

【10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)
【小鉢】 ◆ ひじき煮 ひじき、人参、大豆、油揚げ、こんにゃく、煮し鶏(鶏肉、鶏ガラ、蜂蜜)、 枝豆、海老 ◆ 冷や汁 胡瓜、豆腐、若布、あさり、味噌ジュレ(仙台味噌、にんにく、味の素、 ゼラチン)、ミニトマト、白胡麻	【メインプレート】 ◆ 照り焼きチキンのパニーニサンド パニーニ、ソフトスプレッドマスタード、鶏肉、焼鳥のたれ、テリヤキソース、 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、 食用調理油、バルメザンチーズ、レッドチェダー 【アペタイザー】 ◆ ポイルエッグと小海老 アメリケーヌソース 卵、オマールエビヘッド、玉葱、トマト、人参、セロリ、にんにく、 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、 海老、スベルト小麦のサラダ(スベルト小麦、ピーマン、赤・黄パプリカ、 玉葱、赤ワインビネガー、オリーブオイル、マスタード、セミドライマト)、 フリルレタス 【サラダ】 ◆ 紅芯大根 ミニマト レタス、ロメインレタス、紅芯大根、ミニマト、ベビーリーフ水菜、 オリーブオイル、和風ドレッシング 【スープ】(TTM≠HND機除く) ◆ マッシュルームスープ 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、 醤油加工品、ハーブクリーム(クリーム、ドライバセリ) 【ヨーグルト】(TTM≠HND機のみ) ◆ 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】 バナナアップル	【メインプレート】 ◆ 照り焼きチキンのパニーニサンド 照り焼きチキンのパニーニサンド(パニーニ、照り焼きチキン、グリーンカール、トマト)、ハム、 カリフラワー、蓮根のグラタン(蓮根、チーズ) 【アペタイザー】 ◆ ポイルエッグと小海老 アメリカンソース ポイルエッグと小海老(ポイルエッグ、小海老、アメリカンソース(アメリカンソース、フュドボワゾン)、 スベルト小麦のサラダ(スベルト小麦、黄・赤・緑パプリカ、玉葱、セミドライマト、ヴィグレットソース (オリーブオイル、赤ワインビネガー、フレンチマスタード))、グリーンカール 【サラダ】 ◆ 紅芯大根 ミニマト 紅芯大根、ミニマト、ニューヨークレタス、サラダ水菜、和風ドレッシング 【スープ】(TTM≠HND機除く) ◆ マッシュルームスープ マッシュルームスープ(マッシュルームスープ、牛乳、マッシュルームベース(マッシュルーム、 オリーブオイル)、クリームドゥーブル、バセリ 【ヨーグルト】(TTM≠HND機のみ) ◆ 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】 ぶどう、オレンジ	【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 【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 【サラダ】 ケール、ラディッシュ、キュウリ、和風ドレッシング 【スープ】 ◆ ハンブキンズスープ ハンブキンクリーム、牛乳、クルトン、バセリ 【フルーツ】 バナナアップル	【メインプレート】 ◆ 照り焼きチキンのパニーニサンド 照り焼きチキンのパニーニサンド(パニーニ、マスタード風味ファットスプレッド、 リーフレタス、トマト、照り焼きチキン)、ペーコン、カリフラワーのグラタン (カリフラワー、レッドチェダーチーズ)、レンコンのグラタン (レンコン、レッドチェダーチーズ) 【アペタイザー】 ◆ ポイルエッグと小海老 アメリケーヌソース リーフレタス、スベルト小麦、玉葱、赤ピーマン、黄ピーマン、人参、 セロリ、胡瓜、セミドライマト、半熟卵風鶏卵加工品、海老、 ビスクソース 【サラダ】 リーフレタス、ミニマト、紅芯大根、和風醤油ドレッシング 【スープ】 ◆ マッシュルームスープ マッシュルームスープ(マッシュルーム、椎茸、牛乳、クリーム、玉葱、 にんにく、セツブ豆粉末、牛乳、バター、コンソメ) / ドライバセリ、発酵クリーム 【フルーツ】 バナナアップル

