【9月21日~30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、アレルゲー情報ではございません。 アレルゲー体側については客車条再合うを制い合わせぐださい。 また顔味料、エキス類についての掲載はございません。

朝食(羽田発便)	朝食(羽田着便)	制食(伊丹先JL102便/JL104便)	朝食(新千歲発JL500便/JL502便)	朝食(福岡発JL300便/JL302便/JL304便)
[メインプレート]	[小鉢]	[小蚌]	[小飾]	[小飾]
◆願り焼きチキンのパニーニサンド	◆ひじき煮	◆ひじき煮	◆紅ずいきの土佐酢漬け	◆ひじき煮
パニーニ、ソフトスプレッドマスタード、鷄肉、焼鳥のたれ、テリヤキソース、	ひじき、人参、大豆、油揚げ、こんにゃく、蒸し鶏(鶏肉、鶏ガラ、蜂蜜)、	ひじき煮(ひじき、大豆、人参、醤油、異性化糖、油揚げ、砂糖、食塩、かつお風味調味料)、	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	、ひじき煮(大豆、人参、筍、ひじき、油揚げ)、枝豆、蒸し鶏、海老
トマト、ロメインレタス、プレスハム、大豆油、カリフラワー、蓮根、	枝豆、海老	蒸し鶏(鶏肉、食塩、米粉)、枝豆、海老、だし	コーン	◆冷や汁
食用調理油、パルメザンチーズ、レッドチェダー	◆冷や汁	◆冷や汁	◆龍庫芋煮	胡瓜、わかめ、あさり、味噌ジュレ(白味噌、出し汁、ゼラチン)、
	胡瓜、昆布、若布、あさり、味噌ジュレ(仙台味噌、にんにく、味の素、	あさり、味噌ジュレ(合わせ味噌、ゼラチン)、胡瓜、若布、ミニトマト、胡麻	薩摩芋、鷄肉、人参、椎茸、青葱	ミニトマト、胡麻
[アペタイザー]	ゼラチン)、ミニトマト、白胡麻			
◆ポイルエッグと小海老 アメリケーヌソース		【合の物】	【台の物】	【合の物】
卵、オマールエビヘッド、玉葱、トマト、人参、セロリ、にんにく、	【合の物】	◆館の味噌園庵焼き	◆太刀魚の蓮根鎖のせ	◆鯖の味噌園産焼き
魚のブイヨン、トマトペースト、オリーブオイル、ワイン、ブランデー、香辛料、	◆簡の味噌園産焼き	鯖の味噌幽庵焼き(鯖、幽庵地(料理酒、味醂、白味噌、合わせ味噌、醤油)、銀餡、柚子)、	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	鯖の味噌幽庵焼き(鯖、白味噌、醤油、みりん、酒)、和風餡、柚子、
海老、スペルト小麦のサラダ(スペルト小麦、ピーマン、赤・黄パプリカ、	鯖、味噌柚庵地、柚子、寄せ地餡、蕪、エリンギ、赤パプリカ、インゲン、	蕪、エリンギ、赤パブリカ、インゲン、だし、玉子(液卵、植物油脂、還元水飴、油脂加工品、		かぶ、半熟卵風鶏卵加工品、エリンギ、いんげん、赤パプリカ
玉葱、赤ワインビネガー、オリーブオイル、マスタード、セミドライトマト)、	半熟風玉子	デキストリン、乳等を主要原料とする食品、卵白加工品、動物油脂、食塩、ゼラチン)	【後御飯】	
フリルレタス			◆ふっくりんこ	【依押版】
	【依押版】	【被御飯】	白米	♦ふっくりんこ
[y 5 \$]	◆ふっくりんこ	◆ふっくりんこ		白米
◆紅芯大根 ミニトマト	白米	白米	【味噌汁】	
レタス、ロメインレタス、紅芯大根、ミニトマト、ベビーリーフ水菜、			豆腐、三つ菜	【味噌汁】
オリーブオイル、和風ドレッシング	【味噌汁】(ITM=HND線除<)	【書の物】		わかめ、巻麩、乾燥豆腐、乾燥葱
	豆腐、みつば	◆長芋業薪漬	【書の物】	
【スープ】(ITM=HND線除く)		長芋、還元水飴、砂糖、食塩、醸造酢、発酵調味料、醤油、梅酢	◆菜唐辛子	【者の物】
◆マッシュルームスープ	【者の物】			◆長芋業譲渡
マッシュルームペースト、玉葱ペースト、牛乳、クリーム、小麦粉、バター、	◆長芋業療法	[フルーツ]	【フルーツ】	長芋梅酢漬け
醤油加工品、ハーブクリーム(クリーム、ドライバセリ)	長芋、還元水飴、梅酢	パイナップル、キウイフルーツ	シャインマスカット	
				【フルーツ】
【ヨーゲルト】(ITM=HND線のみ)	[フルーツ]			パイナップル
◆ギリシャヨーグルト 洋梨のコンポート	シャインマスカット			
ギリシァヨーグルト、洋梨のシロップ漬け				
[フルーツ]				
シャインマスカット				

