

【11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。

機食(明田海産)	機食(明田海産)	機食(伊丹海産/JL102便/JL104便)	機食(宇丹海産/JL300便/JL302便)	機食(福岡海産/JL300便/JL302便/JL304便)
【メインプレート】 ◆クロックムツシュ ポテトのロースト マッシュルーム 鶏キャベツのプレゼ ホワイトブレッド、ハム、トマト、モッツァレラシュレッド、牛乳、 ホワイトソースルウ、エメンタール、チエダーチーズシュレット、ドライバセリ、 じゃがいも、ハーブ岩塩(岩塩、バセリ、セロリ、オニオン、パジル、ディル、 マジョラム、ペイリーフ、ローズマリー、オレガノ、タイム)、食用調理油、 鶏キャベツのプレゼ(鶏キャベツ、ペーコン、バター、食用調理油、赤ワイン)、 マッシュルーム、バター 【デザート】 ◆ポテトサラダ ワイルドライス サーモン じゃがいも、白ワインビネガー、胡瓜、玉葱、人参、マヨネーズ、 ワイルドライス、卵、サーモン、アイルレタス 【サラダ】 レタス、トレビス、オレンジミニトマト、ベビーリーフ水菜、フレンチドレッシング 【スープ / ガーニッシュ】 (ITM/HL継続O) ◆ごぼうのスープ (サワークリーム) 牛蒡、玉葱、小麦粉、バター、牛乳、香辛料、サワークリーム、ドライバセリ 【ヨーグルト】 (ITM/HL継続のみ) ◆ギリシャヨーグルト アップルチャツネ ギリシアヨーグルト、アップルチャツネ(りんご、レモン、生薬、ジャムベース) 【フルーツ】 柿	【小鉢】 ◆明太子 ひじき梅風味 玉子焼き 平子明太子、玉子焼(淡卵、植物油、でん粉)、ひじき、胡麻油、 照り胡麻(白)、かりんこ梅チップ(梅、しそ、胡麻、還元水粉、糖粉) ◆おきゅうと 揚げのマスカルポーネ白和え 人參 おきゅうと(えご压、いぎす)、油揚げ、人参、 マスカルポーネ白和え(マスカルポーネ、木綿豆腐、練り胡麻) 【食の物】 ◆ほっけ梅焼酎煮 高菜ビーフン 茗荷甘酢漬け 筑前煮 ほっけ、還元水粉、濃込み汁、高菜ビーフン(ビーフン、キャベツ、玉葱、人参、 豚肉、木豆、ピーマン、オイスターソース、フライドオニオン、高菜、 植物油、ごま、水飴、唐辛子ペースト、香辛料)、茗荷干、 筑前煮(鶏肉、蓮根、薑辛、黒胡椒、人参、鰾元、大豆油、共地節) 【魚料理】 ◆魚料理「ふっりんこ」 白米、植物油 【味噌汁の具】 (ITM/HL継続O) なめこ、豆腐 【香の物】 ◆白炭漬け 白米、梅干 【フルーツ】 柿	【小鉢】 ◆明太子 平子明太子、ひじきうめ風味(ひじき煮(ひじき、大豆、人参、油揚げ)、 調味梅漬(梅、しそ、いり胡麻))、玉子焼き ◆おきゅうと おきゅうと(エゴリ、イギス)、揚げのマスカルポーネの白和え(油揚げ、 白和え衣(木綿豆腐、マスカルポーネチーズ、砂糖、ねり胡麻、薄口醤油)、 人参 【食の物】 ◆ほっけ梅焼酎煮 ほっけ梅焼酎煮、高菜ビーフン(ビーフン(ビーフン、キャベツ、玉葱、人参、 豚肉、きくらげ、ピーマン)、高菜炒め(高菜、ごま))、茗荷甘酢漬け、 筑前煮(鶏肉、蓮根、薑辛、こんにゃく、人参、蓮根、いんげん) 【魚ご飯】 ◆ふっりんこ 白米 【味噌汁】(ITM/HL/HND継続O) なめこ、豆腐 【香の物】 ◆山ごぼう 【フルーツ】 りんご	【小鉢】 ◆ピーマン炒め 牛肉しぐれ煮、ピーマン、赤パプリカ、ごま油、万能葱 ◆香梅と雪花のお返し 香梅、菊花、雪、とびっこ、白だし 【食の物】 ◆御田煮焼酎煮 鰾、西京だれ(米みそ、還元水粉、砂糖、発酵調味料、塩30g、 たん白加水分解物)、鰾脂(白だし、ブチドリップ)、厚揚げ、薑辛、 赤味噌、小松菜、半熟卵(淡卵)、黒ごま 【魚料理】 ◆ふっりんこ 白米 【味噌汁】(ITM/HL/HND継続O) なめこ、豆腐 【香の物】 ◆山ごぼう 【フルーツ】 りんご	【小鉢】 ◆明太子 玉子焼き、明太子、ひじき梅風味(ひじき、大豆、人参、梅、 油揚げ、梅肉) ◆おきゅうと 揚げのマスカルポーネ白和え おきゅうと、人参、油揚げ、白和え衣(大豆たん白、練り胡麻、 マスカルポーネ、わさび) 【食の物】 ◆ほっけ梅焼酎煮 ビーフン炒め(ビーフン、人参、高菜、胡麻、唐辛子ペースト)、 ほっけ梅焼酎煮、茗荷甘酢漬、鶏肉煮、蓮根煮、人参煮、 薑辛煮、ピリ辛南蛮、いんげんお返し、和風あん 【魚料理】 ◆ふっりんこ 白米 【味噌汁】 わかめ、巻鮎、乾燥豆腐、乾燥葱 【香の物】 ◆白炭漬け 白菜塩漬け(白菜、唐辛子) 【フルーツ】 りんご

