

【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。

<b>朝食(羽田発便)</b> <b>【メインプレート】</b> ◆牛肉のバインミー 蓮根グラタン バインミー、バター、牛肉しぐれ煮(牛肉、菜種油、生姜ペースト)、人参、大根、玉葱、スライスチーズ、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、バルメザンパウダー)、ミニトマト、食用調理油、ロマネスコカリフラワー  <b>【アベタイザー】</b> ◆ロワイヤル カニ イタヤガイ 鶏卵、フメドボワッソン、ズワイガニほぐし身、イタヤ貝  <b>【サラダ】</b> 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  <b>【スープ】(HND=ITM線除く)</b> ◆クラムチャウダー (ベーコン) 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、ベーコン、ドライパセリ  <b>【ヨーグルト】(HND=ITM線のみ)</b> ◆ギリシャヨーグルト 柚子チャツネ ギリシャヨーグルト、ゆずマーマレード  <b>【フルーツ】</b> いちご	<b>朝食(羽田着便)</b> <b>【小鉢】</b> ◆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 ハニーマスタードドレッシング らっきょう、じゃがいも、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、ハニーマスタードドレッシング(粒マスタード、蜂蜜、グレープシードオイル)  ◆大山鶏と若布の胡椒和え 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  <b>【台の物】</b> ◆焼き鯖煮 さば、生姜、塩だし生姜、万能葱、玉葱、玉子焼き、ほうれん草、人参、豆ちくわ、小麦粉、焼ばら海苔、大豆油  <b>【依御飯】</b> ◆ふっくりんこ 白米、植物油脂  <b>【味噌汁】(ITM=HND線除く)</b> 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  <b>【香の物】</b> ◆ごぼう漬け ごぼう、鰹節、唐辛子  <b>【フルーツ】</b> いちご	<b>朝食(伊丹発JL102便/JL104便)</b> <b>【小鉢】</b> ◆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(じゃが芋、マヨネーズ、砂糖、食塩、マスタード、卵黄、醸造酢、香辛料)、醤油、黒胡椒)、ソーセージ、ブロッコリー、ハニーマスタードドレッシング(マスタード、蜂蜜)  ◆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)  <b>【台の物】</b> ◆焼き鯖煮 焼き鯖煮(鯖、だし鰯(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  <b>【依御飯】</b> ◆ふっくりんこ 白米  <b>【香の物】</b> ◆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)  <b>【フルーツ】</b> りんご、デコボン
<b>朝食(新千歳発JL500便/JL502便)</b> <b>【小鉢】</b> ◆小鮓と蓮根なます 小肌、蓮根、甘酢、なます、きざみ揚げ、白ごま、マーマレードジャム  ◆鶏と若筍の麦味噌鰯掛け 炭火焼き鳥、煮めたけのこ、わかめ、麦味噌鰯(上白糖、プチドリッパ)  <b>【台の物】</b> ◆ふぐ唐揚げ あおさ鰯掛け もち麩 ふぐ唐揚げ(ふぐ、片栗粉)、あおさ鰯(白だし、あおさ、プチドリッパ)、レモン、厚焼き玉子、かまぼこ、ごぼう八幡巻き、もち麩  <b>【依御飯】</b> ◆ふっくりんこ 白米  <b>【味噌汁】</b> 焼きばら海苔、きざみ揚げ  <b>【香の物】</b> ◆赤かぶ漬け  <b>【フルーツ】</b> オレンジ	<b>朝食(福岡発JL300便/JL302便/JL304便)</b> <b>【小鉢】</b> ◆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 ハニーマスタードドレッシング らっきょうポテトサラダ(じゃが芋、玉葱、人参、らっきょう)、ポークソーセージ、ブロッコリー、ハニーマスタードドレッシング(マスタード、蜂蜜、米酢、オリーブ油)、黒胡椒  ◆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  <b>【台の物】</b> ◆焼き鯖煮 玉葱煮、焼き鯖煮、葱生姜鰯(和風鰯、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(たちうおすり身)、あおさ)、人参煮  <b>【依御飯】</b> ◆ふっくりんこ 白米  <b>【味噌汁】</b> わかめ、巻麩、乾燥豆腐、乾燥葱  <b>【香の物】</b> ◆ごぼう漬け ごぼうしょうゆ漬け(ごぼう、唐辛子)  <b>【フルーツ】</b> りんご	