【9月21日~30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、アレルから情報ではございません。 アレルゲン情報については答案表現へお問い合わせださい。 まだ問味れ、エキス間についての機能にございません。

基金(羽田発便)	昼食(羽田潜便)	星食(羽田着JL906便)
【アペタイザー】	[小林]	[小林]
- ◆サーモンのキッシュ シトラスチキン	◆明太子和え	◆明太子和え
サーモン、小麦粉、マーガリン、卵、パター、脱脂粉乳、牛乳、クリーム、	焼明太子バラコ、人参、白滝、牛蒡、万能葱、鰊、麦芽飴、寒天、魚醤	・ 錬甘露煮(錬、砂糖、醤油、生姜)、明太子和え(人参、白滝、牛蒡、乾燥辛子明太子、だし)、
液卵、サワークリーム、ベーコン、玉葱、大豆油、ナツメグパウダー、	◆サーモンのもみじ和え	◆サーモンのもみじ和え
グリエールシュレッド、パルメザンチーズ、シトラスチキン(鶏肉、	サーモン、大根おろし、イクラ醤油漬、若布、レモン	サーモン、いくら醤油漬け(いくら、醤油、発酵調味料、砂糖、食塩)、若布(お浸し地(かつお
オリーブオイル、ベイリーブス、柚子、オレンジゼスト、		昆布だし、醤油、味醂))、染め卸し(大根おろし、お浸し地(かつお昆布だし、醤油、味醂))、
スペルト小麦のサラダ(スペルト小麦、ピーマン、赤・黄パプリカ、玉葱、	【合の物】	レモン
赤ワインビネガー、オリーブオイル、マスタード)、ミニトマト、ピクルスの素、	♦きりたんぽ	
スナップピース、オリーブオイル、フリルレタス、デトロイトリーフ	きりたんぽ(うるち米)、牛蒡、人参、鶏肉、しめじ、春菊、きりたんぽ地	【合の物】
		◆きりたんぱ
[メイン]	【依御飯】	きりたんぽ、牛蒡、人参、鶏肉、しめじ、春菊、だし(かつお昆布だし、鶏白湯(チキン白湯、
◆国産牛のハンバーグ ミックスマッシュルームソース	◆ふっくりんこ	食塩、チキンエキス、鶏脂、なたね油、砂糖、アミノ酸液、乳蛋白、おろしにんにく、醸造酢)、
	白米	しょっつる)
牛肉、オニオンソテー、卵、パン粉、トマトケチャップ、牛乳、香辛料、		
大豆油、トリュフバター(バター、トリュフ アロマ ノワール ボードワン、	【味噌汁】(ITM=HND線除<)	【依御飯】
トリュフ)、マッシュルームソース(パター、玉葱、大豆油、マッシュルーム、	豆腐、みつば	◆ふっくりんこ
ポルチーニパウダー、白ワイン、デミグラスソース、ビーフグレービー)、		白米
ニョッキ(じゃがいも、小麦粉、卵、上新粉、オリーブオイル)、	[未集]	
豆乳パンプキンソース(豆乳、パンプキンペースト、にんにく、オリーブオイル、	◆焼マシュマロサンド ピスタチオチョコブラウニー	[未来]
パルメザンチーズ)、ブロッコリー、人参、バター、ベイリーブス	マーガリン、小麦粉、チョコレート、ピスタチオ、チョコレートコーチング、	◆焼マシュマロサンド ピスタチオチョコブラウニー
	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、	マーガリン、小麦粉、チョコレート、ピスタチオ、チョコレートコーチング、
[ブチパン]	転化糖、水飴、食用油脂、ゼラチン、ピスタチオペースト、液状こんにゃく、	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、
小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母	こんにゃく粉加工品、バニラベースト	転化糖、水飴、食用油脂、ゼラチン、ピスタチオペースト、液状こんにゃく、
		こんにゃく粉加工品、バニラベースト
[/<9]		
生乳、食塩		
[朱京]		
▶焼 マシュマロサンド ピ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、ピスタチオ、チョコレートコーチング、		
夜全卵、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、		
版化糖、水飴、食用油脂、ゼラチン、ピスタチオペースト、液状こんにゃく、		
こんにゃく粉加工品、バニラベースト		

