【12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(羽田着便)	昼食(伊丹発JL102便/JL104便)	昼食(新千歳発JL300便/JL302便)	昼食(福岡発JL900便/JL902便/JL904便)
【小物】 **◆鳴門金時と海老の炊き合わせ　しめじ　小松菜** 鳴門金時芋、海老、小松菜、しめじ **◆じゃこかつ　ポン酢タルタルソース　金キャベツ　オレンジトマト** 魚肉、魚肉すり身、卵白、でん粉、大豆蛋白、植物油脂、小麦粉、澱粉、 パン粉、大豆油、ポン酢タルタルソース（ポン酢しょう油、タルタルソース）、 赤キャベツ、オレンジミニトマト **【主の物】** **◆サーモンの蒸味噌温味　竹輪ポテトサラダ磯辺揚げ** **鳴門若布うま煮　パプリカ　すだち** サーモン、漬込み汁、味噌、麩、青唐辛子、胡麻、唐辛子、 竹輪ポテトサラダ磯辺揚げ（竹輪、じゃがいも、植物油脂、卵、乳蛋白、 粉末水飴、小麦粉、乾海苔、大豆油）、鳴門若布うま煮（鳴門若布、麩、 油揚げ、塩だれ節、煎り胡麻（白）、赤ピーマン、すだち **【自制菓】** **◆自制菓「ふっくりんご」** 白米、植物油脂 **【特徴汁の具】(HND=ITM個除く)** なめこ、豆腐 **【中の物】** **◆べったら漬け** 大根、米、米麹 **【フルーツ】** メロン	**【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** **パンプキングラタン　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ド、エッグサラダ（卵、 植物油脂、乳たんぱ、卵白粉末、マヨネーズ）、海老、 パンプキングラタン（薬用豆、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】** **◆白菜のクリーム煮** ベーコン、大豆油、白菜、エノキ、ペシャメルソース、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】（HND=ITM個除く）** **◆鶏摩芋のスープ / くるみのロースト** 薩摩芋、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】（HND=ITM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】** **◆イングリッシュマフィン　エッグサラダ　小海老** **パンプキングラタン　ブロッコリー** イングリッシュマフィン（マフィン、エッグサラダ（エッグサラダ、ゆで卵）、 海老、マスタードスプレッド）、パンプキングラタン（かぼちゃ、牛乳、 生クリーム、ホワイトソース、バターフレーバーオイル、塩、胡椒）、 ブロッコリー **【アペタイザー】** **◆白菜のクリーム煮** 白菜のクリーム煮（白菜、ベーコン、えのき、チキンコンソメ、生クリーム、 砂糖）、ソーセージ、パルメザンチーズ、えのき、いんげん、黒胡椒 **【サラダ】** ケール、ミニトマト、ニューヨークレタス、和風ドレッシング **【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ス（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】** **◆イングリッシュマフィン　エッグサラダ　小海老** **パンプキングラタン　ブロッコリー** イングリッシュマフィンサンド（イングリッシュマフィン、たまごサラダ、 海老、マスタード風味ファットスプレッド、チーズ）、 パンプキングラタン（じゃがイモ、かぼちゃ、牛乳、玉葱、クリーム、 チーズ）、ブロッコリー **【アペタイザー】** **◆白菜のクリーム煮** 白菜のクリーム煮（白菜、エノキ、牛乳、玉葱、クリーム、 オリーブ油、チーズ）、チーズ、ブラックペッパー、いんげん、 ソーセージ **【サラダ】** ケール、ミニトマト、和風醤油ドレッシング **【スープ】** **◆鶏摩芋のスープ / くるみのロースト** 薩摩芋のスープ（薩摩芋、牛乳、玉葱、チキンエキス、バター）/ ドライパセリ、くるみ **【フルーツ】** メロン

【12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(羽田発便)

【小皿】

◆合めこの田舎　えのき　筍煮　しめじ　大根おろし　柚子

えのき、舞茸、しめじ、大根、柚子(皮)、田舎地

◆秋刀魚の塩麹焼け　大根おろし　レモン

秋刀魚、でん粉、還元水飴、麹塩、椎茸、生姜、食用調理油、レモン、
大根、フリルレタス

【冷の物】

◆鶏肉の胡麻マスタード和合
鶏胸千　ブロッコリー　キャベツ　鶏摩芋甘露煮

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、
鶏摩芋甘露煮(鶏摩芋、水飴)、鶏胸千(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

【炊物椀】

◆鶏炊椀「ふっくりんこ」

白米、植物油脂

【吸物汁の具】(HIDETMA調合)

なめこ、豆腐

【茶菓】

◆コータ・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

昼食(羽田発便)

