

【1月1日～3日お正月メニュー】
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。

[illegible]

【1月4日～10日】

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。

[illegible]

【1月1日～3日お正月メニュー】

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記載はございません。

基食(南洲産肉)	基食(南洲産肉)	基食(沖縄産JL200産)
【お肉類】 ◆卵料理等 紅血豆腐 鶏かんとん 鶏菜豆金巻揚げ 伊達巻等(鶏肉、魚肉たらこ、鰹粉、植物油)、紅白煮餅(魚肉(スキャンダラ)、鰹粉、小麦たん白)、 鶏かんとん(鶏甘栗煮、いんげん、栗、)、黒花豆金巻揚げ(鶏花豆、金巻) ◆鶏の子供服揚げ 鳥腿鶏丹和え 香辛紅豆 餅 いちご 鶏の子供服揚げ(鶏かすの子、鶏肉、人参、還元水飴、ずのめ、唐辛子)、鳥腿鶏丹和え(いか、うい)、若希、胡瓜、 粒ずのめ(かに、いくら醤油揚げ(鰹粉、粉末水飴) ◆鶏しし唐揚げたれ ぶり辛くまげ レモン ミニトマト 水菜 鶏しし唐揚げたれ(鶏肉、生姜、玉葱、食用植物油類、豆板蒜、生姜、黒り胡麻、にんにく)、 ぶり辛くまげ(くまげ、鶏合胡麻油、黒り胡麻、唐辛子、オースターソース、ガーリックパウダー)、レモン、ミニトマト、水菜 ◆鶏飯(鶏やわらか煮 鶏絲甘煮 人参 餅うれん草) 餅、胡麻、クサナンの実、大豆油、人参、餅うれん草 ◆サーモン照煮 鶏湯煮煮 鶏取り蒸肉 クリームチーズ穴子八幡 サーモン照煮(サーモン、酒蒸味噌)、鶏湯煮(鶏皮、生姜、生薑)、鶏取り蒸肉(鶏肉子)、クリームチーズ穴子八幡(鶏穴子、 ごぼう、水飴、食塩、薄味のたれ、粉山椒、クリームチーズ、金巻(パルメース(金巻肉、生姜、パルメース(パルメ サラダ油、オリーブオイル、ナチュラタルチーズ、松の実)にんにく(キンコンゴム、唐辛粉))、 パナネ子で油煮(鶏肉、人参、菜種油、黒り胡麻、黒り胡麻、からスープ、リンゴ酢、大豆粉末、唐辛子、 フナ(しらなまぐり)、植物油類、マヨネーズ、マスタード)、唐希香辛(唐希、餅、干鰯、唐辛子、黒砂糖)、パルメス、 鶏花なます(大根、人参、鶏肉、唐辛子、鶏の皮(鶏))、柚子ジュレ(柚子果汁、甘酢、ゼラチン) 【卵の類】 ◆卵タコ揚げ あかふか 【鶏卵類(赤蛋・ごま油) 炊飯米(もち米)、米油、きび豆、黒胡麻、鰹粉 【お肉い鶏】(HND・ITM産鶏O) 鶏肉、大豆たん白、鶏ガラ、蜂蜜、乳たん白、手まり麩(小麦粉、小麦グルテン)、柚子、根物の素(鰹粉粉末)	【お肉類】 ◆鶏巻とアザリのぬた 分置 香辛 辛し唐味噌 鶏巻、あざり、若希、分置、辛子唐味噌、粒マスタード、蜂蜜 ◆鶏と牛蒡のから揚げ ローズマリー 枝豆 糸唐辛子 鶏肉、植物油類、粉末卵白、米粉、ローズマリー、大豆油、中筋麦、 片栗粉、枝豆、糸唐辛子 【玄米】 ◆ふく鍋 白飯 豆腐 枝豆 茶そば 黒毛和牛 鶏糸卵 もみじおろし レモン ふく鍋、つみれ(魚肉すり身(エンタタウオ)、トラツグ皮、鰹粉、植物油類、 玉葱、食塩)、白湯ソース、白黒、枝豆、木綿豆腐、共地鰯、人参煮、 水菜、茶そば、めんつゆ類、鶏糸卵、黒毛和牛、もみじおろし(大根、 唐辛子)、万能薬、レモン 【鶏卵類(赤蛋・ごま油) 赤飯、ごま油 【お肉い鶏】(ITM・HND産鶏O) 鶏肉、大豆たん白、鶏ガラ、蜂蜜、乳たん白、 手まり麩(小麦粉、小麦グルテン)、柚子、根物の素(鰹粉粉末) 【玄米】 ◆鶏巻もとせ 鶏煮育日 鶏肉、鶏あん、マーガリン、アーモンドパウダー、小麦粉、バター、水飴	【お肉類】 ◆鶏巻とアザリのぬた 分置 香辛 辛し唐味噌 鶏巻、アザリ、分置、若希、辛し唐味噌(辛し唐味噌、マスタード、蜂蜜) ◆鶏と牛蒡のから揚げ ローズマリー枝豆 糸唐辛子 鶏肉、牛蒡、枝豆、ローズマリー、糸唐辛子 【食の類】 ◆ふく鍋 白飯 豆腐 枝豆 茶そば 黒毛和牛 鶏糸卵 もみじおろし レモン ふく鍋(ふくづみれ、ふぐたたき、白黒、豆腐、枝豆、人参、水菜、だし(鶏白湯スープ、薄口醤油、味噌)、茶そば(黒毛和牛、鶏糸卵、もみじおろし、 レモン、葱、そばつゆ) 【鶏卵類】 赤飯、ごま油 【お肉い鶏】(ITM・HND産鶏O) 鶏しし唐揚げ 柚子 お肉い物の素 【玄米】 ◆鶏巻もとせ 鶏煮育日

