【12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、アレルゲン情報ではございません。
アレルゲン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。

朝食（羽田発便）	朝食（羽田発便）	朝食（伊丹発JL102便/JL104便）	朝食（福岡発JL500便/JL502便）	朝食（羽田発JL900便/JL902便/JL904便）
【小鉢】 **◆明太子　ひじき梅風味　玉子焼き** 辛子明太子、玉子焼（浸漬、植物油脂、でん粉）、ひじき、胡麻油、 煎り胡麻（白）、かりんこ梅チップ（梅、しそ、胡麻、還元水飴、梅酢） **◆おきゅうと　揚げのマスカルポーネ白和え　人参** おきゅうと（えご藻、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） **【合の物】** **◆ほっけ柚庵焼き　高菜ビーフン　若荷甘酢漬け　筑前煮** ほっけ、還元水飴、漬込みけ、高菜ビーフン（ビーフン、キャベツ、玉葱、 人参、豚肉、木耳、ピーマン、オイスターソース、フライドオニオン、高菜、 植物油脂、ごま、水飴、唐辛子ペースト、香辛料）、若荷子、 筑前煮（鶏肉、蓮根、里芋、黒鶏鶏、人参、隠元、大豆油、具地節）	**【メインプレート】** **◆オレンジとレーズンのパンプディング** ホワイトブレッド、ハム、トマト、モッツアレラシュレッド、牛乳、 ホワイトソースルウ、エメンタール、チェダーチーズシュレット、ドライパセリ、 じゃがいも、ハーブ岩塩（岩塩、パセリ、セロリ、オニオン、バジル、ディル、 マジョラム、ベイリーフ、ローズマリー、オレガノ、タイム）、食用調理油、 紫キャベツのブレゼ（紫キャベツ、ベーコン、バター、食用調理油、赤ワイン）、 マッシュルーム、バター **【アペタイザー】** **◆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、フリルレタス **【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】（HND=ETM値除く）** **◆ご飯うのスープ / 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、ドライパセリ **【ヨーグルト】（HND=ETMのみ）** **◆ギリシャヨーグルト　アップルチャツネ** ギリシャヨーグルト、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】** メロン	**【メインプレート】** **◆オレンジとレーズンのパンプディング** クロックムッシュ（パン、ハム、トマト、モッツアレラチーズ、ベシャメルソース チェダーチーズ、エメンタールチーズ、パセリ、塩、胡椒）、ポテトのロースト（ じゃが芋、黒胡椒）、マッシュルーム（マッシュルーム、塩、胡椒）、紫キャベツ のブレゼ（紫キャベツ、ベーコン、赤ワイン、バター、米酢、塩） **【アペタイザー】** **◆ポテトサラダ　ワイルドライス　サーモン** ポテトサラダ（ポテトサラダ、ゆで卵、胡瓜、人参、玉葱、ワイルドライス）、 サーモン、グリーンカール **【サラダ】** ミニトマト、水菜、ニューヨークレタス、トレビス、フレンチドレッシング **【ヨーグルト】** **◆ギリシャヨーグルト　アップルチャツネ** ギリシャヨーグルト、アップルチャツネ（りんご、りんご濃縮果汁、白ぶどう濃縮 果汁、レモン濃縮果汁） **【フルーツ】** りんご、キウイ	**【メインプレート】** **◆オレンジとレーズンのパンプディング** ライ麦ブレッド、フレンチトーストベーク（鶏卵、乳等を主要原料 とする食品（脱脂濃縮乳、クリーム））、砂糖、植物油脂）、 レーズン、オレンジ（皮）、ブルーベリージャム、ポークソーセージ、 ホウレンソウのソテー（ほうれん草、有塩バター、ホワイトペッパー パウダー）、ミディトマト **【アペタイザー】** **◆ロワイヤル** ロワイヤルベース（茶碗蒸しの素）、オマールソース、海老、 イタリアンパセリ **【サラダ】** 舞茸、ロメインレタス、和風ドレッシング **【スープ】** **◆十勝マッシュルームスープ** マッシュルーム、メークイン、玉葱、有塩バター、チキンコンソメ、 牛乳、フレッシュクリーム、上白糖、塩コショー、 ガーニッシュ（レモンゼスト、オリーブオイル） **【フルーツ】** レッドグローブ	**【メインプレート】** **◆クロックムッシュ** クロックムッシュ（食パン、マスタード風味ファットスプレッド、 モルネソース（牛乳、玉葱、クリーム、チーズ）、ハム、トマト、 チーズ、ドライパセリ）、レッドキャベツとビーツのラペ、 じゃが芋、マッシュルーム **【アペタイザー】** **◆ポテトサラダ　ワイルドライス　サーモン** リーフレタス、ポテトサラダ＆ワイルドライス（じゃが芋、玉葱、人参、 ワイルドライス、卵、胡瓜）、スモークサーモントラウト **【サラダ】** リーフレタス、トレビス、水菜、ミニトマト、フレンチドレッシング **【スープ】** **◆ごぼうのスープ / サワークリーム** ごぼうのスープ（ごぼう、玉葱、チキンブイヨン、牛乳、バター、 チキンコンソメ）/ サワークリーム、ブラックペッパー **【フルーツ】** メロン