【アペタイザー】

◆サーモンサラダ　トマト　パプリカ　胡瓜

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、胡瓜、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、
ピクルスの実、ロメインレタス

【メイン】

◆和風ハンバーグ金込み　オニオンソース　鶏摩芋　炊飯米　しめじ　七味(12/24、25除く)

ビーフハンバーグ(牛肉、オニオンソテー、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、長芋、白ワイン、
食用調理油、タバスコ)、鶏摩芋、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

◆牛ほほ肉の赤ワイン煮込み　トリュフの香り　ポテト　ブロッコリー
オニオン　マッシュルーム　人参(12/24、25のみ)

牛ほほ肉ブイヨン煮、赤グレーズソース(バター、エシャロット、赤ワイン、
フォンドヴォー)、デミグラスソース、じゃがいも、マーガリン、ブロッコリー、
スモールオニオン、食用調理油、マッシュルーム、バター、人参、香辛料、
ロールル、黒トリュフペースト

【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、ストロベリービューレ、ラズベリービューレ

【デザート】

◆コータ・コート×ラ・ロシェル　ショコラエトワール(12/24、25除く)

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

◆チョコレートロールケーキ、ラズベリーソース、ホイップクリーム(12/24、25のみ)

植物油脂、シュ編型液糖、全粉乳、カカオマス、ココア、卵、グラニュー糖、
小麦粉、乳製品、乳糖、ショートニング、アーモンド、ココアパウダー、
ラズベリーソース(ラズベリービューレ、ラズベリー濃縮シロップ)、クリーム

昼食(羽田発便L1004便)

【アペタイザー】

◆サーモンサラダ　トマト　パプリカ　胡瓜

サーモンサラダ(サーモン、赤玉葱、マリネ液(白ワインビネガー、オリーブ
オイル、砂糖、塩))、トマト、黄パプリカ、胡瓜

◆ポークリエット　ミニトマトマリネ

ポークリエット(豚肉、チキンコンソメ、玉葱、ワイン、塩、マヨネーズ、黒胡椒)、
ミニトマトマリネ(ミニトマト、白ワインビネガー、塩、胡椒)、グーンカール

【メイン】

◆和風ハンバーグ金込み　オニオンソース　鶏摩芋　炊飯米　しめじ　七味(12/24、25除く)

ハンバーグ(キミンチ、玉葱ソテー、鶏卵、パン粉、牛乳、塩、黒胡椒、砂糖)、
オニオンソース(玉葱、味醂、料理酒、薄口醤油、オリーブオイル)、鶏摩芋(
鶏摩芋、黒胡麻)、法蓮草(法蓮草、塩、胡椒)、しめじ、七味

◆牛ほほ肉の赤ワイン金込み　トリュフの香り　ポテト　ブロッコリー
オニオン　マッシュルーム　人参(12/24、25のみ)

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み(牛ほほ肉、赤ワイン、ビーフコンソメ、蜂蜜、
ニンニク、塩、黒胡椒、オリーブオイル、赤ワインソース(デミグラスソース、
赤ワイン、フォンドヴォー)トリュフ(黒トリュフソース)、ポテト、ブロッコリー、
コンソメ煮(オニオン、マッシュルーム、人参)

【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、ストロベリービューレ、生クリーム、ラズベリービューレ

【デザート】

◆コータ・コート×ラ・ロシェル　ショコラエトワール(12/24、25除く)

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

◆チョコレートロールケーキ、ラズベリーソース、ホイップクリーム(12/24、25のみ)

チョコレートロールケーキ(チョコレートロールケーキ、生クリーム、くるみ、
ココア)、ラズベリーソース、ホイップクリーム

【12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(期間前半)	夕食(期間後半)
【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香る京風のハンガリー風** 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】** **◆ブッパン** 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】** **◆ニース風サラダ　ヴィネグレット** じゃがいも、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)、シーチキン、 アンチョビフィレ、ピチットライプオリーブ、ミニトマト、フリルレタス、 ドライパセリ、ヴィネグレット(ヴィネグレットソース、マスタード) **◆イカのプロヴァンス風** 紋甲イカ、野菜のプロヴァンス風(オリーブオイル、にんにく、玉葱、トマト、 赤・黄ピーマン、ズッキーニ、白ワイン、オレガノ) **【メイン】** **◆鹿児島黒豚　黒酢のブランケット　ペッコリーノチーズ　黒胡椒** 豚肉、大豆油、ブランケットソース(オリーブオイル、バター、にんにく、 玉葱、セロリ、人参、クリーム、レモンジュース、小麦粉、バターオイル、 牛脂豚脂混合油脂、牛乳)、ドライパセリ、ペッコリーノチーズ、黒胡椒 **【パン】** **◆ブッパン** 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