【1月4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記載はございません。

基食(南洲産肉)	基食(南洲産肉)	基食(沖縄産JL200産)
【アパタイザー】 ◆卵料理のムース 鶏キャベツのマリネと生ハム クラム 百合根、クリーム、牛乳、マスカルポーネ、バター、ゼラチン、 ビーコンソジャシュレ、鶏キャベツのマリネ(鶏キャベツ、玉葱、レモン果汁、 白ワインビネー、蜂蜜、オリーブオイル)、生ハム、クラム、イタリアンパセリ 【メイン】 ◆ビーフ パルメザンイェ マッシュルームのクリーム スピナッチ トマト 牛肉、にんにく、オリーブオイル、玉葱、大豆油、トマト、トマトピューレ、 赤ワイン、人参、じゃがいも、バターオイル、全粒乳、香辛料、牛乳、 クリーム、バター、パルメザンパウダー)、ドライパセリ、 マッシュルームのクリーム(ふなじめじ、椎茸、ひらたけ、マッシュルーム、 エシャロット、オリーブオイル、赤ワインソースパウダー、牛乳)、 ほうれん草、にんにく、バター、トマト、オリーブオイル 【ブランチ】 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 【凍菓】 ◆鶏巻もとせ 鶏煮育日 鶏肉、鶏あん、マーガリン、アーモンドパウダー、小麦粉、バター、水飴	【お肉類】 ◆鶏巻とアザリのぬた 分置 香辛 辛し唐味噌 鶏巻、あざり、若希、分置、辛子唐味噌、粒マスタード、蜂蜜 ◆鶏と牛蒡のから揚げ ローズマリー 枝豆 糸唐辛子 鶏肉、植物油類、粉末卵白、米粉、ローズマリー、大豆油、中筋麦、 片栗粉、枝豆、糸唐辛子 【玄米】 ◆ふく鍋 白飯 豆腐 枝豆 茶そば 黒毛和牛 鶏糸卵 もみじおろし レモン ふく鍋、つみれ(魚肉すり身(エンタタウオ)、トラツグ皮、鰹粉、植物油類、 玉葱、食塩)、白湯ソース、白黒、枝豆、木綿豆腐、共地鰯、人参煮、 水菜、茶そば、めんつゆ類、鶏糸卵、黒毛和牛、もみじおろし(大根、 唐辛子)、万能薬、レモン 【鶏卵類】 白米、植物油類 【味噌汁】(ITM・HND産鶏O) 七輪煮(豆腐、凍通し塩蔵枝豆、凍通し塩蔵わかめ、数のり、ふのり、 わかめ、ヒトエグサ)、油揚げ 【凍菓】 ◆鶏巻もとせ 鶏煮育日 鶏肉、鶏あん、マーガリン、アーモンドパウダー、小麦粉、バター、水飴	【お肉類】 ◆鶏巻とアザリのぬた 分置 香辛 辛し唐味噌 鶏巻、アザリ、分置、若希、辛し唐味噌(辛し唐味噌、マスタード、蜂蜜) ◆鶏と牛蒡のから揚げ ローズマリー枝豆 糸唐辛子 鶏肉、牛蒡、枝豆、ローズマリー、糸唐辛子 【食の類】 ◆ふく鍋 白飯 豆腐 枝豆 茶そば 黒毛和牛 鶏糸卵 もみじおろし レモン ふく鍋(ふくづみれ、ふぐたたき、白黒、豆腐、枝豆、人参、水菜、だし(鶏白湯スープ、薄口醤油、味噌)、茶そば(黒毛和牛、鶏糸卵、もみじおろし、 レモン、葱、そばつゆ) 【鶏卵類】 ◆あつくりんこ 白米 【味噌汁】 (ITM・HND産鶏O) 巻き麩、乾燥海苔 【凍菓】 ◆鶏巻もとせ 鶏煮育日

