

【11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、エキスイ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JL300便/JL302便)	朝食(福岡発JL300便/JL302便/JL304便)
【メインプレート】 ◆オレンジとレーズンのパンブディング ブルーベリーソース ソーセージ トマト ホウレンソウのソテー 牛乳、クリーム、卵、パニラエッセンス、オレンジ、レーズン、植物油、 ホワイトブレッド、ブルーベリーソース、ポークソーセージ、大豆油、 トマト、オリーブオイル、ほうれん草、食用調理油	【小鉢】 ◆ビーマン炒め かしこれ煮 赤・緑ビーマン、胡麻油、牛しぐれ煮(牛肉、菜種油、生姜ペースト)、万能葱 ◆辛菊と菊花のお返し 蟹 鶏子 辛菊、お返し汁、菊花(黄)、紅ずわいがに(棒肉、鶏子)	【小鉢】 ◆ビーマン炒め 牛肉しぐれ煮 グリーンビーマン、赤パプリカ、牛肉しぐれ煮(牛肉、醤油、砂糖、菜種油、 米発酵調味料、生姜ペースト)、葱 ◆辛菊と菊花のお返し 蟹 鶏子 お返し(辛菊、菊花、、かつお昆布だし、白醤油、みりん)、蟹、鶏子	【小鉢】 ◆ビーマン炒め 牛肉しぐれ煮、ビーマン、赤パプリカ、ごま油、万能葱 ◆辛菊と菊花のお返し 辛菊、菊花、蟹、とびっこ、白だし	【小鉢】 ◆ビーマン炒め ビーマン、赤パプリカ、牛肉しぐれ煮、葱 ◆辛菊と菊花のお返し 辛菊お返し、菊花、紅ズワイガニ、とびこ
【アペタイザー】 ◆ロワイヤル 小海老 卵、フュメドボワソン、海老、フォンドオマル、パセリ	【食の物】 ◆静岡産焼き 厚揚げ 里芋 赤高菜 小松菜 半熟玉子 鰯、西京味噌、出汁粕、厚揚げ豆腐、里芋、赤高菜、小松菜、 半熟風たまご(液卵、植物油煎、還元水飴、油脂加工品、乾燥卵白、 ゼラチン)、煎り胡麻(黒)	【食の物】 ◆静岡産焼き 鰯西京焼き、銀鮓、厚揚げ、里芋、赤高菜、小松菜、半熟玉子、胡麻 【魚ご飯】 ◆ふっくらりんこ 白米 【味噌汁】(DTM/HND産除く) ばら海苔、巻き鮎	【食の物】 ◆鰯西京焼き 鰯、西京だれ(米みそ、還元水飴、砂糖、発酵調味料、塩、とうじ、 たん白加水分解物)、銀鮓(白だし、フチドリツブ)、厚揚げ、里芋、 赤高菜、小松菜、半熟卵(液卵)、黒ごま 【魚御飯】 ◆ふっくらりんこ 白米 【味噌汁】 わかめ、巻鮎、乾燥豆腐、乾燥菜	【食の物】 ◆静岡産焼き 鰯西京焼き(鰯、味噌たれ)、和風あん、厚揚げ煮、里芋煮、 赤局蕎麦、半熟卵風鶏卵加工品、胡麻、小松菜お返し 【魚御飯】 ◆ふっくらりんこ 白米 【味噌汁】 わかめ、巻鮎、乾燥豆腐、乾燥菜
【サラダ】 レタス、ロメインレタス、鶏皮、オリーブオイル、和風ドレッシング	【スープ / ガーニッシュ】(DTM/HND産除く) ◆十徳マッシュルームスープ (レモンピール) マッシュルームペースト、牛乳、クリーム、玉葱ペースト、小豆粉、バター、 醤油加工品、オリーブオイル、レモンピール	【スープ / ガーニッシュ】(DTM/HND産除く) ◆十徳マッシュルームスープ (レモンピール) マッシュルームペースト、牛乳、クリーム、玉葱ペースト、小豆粉、バター、 醤油加工品、オリーブオイル、レモンピール	【スープ / ガーニッシュ】(DTM/HND産除く) ◆十徳マッシュルームスープ (レモンピール) マッシュルームペースト、牛乳、クリーム、玉葱ペースト、小豆粉、バター、 醤油加工品、オリーブオイル、レモンピール	【スープ / ガーニッシュ】(DTM/HND産除く) ◆十徳マッシュルームスープ (レモンピール) マッシュルームペースト、牛乳、クリーム、玉葱ペースト、小豆粉、バター、 醤油加工品、オリーブオイル、レモンピール
【ヨーグルト】(DTM/HND産のみ) ◆ギリシャヨーグルト アップルチャツネ ギリシヨーグルト、アップルチャツネ(りんご、レモン、生姜、ジャムベース)	【ヨーグルト】(DTM/HND産のみ) ◆ギリシャヨーグルト アップルチャツネ ギリシヨーグルト、アップルチャツネ(りんご、レモン、生姜、ジャムベース)	【ヨーグルト】(DTM/HND産のみ) ◆ギリシャヨーグルト アップルチャツネ ギリシヨーグルト、アップルチャツネ(りんご、レモン、生姜、ジャムベース)	【ヨーグルト】(DTM/HND産のみ) ◆ギリシャヨーグルト アップルチャツネ ギリシヨーグルト、アップルチャツネ(りんご、レモン、生姜、ジャムベース)	【ヨーグルト】(DTM/HND産のみ) ◆ギリシャヨーグルト アップルチャツネ ギリシヨーグルト、アップルチャツネ(りんご、レモン、生姜、ジャムベース)
【フルーツ】 柿	【フルーツ】 柿	【フルーツ】 柿、キウイフルーツ	【フルーツ】 りんご	【フルーツ】 りんご

