

【10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、エキstract類についての掲載はございません。

朝食(羽田発便)	朝食(羽田発便)	朝食(伊丹発JL102便/JL104便)	朝食(新千歳発JL600便/JL602便)	朝食(福岡発JL300便/JL302便/JL304便)
【小鉢】 ◆焼き豆 照焼きチキン そら豆、鶏肉、照焼きのたれ、ココの実、しめじ ◆とんぶりの和え物 とんぶり、春菊、菊花、ずわいいがけにほぐし身	【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トード、チーズ、ベーコン、 ポテトサラダ(ジャガイモ、植物油、卵、チキンコンソメ、粉末水飴)、 粒マスタートード、紫キャベツ、ペイリーブス、コリアンダー、 産摩芋のグラタン(産摩芋、玉葱、バター、牛乳、クリーム、タイム、 バルメザンチーズ)、ブロッコリー	【メインプレート】 ◆ライ麦パンのホットサンド ライ麦パンのホットサンド(ライ麦パン、ポテトサラダ、チーズ、ベーコン、キャベツの酢漬付)、 産摩芋のグラタン(産摩芋、ホワイトソース、チーズ)、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、チュカ、エビ、ベーコン、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】 ◆ライ麦パンのホットサンド ライ麦パンのホットサンド(カンバーニユ(小麦粉、ライ麦粉)、 マスタートード風味ファットスプレッド、ポテトサラダ(じゃが芋、玉葱、人参、 マスタートード)、モッツアレラチーズ、ベーコン、レッドキャベツとビーツのラベ)、 さつまいもグラタン(さつまいも、クリーム、モッツアレラチーズ、ドライハセリ)、 ブロッコリー
【食の物】 ◆釜の重味増焼き サーモン、味噌、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)、万能葱	【アベタイザー】 ◆きのこのロワイヤル 卵、フュメドポワソン、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、バセリ	【アベタイザー】 ◆きのこのロワイヤル きのこのロワイヤル(鶏頭、フュメドポワソン、ボルチーニパウダー)、椎茸、しめじ、えのき、 イタリアンバセリ	【アベタイザー】 ◆華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	【アベタイザー】 ◆きのこのロワイヤル きのこのロワイヤル(卵、コンソメ、クリーム、マッシュルーム、椎茸、牛乳、 クリーム、玉葱、にんにく、セップ茸粉末)、椎茸、しめじ、えのき、 イタリアンバセリ
【雑貨類】 ◆ふっくらんこ 白米	【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	【サラダ】 ◆三色人参 三色人参、レタス、チトロイトリーフ、フレンチドレッシング	【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】 ◆パンブキンスープ パンブキンクリーム、牛乳、クルトン、バセリ
【味噌汁】(TTM⇒HND線除く) 豆腐、みつば	【スープ】(TTM⇒HND線除く) ◆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、でん粉、牛乳、ベーコン、バルメザンチーズ	【スープ】(TTM⇒HND線除く) ◆カリフラワースープ カリフラワースープ(カリフラワーのポタージュ、牛乳)、ベーコン、チーズ	【スープ】 ◆パンブキンクリーム パンブキンクリーム、牛乳、クルトン、バセリ	【スープ】 ◆カリフラワースープ 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、牛乳、バター) / ベーコン、バルメザンチーズ
【雪の物】 ◆いぶりがっこ 大根、米ぬか	【ヨーグルト】(TTM⇒HND線のみ) ◆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	【ヨーグルト】(TTM⇒HND線のみ) ◆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

【10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、エキス類についての掲載はございません。

昼食(羽田発便)	昼食(羽田発便)	昼食(羽田着JL908便)
【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	【アベタイザー】 ◆マッシュルームフラン トリュフクリーム マッシュルームベースト、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、鰯、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	【アベタイザー】 ◆マッシュルームのフラン トリュフクリーム マッシュルームのフラン(牛乳、生クリーム、鶏卵、マッシュルームベース(マッシュルーム、オリーブオイル)、玉葱、チキンストック)、トリュフクリーム(クリームドゥーブル、トリュフペースト) ◆シーフードのセビーチェ エビ イカ タコ 香葉 海老、イカ、タコ、赤玉葱、キュウリ、黄・赤パプリカ、マリネ液(レモン果汁、オリーブオイル、米酢、阿東、にんにく、塩、胡椒)、香葉
【台の物】 ◆鶏の味噌焼き 鶏肉、味噌 柚庵地、味噌 鰯、しし唐、赤パプリカ、大豆油、長葱、茄子、白胡麻	【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、バウムザンチーズ、バター)、オクラ、茄子、大豆油	【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 ローストポーク(香葉パン粉)、トマトソース(トマトピューレ 漬け、玉葱、オリーブオイル、チキンコンソメ)、ポレンタ(牛乳、チキンストック、コーングリッツ、バター、チーズ)、オクラ、茄子
【献物類】 ◆ふっくりんこ 白米	【プチパン】 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母	【プチパン】 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母
【味噌汁】(ITM+HND 継続中) 豆腐、みつば	【デザート】 生乳、食塩	【デザート】 生乳、食塩
【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、乳糖、全粉乳、デキストリン、カカオバター、チーズパウダー、たんば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)、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、練乳パウダー	【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、乳糖、全粉乳、デキストリン、カカオバター、チーズパウダー、たんば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)、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、練乳パウダー	【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、乳糖、全粉乳、デキストリン、カカオバター、チーズパウダー、たんば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)、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、練乳パウダー

【10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】 ◆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】 ◆大海老の2種の味わい KMDチリソースとマンゴーソース 海老、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、豆板醤、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、 富士イーピーエー[エパミルク])、青梗菜、南瓜、大豆油 【後御座】 ◆ふっくらんこ 白米 【デザート】 ◆蜜田 欧也 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	【アペタイザー】 ◆揚げ豆腐のゴマソース和え 絹揚げ豆腐(大豆、乳清たん白、加工でん粉、大豆油)、大豆油、セロリ、 胡瓜、ミニトマト、ゴマソース(練り胡麻、七味) ◆干し豆腐と文蛤のリンゴ酢サラダ 豆腐干糸、カラーチャーシュー、胡瓜、人参、練り辛子、純リンゴ酢 【メイン】 ◆鶏もも肉の油淋鶏 KMDオレンジソース和え 鶏肉、紹興酒、コーンスターチ、大豆油、オレンジソース(オレンジジュース、 レモンジュース、純リンゴ酢、生姜)、ブロッコリー、カリフラワー、 ミックスビーンズ(ガルバンゾー、マローファットピース、レッドキドニー) 【後御座】 ◆ふっくらんこ 白米 【デザート】 ◆蜜田 欧也 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