

【1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ありません。
 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)	朝食(伊丹発JL102便/JL104便)
<p>【メインプレート】 ◆牛肉のパインミー 蓮根グラタン パインミー、バター、牛肉しぐれ煮(牛肉、葉種油、生姜ペースト)、人参、大根、玉葱、スライステーズ、蓮根グラタン(蓮根水煮、長葱、バター、牛乳、クリーム、ホワイトソースパウダー、パルメザンパウダー)、ミニトマト、食用調理油、ロマネスクカリフラー</p> <p>【アペタイザー】 ◆ロワイヤル カニ イタヤガイ 鶏卵、フュメドポワソン、ズワイガニほぐし身、イタヤ貝</p> <p>【サラダ】 レタス、ロメインレタス、紫キャベツ、ピーツ、フレンチドレッシング</p> <p>【スープ】 (HND=ITM線除く) ◆クラムチャウダー (ペーコン) じゃがいも、玉葱、セロリ、あさり、バター、還元水飴、ホワイトルー、とうもろこし油、にんにく、全粉乳、バター調製品、ほたて風味パウダー、香辛料、牛乳、チキンパウダー、ペーコン、ドライバセリ</p> <p>【ヨーグルト】 (HND=ITM線のみ) ◆ギリシャヨーグルト 柚子チャツネ ギリシャヨーグルト、ゆずママーレード</p> <p>【フルーツ】 いちご</p>	<p>【小鉢】 ◆らっきょうポテトサラダ 黒胡椒 ソーセージ ブロッコリー ハニーマスターードドレッシング らっきょう、じがいも、食用植物油脂、鶏卵、乳たん白、チキンコンソメ、チーズソースレッドチェダー、ポークソーセージ、ミニブロッコリー、黒胡椒、ハニーマスターードドレッシング(粒マスターード、蜂蜜、グレープシードオイル)</p> <p>◆大山鶏と若布の胡麻和え 細もやし 鶏肉、長葱、胡麻油、にんにく、煎り胡麻、チキンコンソメ、若布、細もやし</p> <p>【台の物】 ◆焼き鯖煮 さば、生姜、塩だしあ生姜、万能葱、玉葱、王子焼き、ほうれん草、人参、豆ちくわ、小麦粉、焼はら海苔、大豆油</p> <p>【焼御飯】 ◆ふっくりんこ 白米、植物油脂</p> <p>【味噌汁】 (ITM=HND線除く) 七福藻(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</p> <p>【香の物】 ◆ごぼう漬け ごぼう、鰹節、唐辛子</p> <p>【フルーツ】 いちご</p>	<p>【小鉢】 ◆らっきょうポテトサラダ 黒胡椒 ソーセージ ブロッコリー ハニーマスターードドレッシング ポテトサラダ(らっきょう甘酢漬け、ポテトサラダ(じがいも、マヨネーズ、砂糖、食塩、マスターード、卵黄、醤造酢、香辛料)、醤油、黒胡椒)、ソーセージ、ブロッコリー、ハニーマスターードドレッシング(マスターード、蜂蜜)</p> <p>◆大山鶏と若芽の胡麻和え 細もやし 大山鶏ハム(大山鶏ムネ肉、砂糖、塩)、もやし、若芽、胡麻和え調味料(薄口醤油、胡麻油、胡麻、中華用調味料)</p> <p>【台の物】 ◆焼き鯖煮 焼き鯖煮(鯖、だし館(かつお昆布だし、薄口醤油、味醂、料理酒)、生姜、葱)、玉葱、ちくわ旨煮の磯辺揚げ(ちくわ、乾燥海苔)、玉子焼き、法蓮草、人参</p> <p>【焼御飯】 ◆ふっくりんこ 白米</p> <p>【香の物】 ◆ごぼう漬け ごぼう、漬け原材料(砂糖、ブドウ糖果糖液糖、醤油、発酵調味液、風味原料(かつお節)、食塩、唐辛子)</p> <p>【フルーツ】 りんご、デコポン</p>
<p>朝食(新千歳発JL500便/JL502便)</p> <p>【小鉢】 ◆小鯛と蓮根なます 小肌、蓮根、甘酢、なます、きざみ揚げ、白ごま、ママーレードジャム</p> <p>◆鶏と若筍の麦味噌餡掛け 炭火焼き鳥、煮たけのこ、わかめ、麦味噌餡(上白糖、ブチドリップ)</p> <p>【台の物】 ◆ふぐ唐揚げ あおさ餡掛け もち麸 ふぐ唐揚げ(ふぐ、片栗粉)、あおさ餡(白だし、あおさ、ブチドリップ)、レモン、厚焼き玉子、かまぼこ、ごぼう八幡巻き、もち麸</p> <p>【焼御飯】 ◆ふっくりんこ 白米</p> <p>【味噌汁】 焼きばら海苔、きざみ揚げ</p> <p>【香の物】 ◆赤かぶ漬け</p> <p>【フルーツ】 オレンジ</p>	<p>朝食(福岡発JL300便/JL302便/JL304便)</p> <p>【小鉢】 ◆らっきょうポテトサラダ 黒胡椒 ソーセージ ブロッコリー ハニーマスターードドレッシング らっきょうポテトサラダ(じがいも、玉葱、人参、らっきょう)、ポークソーセージ、ブロッコリー、ハニーマスターードドレッシング(マスターード、蜂蜜、米酢、オリーブ油)、黒胡椒</p> <p>◆大山鶏と若芽の胡麻和え もやしと若布の胡麻和え(もやし、若布、胡麻、鰹削り節粉末)、大山どり塩麹蒸し、胡麻</p> <p>【台の物】 ◆焼き鯖煮 玉葱煮、焼き鯖煮、葱生姜餡(和風餡、生姜、葱)、玉子焼き、ほうれん草お浸し、ちくわ旨煮の磯辺揚げ(ちくわ(たちうおずり身)、あおさ)、人参煮</p> <p>【焼御飯】 ◆ふっくりんこ 白米</p> <p>【味噌汁】 わかめ、巻麸、乾燥豆腐、乾燥葱</p> <p>【香の物】 ◆ごぼう漬け ごぼうしょうゆ漬け(ごぼう、唐辛子)</p> <p>【フルーツ】 りんご</p>	