【11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。

昼食(朝田舞姫)	昼食(朝田愛佳)	昼食(朝田隆 JL800便)
【アレルギー】 ◆チキンレバーのハチ ハン・デビス アプリコットのチャツネ スモークサーモン エビ キヌアサラダ 鶏レバー、牛乳、卵、バター、赤ワイン、ゼラチン、チキンコンソメ、ハン・デビス(マーガリン、卵白、小麦粉、液卵(卵黄)、コーンスターチ、シナモン、ナツメグ、オールスパイス、カルダモン)、アプリコットのチャツネ(アプリコット、玉葱、オレンジ、生姜、フェネル)、サーモン、海老、オリーブオイル、柚子果汁、キヌアサラダ(黒キヌア、ペイリープス、オリーブオイル、赤玉葱、胡瓜、赤・黄ピーマン、ライムジュース、レモンジュース、ミニオセユ) 【メイン】 ◆グリルチキン マッシュルームソース ポテトグラタン ブロッコリー トマト 鶏肉、タイム、オリーブオイル、マッシュルームペースト、牛乳、クリーム、玉葱ペースト、小麦粉、バター、醤油加工品、ホワイトソースルウ、ポテトグラタン(じゃがいも、玉葱、食用調理油、クリーム、ベシャメルソース、モッツアレラシュレッド、バター、ドライハセリ)、ブロッコリー、ミニトマト 【サイド】 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母、小麦粉調製品 【デザート】 生乳、食塩 【献立】 ◆レイズンウィッチ / 舞姫/水小川幹 サブレ(小麦粉、バター、ショートニング、加工卵、アーモンド)、ラムレーズン(レーズン、水飴、洋酒)、バタークリーム(バター、ショートニング、洋酒、加工卵)、洋酒(ラム原酒)	【小振】 ◆舞茸豆腐 明太子飯 舞茸、大豆油、豆乳、クリーム、ゼラチン、明太子飯(明太子、バター) ◆胡麻しめ膳 鳥絲 ふのり 胡、紋甲いか、赤まふのり、練り胡麻、すり胡麻(白)、万能葱、山葵 【食の物】 ◆もつ鍋 キャベツ 水菜 豆腐 肉ごぼう天うどん かまぼこ 葱 牛しま膳(大腸)、長葱、生姜、鶏団子(鶏肉、鶏皮、鶏脂、でん粉、コーンフラワー、鶏がらスープ、玉葱、食用卵粉末、香辛料)、キャベツ、水菜、もやし、木綿豆腐、共時鮎、赤唐辛子、うどん、うどん鮎、牛肉、牛蒡唐揚げ(牛蒡、魚肉、卵白、食用油脂、還元水飴、でん粉、香辛料)、大豆油、唐絲(魚肉(スケソウダラ)、でん粉、小麦蛋白)、万能葱 【献立】 ◆舞茸飯「ふっくらんこ」 白米、植物油脂 【味噌汁の具】 (T/M/H/L)胡麻く なめこ、豆腐 【献立】 ◆レイズンウィッチ / 舞姫/水小川幹 サブレ(小麦粉、バター、ショートニング、加工卵、アーモンド)、ラムレーズン(レーズン、水飴、洋酒)、バタークリーム(バター、ショートニング、洋酒、加工卵)、洋酒(ラム原酒)	【小振】 ◆舞茸豆腐 舞茸豆腐(かつお昆布だし、舞茸、豆乳、生クリーム、醤油、味噌、料理酒、ゼラチン)、明太子飯(辛子明太子、かつお昆布だし、醤油、味噌) ◆胡麻しめ膳 胡麻しめ膳(しめ膳、胡麻だれ(ねり胡麻、かつお昆布だし、砂糖、醤油))、鳥絲、ふのり、葱、わさび 【食の物】 ◆もつ鍋 もつ鍋(牛もつ、キャベツ、水菜、豆腐、もやし、もつ鍋用調味料、唐辛子)、肉ごぼう天うどん(うどん、牛肉、ごぼうから揚げ、かまぼこ、葱) 【献立】 ◆ふっくらんこ 白米 【味噌汁】 (T/M/H/L)胡麻く ばら海苔、巻き鮓 【献立】 ◆レイズンウィッチ