【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。

昼食(羽田発便)	昼食(羽田着便)	昼食(沖縄発JL908便)
<div>【アベタイザー】</div> <div>◆カリフラワーのムース カニ</div> <div>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</div> <div>◆ローストポーク ビーツとレーズンのサラダ</div> <div>豚肉、にんにく、ローズマリー、オリーブオイル、</div> <div>ビーツとレーズンのサラダ(ビーツ、レーズン、セミセパレモン、パセリ)</div> <div>【メイン】</div> <div>◆ブロンビスク仕立て</div> <div>海老、タイム、食用調理油、クレームドゥオマール、牛乳、スベルト小麦、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</div> <div>【プチパン】</div> <div>小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母、小麦粉調製品</div> <div>【バター】</div> <div>生乳、食塩</div> <div>【茶菓】</div> <div>◆築地ちとせ 鯛安吉日</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>◆鳥賊めかぶと長芋煮 とび子</div> <div>めかぶ、還元水飴、いか、うに、長芋、飛子</div> <div>◆サラミと柿のなます 柚子</div> <div>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</div> <div>【台の物】</div> <div>◆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</div> <div>大根、牛タン、長葱、生姜、共地餡、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</div> <div>◆仙臺BLACK</div> <div>魚肉(たら、イトヨリダイ、カナガシラ)、わかめ</div> <div>【俄御飯】</div> <div>◆ふっくりんこ</div> <div>白米、植物油脂</div> <div>【味噌汁】(ITM=HND線除く)</div> <div>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</div> <div>【茶菓】</div> <div>◆築地ちとせ 鯛安吉日</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>◆鳥賊めかぶと長芋煮 とび子</div> <div>鳥賊、めかぶ、長芋煮、とび子、三杯酢</div> <div>◆サラミと柿のなます 柚子</div> <div>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)</div> <div>【台の物】</div> <div>◆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</div> <div>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</div> <div>◆仙臺BLACK</div> <div>魚肉(たら、イトヨリダイ、カナガシラ)、わかめ</div> <div>【俄御飯】</div> <div>◆ふっくりんこ</div> <div>白米</div> <div>【茶菓】</div> <div>◆築地ちとせ 鯛安吉日</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>

【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)
<p>【小鉢】</p> <p>◆かぼちゃ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</p> <p>◆鶏むねと牛蒡の胡麻酢和え 鶏肉、牛蒡、胡麻酢、一味唐辛子</p> <p>【主菜】</p> <p>◆鰯 みそ袖庵焼き 木の子のぎせい豆腐 ゴーヤー佃煮 茗荷甘酢 鰯、味噌袖庵地(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、茗荷子</p> <p>【俄御飯】</p> <p>◆ふっくりんこ 白米、植物油脂</p> <p>【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</p> <p>【茶菓】</p> <p>◆築地ちとせ 鯛安吉日 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</p>	<p>【小鉢】</p> <p>◆ピーマンひじき ピーマン、ひじき、胡麻油、煎り胡麻</p> <p>◆トマトとタコの土佐酢漬け トマト、真ダコ、土佐酢、生姜</p> <p>【主菜】</p> <p>◆鶏と蓮根のつみれ焼き 鶏挽肉、蓮根、玉葱、液卵、コーンスターチ、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)</p> <p>【俄御飯】</p> <p>◆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>【茶菓】</p> <p>◆築地ちとせ 鯛安吉日 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</p>