【10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。

【食料】	基食(羽田製菓)	基食(羽田製菓JL908型)
【小餅】 ◆朝太子和え 狼朗太子バラコ、人参、白湯、牛蒡、万能葱、練、麦芽油、寒天、魚肝油 ◆サーモンのもみじ和え サーモン、大根おろし、イクラ醤油漬、茗荷、レモン	【アベタイザー】 ◆サーモンのキッシュ シトラスチキン サーモン、小麦粉、マーガリン、卵、バター、脱脂粉乳、牛乳、クリーム、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、グリエールシチュレッド、パルメザンチーズ、シトラスチキン(鶏肉)、オリーブオイル、ペイリープス、柚子、オレンジゼスト、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、赤ワインビネガー、オリーブオイル、マスタード)、ミント葉、ビクルスの素、スナックピーズ、オリーブオイル、フルルレタス、デトロイトリーフ	【アベタイザー】 ◆サーモンのキッシュ シトラスチキン サーモンのキッシュ(アベリュ(鶏胸、生クリーム、牛乳)、サーモン、パイ、チーズ)、シトラスチキン(鶏肉、レモン果汁、オレンジピール)、スペルト小麦のサラダ(スペルト小麦、黄・赤・緑パプリカ、玉葱、ヴィグレットソース(オリーブオイル、赤ワインビネガー、フレンチマスタード)、グリーンカルー、セドリライトマト)、トマトのマリネ(ミニトマト、白ワインビネガー)、スナックピーズ、デトロイトリーフ
【食の物】 ◆きりたんぽ 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	【メイン】 ◆国産牛のハンバーグ ミックスマッシュルームソース 牛肉、オニオンソー、卵、パン粉、トマケチップス、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、トリュフ)、マッシュルームソース(バター、玉葱、大豆油、マッシュルーム、ボルチーニパウダー、白ワイン、デミグラスソース、ビーフグレービー)、ニョッキ(じゃがいも、小麦粉、卵、上新粉、オリーブオイル)、豆乳ハンプキンソース(豆乳、ハンプキンペースト、にんにく、オリーブオイル、パルメザンチーズ)、ブロッコリー、人参、バター、ペイリープス	【メイン】 ◆国産牛のハンバーグ ミックスマッシュルームソース ハンバーグ(牛ミンチ、玉葱、牛乳、鰾卵)、ミックスマッシュルームソース(デミグラスソース、白ワイン、マッシュルーム、ビーフグレービーソース、バター、玉葱、ボルチーニパウダー)、トリュフバター(バター、トリュフペースト、トリュフオイル(オリーブオイル、白トリュフオイル)、ポテトニョッキ、豆乳ハンプキンソース(豆乳、かぼちゃピューレ、ガーリックオイル、ターメリック)、ブロッコリー、人参、鰾卵(人参、バタープレーバークオイル、チキンコンソメ)
【味噌汁】(ITM-KND健康) 豆腐、みつば	【プチハン】 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母	【プチハン】 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母
【茶菓】 ◆糖マシュロサンド 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 Spreib B、ココアパウダー、フロランタンパウダー、精化糖、水飴、食用油脂、ゼラリン、ビスタチオペースト、液状こたにゃく、こんにゃく粉加工品、ヒナラベースト	【デザート】 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母	【デザート】 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母
【デザート】 生乳、食塩	【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、カラオバター、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)、砂糖、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、カラオバター、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)、砂糖、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、カラオバター、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)、砂糖、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、アレルギー情報はございません。
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、エキストラについての掲載はございません。

夕食(羽田発便)	夕食(羽田発便)
【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(緑ひ胡麻、七味) ◆干し豆腐と叉焼のリンゴ酢サラダ 豆腐千糸、カラ―チャーシュー、胡瓜、人参、練り辛子、純リンゴ酢 【メイン】 ◆鶏もも肉の塩焗鶏 KMDオレンジソース添え 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、生薬)、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、マローファットビース、レッドキドニー) 【後御座】 ◆ふつくりんこ 白米 【デザート】 ◆露田 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	【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、恵ソース(長葱、胡麻油、グレープシードオイル)、柚子 ◆紅焼鶏 黒し鶏の甘辛醤油かけ 黒し鶏、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) 【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、ぶどう庄総果汁、 バルサミコ酢)、長芋、大豆油、赤パプリカ、糖ビーマン 【後御座】 ◆ふつくりんこ 白米 【デザート】 ◆露田 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