

【10月1日～10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。

朝食(羽田発便)	朝食(羽田着便)	朝食(伊丹発JL102便/JL104便)	朝食(新千歳発JL500便/JL502便)	朝食(福岡発JL300便/JL302便/JL304便)
【小鉢】 ◆紅ずいきの土佐酢 紅ずいき甘酢漬、蓮根酢漬、胡瓜、昆布、白胡麻、スイートコーン、土佐酢 ◆塩摩芋煮 薩摩芋、鶏肉、人参、椎茸、万能葱	【メインプレート】 ◆アボカドバケットサンド バケット、ソフトスプレッドマスタード、アボカド、レモンジュース、アボカドフィリング(マヨネーズ、アボカド、玉葱、小麦粉、マーガリン、こんにやく加工品、レモン果汁、ガーリックペースト、香辛料)、海老、デュカスバイス(ヘーゼルナッツ、アーモンド、カシューナッツ、コリアンダー、クミン、白胡麻、植物油脂)、ペーコン、ブロッコリー、トマト、オリーブオイル	【メインプレート】 ◆アボカドバケットサンド アボカドバケットサンド(バケット、アボカド(デュカスバイス)、エビ)、ペーコン、ミニトマト(オリーブオイル、黒胡椒)、ブロッコリー	【メインプレート】 ◆アボカドバケットサンド バケット、アボカド、レモンドレッシング、デュカ、エビ、ペーコン、ブロッコリー、ミディトマト(粗挽ブラックペッパー)、エクストラヴァージンオリーブオイル	【メインプレート】 ◆アボカドバケットサンド アボカドバケットサンド(バケット、アボカドマリネ、海老、デュカスバイス(ヘーゼルナッツ、アーモンド、カシューナッツ、コリアンダー、クミン、白すりごま、白いりごま)、ミニトマト、ブラックペッパー、ペーコン、ブロッコリー
【食の物】 ◆太刀魚の塩麹飯のせ 太刀魚、漬込み汁、生姜、寄せ地鰯、蓮根、若布、椎茸、小松菜、人参、玉子焼き(液卵、植物油脂、でん粉)	【アペタイザー】 ◆季節野菜のコンソメ煮 ソーセージ、茄子、玉葱、ブロッコリー、人参、ローレル、ビーフコンソメ、香辛料	【アペタイザー】 ◆季節の野菜コンソメ煮 茄子、ソーセージ、オニオン、ブロッコリー、人参、ビーフコンソメ	【アペタイザー】 ◆季節野菜のコンソメ煮 茄子、ソーセージ、オニオン、ブロッコリー、人参、チキンコンソメ	【アペタイザー】 ◆季節野菜コンソメ煮 ウインナー、ブロッコリー、人参、茄子、玉葱、コンソメスープ
【飯御飯】 ◆ふっくりんこ 白米	【サラダ】 レタス、ケール、ラディッシュ、胡瓜、和風ドレッシング	【サラダ】 ケール、ラディッシュ、キュウリ、レタス、和風ドレッシング	【サラダ】 ケール、ラディッシュ、キュウリ、和風ドレッシング	【サラダ】 リーフレタス、ケール、ラディッシュ、胡瓜、和風醤油ドレッシング
【味噌汁】(ITM⇄HND機内C) 豆腐、みつば	【スープ】(ITM⇄HND機内C) ◆ハンブキンスープ 南瓜、玉葱、人参、牛乳、クリーム、バター、香辛料、クルトン(シーザー味)、ドライバセリ	【スープ】(ITM⇄HND機内C) ◆ハンブキンスープ ハンブキンスープ(乾燥ハンブキンスープ、牛乳、チキンコンソメ)、フライドクルトン、バセリ	【スープ】 ◆ハンブキンスープ ハンブキンクリーム、牛乳、クルトン、バセリ	【スープ】 ◆ハンブキンスープ ハンブキンスープ(南瓜、玉葱、植物油脂、クリーム、脱脂粉乳、牛乳) / クルトン、ドライバセリ
【香の物】 ◆鶏唐辛子 鶏唐辛子、青唐辛子、水飴、還元水飴、かつお節粉末	【ヨーグルト】(ITM⇄HND機のみ) ◆ギリシャヨーグルト 洋菓のコンポート ギリシャヨーグルト、洋菓のシロップ漬け	【ヨーグルト】(ITM⇄HND機のみ) ◆ギリシャヨーグルト 洋菓のコンポート ギリシャヨーグルト、洋菓のコンポート(洋梨、砂糖)	【フルーツ】 パイナップル	【フルーツ】 パイナップル
【フルーツ】 パイナップル	【フルーツ】 パイナップル	【フルーツ】 ぶどう、オレンジ		