【12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、アレルゲン情報ではございません。
アレルゲン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(羽田発着)	昼食(羽田発着)	昼食(羽田発JL905便)
【小鉢】 **◆鯵と鳴門宿者の酢の物　梅瓜　辛し酢味噌** 鳴門若布、真蛸、胡瓜、辛子酢味噌 **◆平田めんと揚加ぐし　いくら　水菜** 平田手延べ麺(小麦粉、胡麻油)、塩麹鯖、真鯛、いくら醤油漬け、水菜 【合の物】 **◆阿波尾鶏のから揚げ　鳴門金時のグラタン　飾定　すだち** 鶏肉、にんにく、生姜、小麦粉、片栗粉、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、ホワイトソースルウ、牛乳、パルメザンチーズ)、すだち 【飯椀盛】 **◆飯椀盛「ふっくりんこ」** 白米、植物油脂 【吸物汁の具】(HND=ITM銘除く) なめこ、豆腐 【茶菓】 **◆コーク・コート×ラ・ロシェル　ショコラエトワール** チョコレート、液全卵、マーガリン、ココアパウダー、粉糖、小麦粉、 乳等を主要原料とする食品、食品加工油脂(還元水飴、植物油脂)、水飴、 食用精製加工油脂	【アペタイザー】 **◆キッシュロレーヌ　生ハム　香煎のロースト　カリフラワー** **キヌアソース　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、 強卵、サワークリーム、オニオンソテー(玉葱、大豆油)、ナツメグ、 グリエールシュレッド、パルメザンチーズ、ハモン・セラーノ、葡萄、 カリフラワー、キヌアソース(キヌア、ペイリーブス、オリーブオイル、 フレンチドレッシング)、クルミ、ベビーリーフロケット 【メイン】 **◆シーフードパエリア　赤魚　海老　パプリカ　飾定　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・ザィ・ポンゴレ、トマトソース、ペイリーブス、 サフランパウダー、舞茸、食用調理油、ドライパセリ、レモン 【パン】 **◆プチパン** 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母、小麦粉調製品 **◆ベリーバター** 生乳、食塩、クリーム、ストロベリーピューレ、ラズベリーピューレ 【デザート】 **◆コーク・コート×ラ・ロシェル　ショコラエトワール** チョコレート、液全卵、マーガリン、ココアパウダー、粉糖、小麦粉、 乳等を主要原料とする食品、食品加工油脂(還元水飴、植物油脂)、水飴、 食用精製加工油脂	【アペタイザー】 **◆キッシュロレーヌ　生ハム　香煎のロースト　カリフラワー** **キヌアソース　クルミ** キッシュロレーヌ(パイ、アパレイユ(鶏卵、生クリーム、牛乳、塩、胡椒)、 ベーコン、黒胡椒)、生ハム、葡萄のロースト、バジル、カリフラワー、 キヌアソース(白キヌア、フレンチドレッシング)、クルミ 【メイン】 **◆シーフードパエリア　赤魚　海老　パプリカ　飾定　レモン** サフランライス、赤魚、海老、赤・緑パプリカ、舞茸、パセリ 【パン】 **◆プチパン** 小麦粉、ライ麦、砂糖、オリーブオイル、食塩、パン酵母、食酢、小麦粉調製品 **◆ベリーバター** バター、ストロベリーピューレ、生クリーム、ラズベリーピューレ 【デザート】 **◆コーク・コート×ラ・ロシェル　ショコラエトワール** チョコレート、液全卵、マーガリン、ココアパウダー、粉糖、小麦粉、 乳等を主要原料とする食品、食品加工油脂(還元水飴、植物油脂)、水飴、 食用精製加工油脂

【12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、アレルゲン情報ではございません。
アレルゲン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（第四発前）	夕食（第四発後）
【アペタイザー】 **◆キノコのメリメロ　ヴィネグレットマリネ** マッシュルーム、椎茸、舞茸、しめじ、オリーブオイル、白ワイン、 白ワインビネガー、粒マスタード、ドライパセリ **◆小エビのエスカベッシュ** 海老、エスカベッシュ（オリーブオイル、にんにく、玉葱、リーク、人参、トマト、 トマトジュース、赤ピーマン、白ワイン、白ワインビネガー）、ドライパセリ 【メイン】 **◆鶏とパプリカのバスケーズ** 鶏肉、バスケーズソース（緑・赤ピーマン、オリーブオイル、にんにく、 ベーコン、玉葱、トマト、トマトジュース、トマトペースト、白ワイン）、七味 【パン】 **◆プチパン** 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母、小麦粉調製品 **◆ベリーバター** 生乳、食塩、クリーム、ストロベリーピューレ、ラズベリーピューレ 【デザート】 **◆グレープフルーツのプリン** 牛乳、卵、グラニュー糖、クリーム、キャラメルソース、グレープフルーツ	【アペタイザー】 **◆ラタトゥイユとハモンセラーノ** ハモンセラーノ、ラタトゥイユ（オリーブオイル、にんにく、玉葱、トマト、 トマトジュース、長茄子、ズッキーニ、赤・黄ピーマン、タイム、オレガノ） **◆鶏のサラダ　ヴィネグレット** 鶏肉、ブロッコリー、卵、ミニトマト、マヨネーズ、マスタード、 ヴィネグレット（ヴィネグレットソース（シードルヴィネガー、白ワインビネガー、 赤ワインビネガー、エシャロット、マスタード、オリーブオイル）、マスタード） 【メイン】 **◆パプリカとオレンジ巻る真鯛のハンガリー風** 真鯛、オングロワーズ（クミン、コリアンダー、大豆油、ベーコン、玉葱、 トマト、トマトジュース、白ワイン、オレンジジュース、パプリカパウダー、 クリーム、プレーンヨーグルト）、ほうれん草、バター 【パン】 **◆プチパン** 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母、小麦粉調製品 **◆ベリーバター** 生乳、食塩、クリーム、ストロベリーピューレ、ラズベリーピューレ 【デザート】 **◆グレープフルーツのプリン** 牛乳、卵、グラニュー糖、クリーム、キャラメルソース、グレープフルーツ