【11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(羽田着便)	昼食(羽田着JL900便)
【アパタイザー】 ◆キッシュ・ローレス 生ハム 香辛のロースト カリフラワー キスアソース クルミ 小麦粉、マーガリン、卵、バター、脱脂粉乳、ベーコン、牛乳、クリーム、 液卵、サワークリーム、オニオンソース(玉葱、大豆油)、ナツメグ、 グリエールシュレッド、ハルメザンチーズ、ハモン・セラーノ、葡萄、 カリフラワー、キスアソース(キスア、ベیلیーブス、オリーブオイル、 フレンチドレッシング)、クルミ、ベビーリーフフロケット 【メイン】 ◆シーフードパエリア 赤魚 鶏肉 パプリカ 舞茸 レモン 赤魚、オリーブオイル、海老、タイム、にんにく、白米、バター、玉葱、 赤・黄・緑ピーマン、ブロード・チャ・ボンゴレ、トマトソース、ベیلیーブス、 サフランパウダー、舞茸、食用鹽、ドライパセリ、レモン 【パン・パン(ライ麦)】 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 【添菓】 ◆レイズン・ウィッチ / 舞茸・水小川等 サブシ(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)	【小鉢】 ◆縁と鳴門番付の惣の惣 鶏皮 辛し湯味噌 鳴門番付、真鰯、胡瓜、辛子煎味噌 ◆半田めんと鯛ぼけし いくら 水菜 半田半延べ餅(小麦粉、胡麻油)、塩鰯鰯、真鰯、いくら醤油漬、水菜 【食の惣】 ◆阿波尾鶏のから揚げ 鳴門金時のグラタン 舞茸 すだち 鶏肉、にんにく、生姜、小麦粉、片栗粉、大豆油、大豆油、赤・黄・緑ピーマン、 舞茸、鳴門金時のグラタン(鳴門金時芋、玉葱、バター、豆乳、クリーム、 白味噌、ホワイトソース、牛乳、ハルメザンチーズ)、すだち 【魚料理】 ◆魚料理「あつりんこ」 白米、植物油 【味噌汁の具】 (ITM/HND・味噌汁) なめこ、豆腐 【添菓】 ◆レイズン・ウィッチ / 舞茸・水小川等 サブシ(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)	【小鉢】 ◆縁と鳴門番付の惣の惣 餅、鳴門番付、胡瓜、辛子煎味噌 ◆半田めんと鯛ぼけし 半田めんと、だし(かつお昆布だし、鰹節、昆布、いりこ、昆布だし、いりこ、 水菜) すだち 【食の惣】 ◆阿波尾鶏のから揚げ 阿波尾鶏のから揚げ(阿波尾鶏、生姜、にんにく)、鳴門金時グラタン(鳴門 金時、豆乳、生クリーム、ハルメザンチーズ、塩、鰯鰯)、舞茸、赤・黄・緑 パプリカ 【魚料理】 ◆あつりんこ 白米 【味噌汁】(ITM/HND・味噌汁) ばら海苔、巻き鮓 【添菓】 ◆レイズン・ウィッチ

【11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(羽田発着)	夕食(羽田到着)
【小鉢】 ◆ザーサイと白滝のベベロザーノ 白滝、味付けザーサイ(ザーサイ、還元水粉、胡麻油、ラー油、植物油)、 にんにく、胡麻油、赤唐辛子、桜海老、粉唐千寿(卵黄、鰹の節、鰹の節)、 万能葱 ◆ウニトワフ・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、うにピューレ、 オイスターソース、魚露、オキアミペースト、酵母エキス、グテエキス、 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 【主菜】 ◆とどがレー 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、ペリールプス、玉葱、麻辣醤、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、福神漬け(大根、蓮根、茄子、 紫蘇の葉、なた豆、胡麻、生姜、唐辛子)、白米 【味噌汁の具】 (ITM/HL/糖類○) なめこ、豆腐 【デザート】 ◆甘酸っぱいデザート 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、水飴)、 クラッカー(小麦粉、加工油脂、モリトエキス、発酵種)	【小鉢】 ◆ゆり根のかき揚げ ゆり根、小麦粉、絹の揚げ豆腐(米粉、でん粉)、大豆油 ◆小松菜と絹の揚げ豆腐 小松菜、塩昆布、胡麻油、鰹 【主菜】 ◆とどがレー 鶏玉 牛肉、白滝、牛蒡、椎茸、木綿豆腐、葱、春菊、白米、湯玉 【味噌汁の具】 (ITM/HL/糖類○) なめこ、豆腐 【デザート】 ◆甘酸っぱいデザート 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、水飴)、 クラッカー(小麦粉、加工油脂、モリトエキス、発酵種)