【10月1日～10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。

基食(羽田発便)	基食(羽田発便)	基食(沖縄発JL908便)
【小鉢】 ◆鮎ざく 鰯、若布、胡瓜、昆布、生姜、土佐酢、レモン、焼鳥のたれ ◆そばの実なめこ そばの実なめこ(なめこ、そばの実、水餃、豆板醤、鰹節)、しらす干し、 海老、京華だいこん(大根、胡瓜、茄子、茗荷、生姜、紫蘇、梅酢)、万能葱 【食の物】 ◆豚肉の柚子風味 豚肉、柚子果汁、塩うまだれ鮎、青梗菜、ミニトマト、ブロッコリー、 玉子もばろ(液卵、植物油脂、ゼラチン) 【後御膳】 ◆ふっくらんこ 白米 【味増汁】(ITM⇒HND機内食) 豆腐、みつば 【茶菓】 ◆キャプテンスイーツバーガー 準チョコレート(植物油脂、乳糖、全粉乳、デキストリン、カカオバター、 チーズパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー)、小麦粉、加工油脂(精製加工油脂、バター、植物油脂)、粉糖、液卵、水飴、チーズパウダー、乾燥卵白、小麦たん白加工品、植物油脂、練乳パウダー	【アベタイザー】 ◆ローストビーフ サラダ仕立て ローストビーフ、ロメインレタス、紅芯大根、胡瓜、ラディッシュ、 ペビーリーフ水菜、オレンジミニトマト、フライドガーリック、葱ソース、花山椒 【メイン】 ◆海老と赤魚 山椒デリソース 海老、赤魚、マリネベース(卵、チキンコンソメ、胡麻油、重曹)、片栗粉、 食用調理油、山椒チリソース(花山椒、カイエンペッパー、食用調理油、 紅油豆板醤、生抽王、老抽王、味の素、チキンパウダー)、 木耳、黄パプリカ、ズッキーニ、食用調理油、胡麻油、 炒飯(白米、液卵、鰹節、葱、油脂加工品、植物油脂、中国醤油、ラード) 【茶菓】 ◆キャプテンスイーツバーガー 準チョコレート(植物油脂、乳糖、全粉乳、デキストリン、カカオバター、 チーズパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー)、小麦粉、加工油脂(精製加工油脂、バター、植物油脂)、粉糖、液卵、水飴、チーズパウダー、乾燥卵白、小麦たん白加工品、植物油脂、練乳パウダー	【アベタイザー】 ◆ローストビーフ サラダ仕立て ローストビーフ、サラダ(ニューヨークレタス、サラダ水菜、紅芯大根、キュウリ、オレンジミニトマト、 ラディッシュ)、ガーリックチップ、ドレッシング(葱) 【メイン】 ◆海老と赤魚 山椒デリソース 海老、赤魚、山椒チリソース(ケチャップ、中華だし、豆板醤、唐辛子、山椒)、木耳、黄パプリカ、 ズッキーニ、炒飯(鶏卵、葱、中華だし) 【茶菓】 ◆キャプテンスイーツバーガー 準チョコレート(植物油脂、乳糖、全粉乳、デキストリン、カカオバター、 チーズパウダー、たんぱく質濃縮ホエイパウダー)、小麦粉、加工油脂(精製加工油脂、バター、植物油脂)、粉糖、液卵、水飴、チーズパウダー、乾燥卵白、小麦たん白加工品、植物油脂、練乳パウダー

【10月1日～10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)
【アペタイザー】 ◆ホタテ貝柱と百合根の柚子塩ソース和え 帆立貝、百合根、葱ソース(長葱、胡麻油、グレープシードオイル)、柚子 ◆紅油鶏 蒸し鶏の甘辛醤油かけ 蒸し鶏、胡瓜、紅油ソース(カネヨ醤油甘露、にんにく、ごま辣油、胡麻油)	【アペタイザー】 ◆豚肉の紹興酒和え 豚肉、紹興酒、レモンジュース、玉葱、赤玉葱 ◆じゃが芋のシャキシャキサラダ 山椒風味 じゃが芋、プレスハム、四川花椒油、純リンゴ酢、万能葱
【メイン】 ◆豚ロース肉のKMD黒酢ソースがけ 豚肉、食用調理油、黒酢ソース(黒酢、はちみつ、ぶどう圧縮果汁、バルサミコ酢)、長芋、大豆油、赤パプリカ、緑ピーマン	【メイン】 ◆大滝巻の2種の味わい KMDチリソースとマンゴーソース 鶏老、紹興酒、片栗粉、コーンスターチ、大豆油、 チリソース(トマトケチャップ、大豆油、長葱、にんにく、生姜、卵、トマト、トマトピューレ、豆板糖、チューニヤン、燒酎、香辛料、脱脂粉乳)、 マンゴーソース(マヨネーズ、アルフォンソマンゴーバルブ、レモンジュース、富士イービーエー[エバミルク])、青梗菜、南瓜、大豆油
【献御飯】 ◆ふっくらんこ 白米	【献御飯】 ◆ふっくらんこ 白米
【デザート】 ◆蜜田 欣也 特製 杏仁豆腐 牛乳、南杏、クリーム、ゼラチン、ラッツァローニアマレット	【デザート】 ◆蜜田 欣也 特製 杏仁豆腐 牛乳、南杏、クリーム、ゼラチン、ラッツァローニアマレット