【9月21日~30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、アレルゲー情報ではございません。 アレルゲー体側については客車条再合うを制い合わせぐださい。 また顔味料、エキス類についての掲載はございません。

【小館	(祭田林仁) 53 50 このサラダ NOBU特養柚干ドレッシング トコルーム、エリンギ、しめじ、椎茸、食用膜理油、 ドレッシング(ゆず果汁、にんにく、グレーブシードオイル)、万能葱 介のセヴィーチェ しか、焼、赤玉葱、赤・黄ミニトマト、胡瓜、香菜、レモンジュース、 黒汁、にんにく、生姜、イエローホットペッパーベースト	
**** *** ** ** ** ** ** ** **	のこのサラダ NOBU特製柚子ドレッシング ・コルーム、エリンギ、しめじ、椎茸、食用頭電油、 ・レッシング(ゆず果汁、にんにく、グレーブシードオイル)、万能葱 のセザイーテェ ・いか、蜱、赤玉葱、赤・黄ミニトマト、胡瓜、香菜、レモンジュース、	
コルーム、エリンギ、しめじ、権軍、食用限理油、マッシング(ゆす)果汁、にんにく、グレーブシードオイル)、万能巻 フラワーのハラベーニョソースマリネ ラワー、有機グリーンハラベーニョベースト、にんにく、ハラベーニョ、	・ユルーム、エリンギ、しめじ、椎茸、食用頭理油、 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 介のセヴィーチェ いか、蝉、赤玉葱、赤・黄ミニトマト、胡瓜、香菜、レモンジュース、	
ドレッシング(ゆず果汁、にんにく、グレープシードオイル)、万能意 けフラワーのハラベーニョソースマリネ ラワー、有機グリーンハラベーニョベースト、にんにく、ハラベーニョ、 海老、	ドレッシング(ゆず泉汁、にんにく、グレーブシードオイル)、万能恵 介のセヴィーテェ しか、蝉、赤玉葱、赤・黄ミニトマト、胡瓜、香菜、レモンジュース、	
プラワーのハラペーニョソースマリネ ラワー、有機グリーンハラペーニョベースト、にんにく、ハラペーニョ、	介のセヴィーチェ いか、蛸、赤玉葱、赤・黄ミニトマト、胡瓜、香菜、レモンジュース、	
ラワー、有機グリーンハラベーニョペースト、にんにく、ハラベーニョ、 海老、	、いか、蛸、赤玉葱、赤・黄ミニトマト、胡瓜、香菜、レモンジュース、	
ウザ男	果汁、にんにく、生姜、イエローホットペッパーペースト	
(±*	11	
ニーロのお気に入り 銀盤の味噌焼き 柚子味噌ソース ◆野!	葉の冒味でマリネしたチキンのグリル	
西京味噌、柚子味噌、茗荷子、甘酢、薩摩芋、ズッキーニ、 鶏肉、	、野菜床、レモン、薩摩芋、ズッキーニ、赤パブリカ、食用調理油、	
プリカ、食用調理油、粒マスタード、蜂蜜、グレーブシードオイル 粒マス	スタード、蜂蜜、グレーブシードオイル	
(後神	(版)	
っくりんこ ◆ふ	つくりんこ	
白米		
計](ITM=HND線除く) 【味噌	計】(ITM=HND線除く)	
みつば	. みつば	
(**	n e	
マシュマロサンド ピスタチオチョコブラウニー ◆娘*	マシュマロサンド ピスタチオチョコブラウニー	
プリン、小麦粉、チョコレート、ピスタチオ、チョコレートコーチング、 マーカ	マーガリン、小麦粉、チョコレート、ピスタチオ、チョコレートコーチング、	
W、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、 液全卵	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、	
情、水飴、食用油脂、ゼラチン、ピスタチオペースト、液状こんにゃく、 転化剤	糖、水飴、食用油脂、ゼラチン、ピスタチオベースト、液状こんにゃく、	
こゃく粉加工品、パニラベースト こんに	こゃく粉加工品、バニラペースト	