【11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、エキスイ類についての掲載はございません。

夕食(朝田海便)	夕食(朝田海便)
【小麻】 ◆いぶりがっこのボナトサラダ じゃがいも、卵、いぶりがっこ、マヨネーズ ◆ゴマ豆腐とトマトの煮びたし ゴマ豆腐(米粉、ゼラチン、すり胡麻(白)、練り胡麻)、トマト、めんつゆ脂 【主麻】 ◆とだチキ プロッコリー しじみの茶碗蒸し あおさの佃 ズワイ蟹 しじみの茶碗蒸し(しじみ、卵)、あおさ佃、ズワイ蟹、手羽先、大豆油、プロッコリー 【魚柳便】 ◆魚柳便「ふっくらんこ」 白米、植物油脂 【味噌汁の具】 (T/M/H/L)糖除< なめこ、豆腐 【デザート】 ◆甘納豆チーズサンド ザネッティ マスカルポーネ、三色豆(白花生、えんどう豆、金時豆、水飽)、クラッカー(小麦粉、加工油脂、モルトエキス、発酵種)	【小麻】 ◆ザーサイと白滝のペペロンチーノ 白滝、味付けザーサイ(ザーサイ、還元水飴、胡麻油、うー油、植物油)、にんにく、胡麻油、赤唐辛子、桜海老、粉唐千寿(卵黄、鰹の卵、鰹の卵)、万能葱 ◆ウニトウフ・オン・ザ・玉子 半熟味付け玉子、うにのようなビヨンドとうふ(豆乳クリーム、うにビュレ、オイスターソース、魚骨、オキアミペースト、酵母エキス、グチエキス、あおさ、ガラスープ、いくら醤油漬け、わさび、ほうれん草、かつお節 【主麻】 ◆とだカレー 豚肉、にんにく、大豆油、人参、パナナ、セロリ、トマト、トマトジュース、スターアニス、赤唐辛子、ペイリーブス、玉葱、麻辣油、カレーフレーク、バター、カレーパウダー、レッドチリパウダー、梅干漬け(大根、蓮根、茄子、紫蘇の葉、なた豆、胡麻、生麦、唐辛子)、白米 【味噌汁の具】 (T/M/H/L)糖除< なめこ、豆腐 【デザート】 ◆甘納豆チーズサンド ザネッティ マスカルポーネ、三色豆(白花生、えんどう豆、金時豆、水飽)、クラッカー(小麦粉、加工油脂、モルトエキス、発酵種)