【1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。

夕食(羽田発便)	夕食(羽田着便)
<div>【小鉢】</div> <div>◆煮子の揚げ出し</div> <div>茄子、大豆油、長葱、生姜、茗荷、大葉</div> <div>◆人参 バブリカ しらす 梅和え</div> <div>人参、赤ピーマン、しらす、紀州南高梅(はちみつ梅)、胡麻油、煎り胡麻</div> <div>【主菜】</div> <div>◆和風チャーシュー 牛蒡おき揚げ しらたきペペロンチーノ オクラお返し</div> <div>和風チャーシュー(豚肉、ウイスキー、生姜、蜂蜜、にんにく、大豆油)、牛蒡おき揚げ(牛蒡、小麦粉、鶏卵、柿の種(ピーナッツなし)、大豆油)、しらたきペペロンチーノ(白滝、オリーブオイル、にんにく、赤唐辛子、バター)、共地船、オクラ</div> <div>【献御飯】</div> <div>白米、植物油脂</div> <div>【味噌汁】(HND=TTM継続)</div> <div>七福蓮(昆布、湯通し塩蔵昆布、湯通し塩蔵わかめ、乾のり、ふのり、わかめ、ヒトエグサ)、油揚げ</div> <div>【茶菓】</div> <div>◆機内ちとせ 銀安吉日</div> <div>鶏卵、粒あん、マーガリン、アーモンドパウダー、小麦粉、バター、水飴</div>	<div>【小鉢】</div> <div>◆かぼちゃといぶりがっこサラダ</div> <div>南瓜、いぶりがっこ、白味噌、クリーム</div> <div>◆鶏むねと牛蒡の胡麻酢和え</div> <div>鶏肉、牛蒡、胡麻酢、一味唐辛子</div> <div>【主菜】</div> <div>◆鮎 みそ焼鹿肉 木の子のぎせい豆腐 ゴーヤー無臭 茗荷甘酢</div> <div>鮎、味噌焼鹿肉(白味噌、柚子)、木の子のぎせい豆腐(椎茸、エノキ、胡麻油、木綿豆腐、液卵、糸三ツ葉)、ゴーヤ、茗荷子</div> <div>【献御飯】</div> <div>白米、植物油脂</div> <div>【味噌汁】(TTM=HND継続)</div> <div>七福蓮(昆布、湯通し塩蔵昆布、湯通し塩蔵わかめ、乾のり、ふのり、わかめ、ヒトエグサ)、油揚げ</div> <div>【茶菓】</div> <div>◆機内ちとせ 銀安吉日</div> <div>鶏卵、粒あん、マーガリン、アーモンドパウダー、小麦粉、バター、水飴</div>