【1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ありません。
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。

星食(羽田発便)	星食(羽田着便)	星食(沖縄発JL906便)
【アペタイザー】 ◆カリフラワーのムース カニ カリフラワー、クリーム、ゼラチン、ビーフコンソメジュレ、ズワイガニほぐし身、イタリアンパセリ	【小鉢】 ◆鳥越めかぶと長芋煮 とび子 めかぶ、還元水飴、いか、うに、長芋、飛子 ◆サラミと柿のなます 柚子 大根、人参、昆布、唐辛子、菊の花(黄)、ソフトマリネ、干し柿、ゆず果汁、ゼラチン	【小鉢】 ◆鳥越めかぶと長芋煮 とび子 鳥越、めかぶ、長芋煮、とび子、三杯酢 ◆サラミと柿のなます 柚子 サラミ、干し柿、なます(大根、人参、昆布)、菊の花、柚子ジュレ(柚子果汁、甘酢、ゼラチン)
◆ローストポーク ピーツとレーズンのサラダ 豚肉、にんにく、ローズマリー、オリーブオイル、 ピーツとレーズンのサラダ(ピーツ、レーズン、セミセバロモン、パセリ)	【台の物】 ◆せりと牛タン蒸し煮 大根 山葵 しめじ ごぼう トマト 黒胡椒 大根、牛タン、長葱、生姜、共地館、加工わさび(本わさび、西洋わさび、植物油脂)、しめじ、ごぼう、ミニトマト、せり	【台の物】 ◆せりと牛タン蒸し煮 大根 山葵 しめじ ごぼう トマト 黒胡椒 牛タン、せり、大根、山葵(本わさび、醤油、西洋わさび、砂糖)、しめじ、ごぼう、トマト、黒胡椒
【メイン】 ◆ブランのピスク仕立て 海老、タイム、食用調理油、クリームドウオマール、牛乳、スペルト小麦、オリーブオイル、バター、にんにく、パルメザンパウダー、レッドチリパウダー、ブロッコリー、赤・黄ピーマン、マッシュルーム	◆仙臺BLACK 魚肉(たら、イトヨリダイ、カナガシラ)、わかめ	◆仙臺BLACK 魚肉(たら、イトヨリダイ、カナガシラ)、わかめ
【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	【焼御飯】 ◆ふっくりんこ 白米、植物油脂	【焼御飯】 ◆ふっくりんこ 白米
【バター】 生乳、食塩	【味噌汁】(ITM=HND線除く) 七福藻(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	【味噌汁】 ◆築地ちとせ 銀安吉日 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
【茶菓】 ◆築地ちとせ 銀安吉日 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	【茶菓】 ◆築地ちとせ 銀安吉日 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	

【1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(羽田発便)	夕食(羽田着便)
【小鉢】 ◆かばちやといぶりがっこサラダ 南瓜、いぶりがっこ、白味噌、クリーム	【小鉢】 ◆ピーマンひじき ピーマン、ひじき、胡麻油、煎り胡麻
◆鶏むねと牛蒡の胡麻酢和え 鶏肉、牛蒡、胡麻酢、一味唐辛子	◆トマトとタコの土佐酢漬け トマト、真ダコ、土佐酢、生姜
【主菜】 ◆鶏 みそ柚庵焼き 木の子のぎせい豆腐 ゴーヤー佃煮 茄荷甘酢 鰯、味噌柚庵地(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、茄子	【主菜】 ◆鶏と蓮根のつみれ焼き 鶏挽肉、蓮根、玉葱、液卵、コーンスターク、胡麻油、照りだれ、長葱、共地餡、粉山椒、江戸風玉子焼き(鶏卵、鰹節、大豆油)、ズッキーニおかか和え(ズッキーニ、大豆油、鰹節)
【懐御飯】 ◆ふっくりんこ 白米、植物油脂	【懐御飯】 ◆ふっくりんこ 白米、植物油脂
【味噌汁】(HND=ITM線除く) 七福藻(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	【味噌汁】(ITM=HND線除く) 七福藻(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
【茶菓】 ◆築地ちとせ 銀安吉日 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	【茶菓】 ◆築地ちとせ 銀安吉日 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