉唐辛子 【フルーツ】 シャインマスカット	【小鉢】 ◆焼空豆 照り焼きチキン しめじ、そら豆、照り焼きチキン、ココの実 ◆とんぶりの和え物 春菊、菊花、とんぶり、出し汁、蟹 【合の物】 ◆鮭の葱味噌増焼き 舞茸、椎茸、しめじ、鮭、葱味噌餡(玉葱、白味噌、めんつゆ、青葱)、 玉子焼き、人参、カリフラワー 【炊御飯】 ◆ふっくりんこ 白米 【味噌汁】 わかめ、巻麩、乾燥豆腐、乾燥葱 【香の物】 ◆いぶりがっこ いぶりがっこ(大根) 【フルーツ】 パイナップル

【9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、エク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(羽田着JL908便)
【アペタイザー】 ◆マッシュルームフラン トリュフクリーム マッシュルームペースト、玉葱ペースト、牛乳、クリーム、卵、小麦粉、 バター、醤油加工品、トリュフ ◆シーフードのセビーチェ エビ イカ タコ 香葉 海老、いか、蛸、赤玉葱、レモンジュース、ライムジュース、オレガノ、 カイエンペッパー、玉葱、胡瓜、赤・黄パプリカ、オリーブオイル、香葉	【小鉢】 ◆モロヘイヤのお浸し モロヘイヤ、なめこ、ズワイガニほぐし身、大根おろし、お浸し汁 ◆秋刀魚甘露煮(粉山椒) 秋刀魚、粉山椒、里芋、人参、絹さや	【小鉢】 ◆モロヘイヤのお浸し モロヘイヤ、なめこ、蟹、染め卸し(大根おろし、お浸し地(かつお昆布だし、醤油、味醂)) ◆秋刀魚甘露煮(粉山椒) 秋刀魚甘露煮(秋刀魚甘露煮(秋刀魚、砂糖、醤油、食塩)、粉山椒)、里芋、人参、絹さや、だし
【メイン】 ◆ローストポーク トマトソース ポレンタ オクラ 茄子 豚肉、にんにく、ローズマリー、オリーブオイル、粒マスタード、 ハーブパン粉(パン粉、ショートニング、ガーリック粉末、赤パプリカ、バジル、 パセリ)、トマトソース(トマト、玉葱、大豆油、にんにく、オリーブオイル、 アンチョビペースト、ケツパー、タバスコ、オレガノ、香辛料)、 ポレンタ(牛乳、ハルメザンチーズ、バター)、オクラ、茄子、大豆油	【合の物】 ◆鶏の味噌焼き 鶏肉、味噌袖庵地、味噌餡、しし唐、赤パプリカ、大豆油、長葱、茄子、 白胡麻 【献舞席】 ◆ふつくりんこ 白米 【味噌汁】(ITM=HMD継続中) 豆腐、みつば 【茶菓】 ◆糖マシュマロサンド ビスタチオチョコブラウニー マーガリン、小麦粉、チョコレート、ビスタチオ、チョコレートコーティング、 液全卵、チョコレートスプレッドB、ココアパウダー、フロランタンパウダー、 転化糖、水飴、食用油脂、ゼラチン、ビスタチオペースト、液状こんにやく、 こんにやく粉加工品、バニラペースト	【合の物】 ◆鶏味噌焼き 鶏味噌焼き(鶏肉、調味液(醤油、味醂、砂糖)、味噌餡(かつお昆布だし、赤味噌、白味噌、 味醂、砂糖)、胡麻)、茄子(だし)、焼き葱、しし唐、赤パプリカ 【献舞席】 ◆ふつくりんこ 白米 【茶菓】 ◆糖マシュマロサンド ビスタチオチョコブラウニー マーガリン、小麦粉、チョコレート、ビスタチオ、チョコレートコーティング、 液全卵、チョコレートスプレッドB、ココアパウダー、フロランタンパウダー、 転化糖、水飴、食用油脂、ゼラチン、ビスタチオペースト、液状こんにやく、 こんにやく粉加工品、バニラペースト

【9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、エクス類についての掲載はございません。

夕食(朝田発便)	夕食(朝田着便)
【小鉢】 ◆きのこのサラダ NOBU特製柚子ドレッシング マッシュルーム、エリンギ、しめじ、椎茸、食用調理油、 柚子ドレッシング(ゆず果汁、にんにく、グレープシードオイル)、万能葱 ◆トマトのうま味サラダ 松久ドレッシング フルーツマト、松久ドレッシング(玉葱、グレープシードオイル、胡麻油、 マスタード)、削り節、太白おぼろ昆布、マイクロミックスリーフ 【主菜】 ◆サーモンのグリル ベルー風スパイシーソース サーモン、片栗粉、食用調理油、 ベルー風スパイシーソース(バンカホットペッパーペースト、にんにく、 オレガノホール、クミンシードパウダー、グレープシードオイル)、 イエローアンティークチョソース(イエローホットペッパーペースト、 レモンジュース、ゆず果汁、グレープシードオイル)、薩摩芋、ズッキーニ、 赤パプリカ、食用調理油、粒マスタード、蜂蜜、グレープシードオイル 【後御座】 ◆ふっくらんこ 白米 【味増汁】(ITM=HND健康<) 豆腐、みつば 【茶菓】 ◆焼マシュマロサンド ビスタチオチョコブラウニー マーガリン、小麦粉、チョコレート、ビスタチオ、チョコレートコーティング、 液全卵、チョコレートスプレッドB、ココアパウダー、フロランタンパウダー、 転化糖、水飴、食用油脂、ゼラチン、ビスタチオペースト、液状こんにゃく、 こんにゃく粉加工品、バニラペースト	【小鉢】 ◆きのこのサラダ NOBU特製柚子ドレッシング マッシュルーム、エリンギ、しめじ、椎茸、食用調理油、 柚子ドレッシング(ゆず果汁、にんにく、グレープシードオイル)、万能葱 ◆カリフラワーのハラペーニョソースマリネ カリフラワー、有機グリーンハラペーニョペースト、にんにく、ハラペーニョ、 グレープシードオイル 【主菜】 ◆デ・ニーロのお魚に入り 銀座の味増焼き 柚子味増ソース 銀鮓、西京味噌、柚子味増、茗荷子、甘酢、薩摩芋、ズッキーニ、 赤パプリカ、食用調理油、粒マスタード、蜂蜜、グレープシードオイル 【後御座】 ◆ふっくらんこ 白米 【味増汁】(ITM=HND健康<) 豆腐、みつば 【茶菓】 ◆焼マシュマロサンド ビスタチオチョコブラウニー マーガリン、小麦粉、チョコレート、ビスタチオ、チョコレートコーティング、 液全卵、チョコレートスプレッドB、ココアパウダー、フロランタンパウダー、 転化糖、水飴、食用油脂、ゼラチン、ビスタチオペースト、液状こんにゃく、 こんにゃく粉加工品、バニラペースト