

【11月21日～30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、エキストラ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JL300便/JL302便)	朝食(福岡発JL300便/JL302便/JL304便)
【メインプレート】 ◆イングリッシュマフィン エッグサラダ 小海老 パンブキングラタン ブロッコリー イングリッシュマフィン、ソフトスプレッドマスタートド、エッグサラダ(卵、 植物油、乳たん白、卵白粉末、マヨネーズ)、海老、 パンブキングラタン(栗南瓜、バター、牛乳、クリーム、ホワイトソースルウ、 パルメザンチーズ)、ブロッコリー 【アペタイザー】 ◆白菓のクリーム煮 ソーセージ グリーンピーンズ パルメザンチーズ エノキ ベーコン、大豆油、白菓、エノキ、ベシヤメルソース、牛乳、クリーム、 ポークソーセージ、いんげん、パルメザンチーズ 【サラダ】 レタス、ケール、ミニトマト、オレンジミニトマト、和風ドレッシング 【スープ / ガーニッシュ】 (ITM/H&L糖除く) ◆鶏唐辛のスープ(クルールのロースト) 鶏唐辛、バター、玉葱、牛乳、クリーム、くるみ、ドライパセリ 【ヨーグルト】 (ITM/H&L糖のみ) ◆ギリシャヨーグルト アップルチャッツネ ギリシャヨーグルト、アップルチャッツネ(りんご、レモン、生薬、ジャムベース) 【フルーツ】 柿	【小鉢】 ◆鳴門金時と海老の吹き合わせ しめじ 小松菜 鳴門金時芋、海老、小松菜、しめじ ◆じゃこかつ ポン群タルタルソース 赤キャベツ オレンジマト じゃこ天かつ、ポン群タルタルソース、赤キャベツ、オレンジマト 【台の物】 ◆サーモンの意味増風味 サーモンの意味増風味(サーモン、意味増(葱、ごま、味噌、コチュジャン)、 竹輪ポテトサラダ磯辺揚げ(竹輪、ポテトサラダ(じゃが芋、玉葱、人参、 ドレッシング)、乾のり)、鳴門若芽うま煮(鳴門若芽、油揚げ、胡麻)、 パプリカ、すだち 【徳ご飯】 ◆あつくりんこ 白米 【味噌汁】(ITM/H&L糖除く) ばら海苔、巻き鮓 【香の物】 ◆べったら煮け 大根、漬け原材料(糖類(砂糖、果糖ブドウ糖液糖)、食塩、米、米こうじ) 【フルーツ】 柿、キウイフルーツ	【小鉢】 ◆ビーマン炒め 牛肉しゃぶ煮、ビーマン、赤パプリカ、ごま油、万能葱 ◆香増と菊花のお返し 香菊、菊花、葱、とびっこ、白だし 【台の物】 ◆徳西京焼き 徳、西京だれ(米みそ、還元水飴、砂糖、発酵調味料、塩こうじ、 たん白加水分解物)、照煎(白だし、ブチドリップ)、厚揚げ、里芋、 赤海苔、小松菜、手巻卵(皮卵)、黒ごま 【徳割飯】 ◆あつくりんこ 白米 【味噌汁】(ITM/H&L糖除く) なめこ、豆腐 【香の物】 ◆山ごぼう 【フルーツ】 りんご	【小鉢】 ◆鳴門金時と海老の吹き合わせ 小松菜お返し、しめじお返し、鳴門金時芋しモン煮、海老お返し ◆じゃこかつ レッドキャベツ、じゃこかつ(魚肉、卵白、薯粉、大豆たん白、 パプリカ)、ボン群タルタルソース(鶏卵、ドレッシング、玉葱、 ピクルス、パセリ、ゆずぽん酢)、ミニトマト 【台の物】 ◆サーモンの意味増風味 サーモン塩焼き、意味増(玉葱ソー、白味噌、葱)、 竹輪ポテトサラダ磯辺揚げ(竹輪磯辺揚げ(たらうおすり身、薯粉、 卵白、小海老、あおむ)、ポテトサラダ(じゃが芋、玉葱、人参))、 唐辛煮(唐辛、油揚げ、白葱、塩だれ)、胡麻、 赤パプリカお返し、すだち 【徳割飯】 ◆あつくりんこ 白米 【味噌汁】 わかめ、巻鮓、乾燥豆腐、乾燥葱 【香の物】 ◆べったら煮 べったら煮け(大根) 【フルーツ】 りんご	

【11月21日～30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。

昼食(羽田発便)	昼食(羽田着便)	昼食(羽田発・LRO発)
【アペタイザー】 ◆サーモンサラダ トマト パプリカ 絹瓜 サーモン、オレンジジュース、オレンジ、レモン、クローブス、赤玉葱、黄ピーマン、絹瓜、トマト、レモンジュース、オリーブオイル ◆ポークリエット ミニトマトのマリネ 豚肉、オリーブオイル、にんにく、タイム、白ワイン、マヨネーズ、ミニトマト、ビクルスの葉、ロメインレタス 【メイン】 ◆和風ハンバーグ盛り込み オニオンソース 鹿摩芋 流道草 しめじ 七味 ビーフハンバーグ(牛肉、オニオンソーシー、卵、パン粉、トマトケチャップ、牛乳、香辛料)、オニオンソース(玉葱、生姜、にんにく、長葱、白ワイン、食用調理油、タバスコ)、鹿摩芋、煎り胡麻(黒)、ほうれん草、しめじ、にんにく、オリーブオイル、食用調理油、バター、七味 【デザート(ライ麦)】 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母、小麦粉類製品 【デザート】 生乳、食塩 【デザート】 ◆レイズンウィッチ / 御茶ノ水小川軒 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)	【小鉢】 ◆きのこの佃煮 えのき 舞茸 しめじ 大根おろし 柚子 えのき、舞茸、しめじ、大根、柚子(皮)、佃煮地 ◆秋刀魚の竜田揚げ 大根おろし レモン 秋刀魚、でん粉、還元水飴、鰾節、椎茸、生姜、食用調理油、レモン、大根、フリルレタス 【きの物】 ◆鶏肉の蜂蜜マスタード焼き 鶏団子 ブロッコリー キャベツ 鹿摩芋甘露煮 鶏肉、粒マスタード、蜂蜜、漬け地、キャベツ、食用調理油、ブロッコリー、鹿摩芋甘露煮(鹿摩芋、水飴)、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、食用卵殻末、香辛料)、パルサミコ照りタレ 【デザート】 ◆梨御飯(「あつりんこ」) 白米、植物油脂 【デザート汁の具】 (ITM/AND糖除く) なめこ、豆腐 【デザート】 ◆レイズンウィッチ / 御茶ノ水小川軒 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)	【小鉢】 ◆きのこ佃煮 えのき、舞茸、しめじ、大根おろし、柚子 ◆秋刀魚の竜田あげ 秋刀魚の竜田あげ、大根おろし(醤油)、レモン、グリーンカール 【きの物】 ◆鶏肉の蜂蜜マスタード焼き 鶏肉の蜂蜜マスタード焼き、鶏団子(鶏団子、ソース(パルサミコソース、照り焼きソース)、ブロッコリー、キャベツ、鹿摩芋甘露煮 【デザート】 ◆あつりんこ 白米 【デザート汁(ITM/AND糖除く) ばら海苔、巻き麩 【デザート】 ◆レイズンウィッチ

【11月21日～30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)
【小皿】 ◆ゆり根のかき揚げ ゆり根、小麦粉、卵のほびーナツなし(米粉、でん粉)、大豆油 ◆小松菜と卵の塩辛和え 小松菜、塩辛布、胡麻油、糖 【主菜】 ◆とだ牛ご飯 鶏玉 牛肉、白滝、牛蒡、椎茸、木綿豆腐、葱、春菊、白米、鶏玉 【味噌汁の具】 (ITM/HL/糖除C) 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、水輪)、クラッカー(小麦粉、加工油脂、モリトエキス、発酵種)	【小皿】 ◆いぶりがっこのポテトサラダ 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、めんつゆ類 【主菜】 ◆とだチキ ブロッコリー しじみの茶碗蒸し あおさの餡 スワイ登 しじみの茶碗蒸し(しじみ、卵)、あおさ餡、スワイ登、手羽先、大豆油、ブロッコリー 【味噌類】 ◆味噌類「あつりんこ」 白米、植物油類 【味噌汁の具】 (ITM/HL/糖除C) 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、水輪)、クラッカー(小麦粉、加工油脂、モリトエキス、発酵種)