

| 【1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） | 朝食（伊丹発JL102便/JL104便） |
|--|---|---|
| 【メインプレート】 ◆パンケーキ メイプルシロップクリーム ピーチ メロンのスパイスソーテ パンケーキ、ホイップクリーム、メイプルシロップ入りシロップ、ペーコン、 黄桃シラップ漬け、ハネジューメロン、蜂蜜、レモン果汁、バター、 クォーターエビスパウダー（グローブ、ジンジャー、ナツメグ、ブラックペッパー） 【アベタイザー】 ◆ピーツポテトサラダ ハーブチキン 鶏肉、オリーブオイル、ベイリーブス、タイム、ピーツポテトサラダ（じゃがいも、 食用植物油脂、鶏卵、乳たん白、人参、玉葱、胡瓜、ピーツ、香辛料）、 フリルレタス、デトロイトリーフ 【サラダ】 レタス、ケール、キヌア、ベイリーブス、オリーブオイル、 ドライ克蘭ベリー（克蘭ベリー、植物油脂）、フレンチドレッシング 【スープ】（HND=ITM線除く） ◆ビスク（ハーブクリーム） クレームドゥオマル、牛乳、サワークリーム、ドライバセリ 【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、ゆずマーマレード 【フルーツ】 いちご | 【小鉢】 ◆鶏とあぶら麩の炊き合わせ 玉子餡 いんげん 鶏肉、植物油脂、粉末卵白、米粉、仙台麩、玉子餡（液卵、植物油脂、 脱脂粉乳、澱粉、乾燥卵白、バター、還元水飴、乳たん白）、いんげん ◆茄子ずんだ揚げ 茗荷 クコの実 枝豆、マスカルポーネ、練り胡麻、長茄子、大豆油、茗荷子、クコの実 【台の物】 ◆かれい唐揚げ 野菜餡揚げ カラスカレイ、小麦粉、大豆油、野菜餡（椎茸、筍、人参、寄せ地餡）、 木綿豆腐、片栗粉、豚肉、ごぼう、里芋、白菜、味噌煮地、人参煮、 共地餡、万能葱 【俵御飯】 ◆ふっくらんこ 白米、植物油脂 【味噌汁】（ITM=HND線除く） 七福菜（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 【香の物】 ◆しそ巻き えごま、くるみ、胡麻、小麦粉、七味唐辛子、植物油、しその葉 【フルーツ】 いちご | 【小鉢】 ◆鶏とあぶら麩の炊き合わせ 玉子餡 いんげん 鶏肉、あぶら麩、玉子餡（かつお昆布だし、スクランブルエッグ）、いんげん ◆茄子ずんだ揚げ 茗荷 クコの実 茄子、ずんだ（枝豆ビューレ、かつお昆布だし、砂糖、薄口醤油、ねり胡麻）、 茗荷、クコの実 【台の物】 ◆かれい唐揚げ 野菜餡揚げ かれい唐揚げ（幽庵地（濃口醤油、味醂、料理酒）、野菜餡揚げ（筍、人参、 椎茸、餡（かつお昆布だし、薄口醤油、味醂）、仙台芋煮（豚肉、白菜、人参 ごぼう、葱） 【俵御飯】 ◆ふっくらんこ 白米 【香の物】 ◆しそ巻き 味噌、砂糖、小麦粉、えごま、くるみ、ごま、七味唐辛子、植物油、しその葉 【フルーツ】 りんご、デコボン |
| 朝食（新千歳発JL500便/JL502便） 【小鉢】 ◆小饅と蓮根なます 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 ◆鶏と若筍の麦味噌餡揚げ 炭火焼き鳥、煮ペたけのこ、わかめ、麦味噌餡（上白糖、ブチドリッブ） 【台の物】 ◆ふぐ唐揚げ あおさ餡揚げ もち麩 ふぐ唐揚げ（ふぐ、片栗粉）、あおさ餡（白だし、あおさ、ブチドリッブ）、 レモン、厚焼き玉子、かまぼこ、ごぼう八幡巻き、もち麩 【俵御飯】 ◆ふっくらんこ 白米 【味噌汁】 焼きばら海苔、きざみ揚げ 【香の物】 ◆赤かぶ漬け 【フルーツ】 オレンジ | 朝食（福岡発JL300便/JL302便/JL304便） 【小鉢】 ◆鶏とあぶら麩の炊き合わせ 仙台麩煮、鶏肉煮、スクランブルエッグ、いんげんお浸し ◆茄子ずんだ揚げ 茗荷 クコの実 焼き茄子、ずんだペースト（枝豆、和風だし）、クコの実、 茗荷甘酢漬け 【台の物】 ◆かれい唐揚げ 野菜餡揚げ 揚げ豆腐、カラスガレイ唐揚げ、野菜餡（和風あん、筍、人参）、 椎茸煮、ごぼう味噌煮、白菜味噌煮、豚バラ味噌煮、人参煮、 里芋煮、味噌餡（白味噌、和風だし）、葱 【俵御飯】 ◆ふっくらんこ 白米 【味噌汁】 わかめ、巻麩、乾燥豆腐、乾燥葱 【香の物】 ◆しそ巻き 味噌、紫蘇葉、胡麻、唐辛子 【フルーツ】 りんご | |

【1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、エク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>◆サーモンリゼット 紅茶風味のトマトサラダ</div> <div>サーモン、スモークサーモン、バター、玉葱、プレーンヨーグルト、レモン果汁、ライムゼスト、万能葱、バケツ、ミニトマト(赤・黄)、アールグレイファニング、オリーブオイル、赤玉葱、ライム果汁、唐辛子、オレガノ、デトロイトリーフ</div> | <div>【小鉢】</div> <div>◆奈良和え クリームチーズ 干瓢 蒟蒻 ぜんまい 人参 薄揚げ いんげん</div> <div>奈良漬(白うり、酒粕)、クリームチーズ、クリーム、干し干瓢、つき蒟蒻、ぜんまい、油揚げ、人参、大豆油、いんげん</div> <div>◆たこと胡瓜の和え物 トマト 奈良のコンフィチュール(梅)</div> <div>胡瓜、昆布、真ダコ、トマト、煎り胡麻、南高梅</div> | <div>【小鉢】</div> <div>◆奈良和え クリームチーズ 干瓢 蒟蒻 ぜんまい 人参 薄揚げ いんげん</div> <div>奈良漬、クリームチーズ、干瓢、蒟蒻、ぜんまい、人参、薄揚げ、いんげん</div> <div>◆たこと胡瓜の和え物 トマト 奈良のコンフィチュール(梅)</div> <div>たこ、胡瓜 トマト、コンフィチュール(梅、ビート糖)、胡麻</div> |
| <div>【メイン】</div> <div>◆ポークのフリカッセ マスタード風味 ローストポテト 芽キャベツ</div> <div>豚肉、大豆油、バター、白ワイン、ペイリープス、ローズマリー、エシャロット、牛乳、ホワイトソースパウダー、クリーム、タスマニアンマスタード、じゃがいも、植物油脂、赤ピーマン、パプリカドゥルセ、パプリカパウダー、ガーリックパウダー、オリーブオイル、芽キャベツ、人参煮</div> | <div>【台の物】</div> <div>◆飛鳥鍋(鶏鍋) 白菜 豆腐 エノキ 人参 花椒</div> <div>鶏肉、鶏だんご(鶏肉、鶏皮、鶏脂、澱粉、コーンフラワー、鶏がらスープ、玉葱、食用卵殻末、香辛料)、白菜、木綿豆腐、牛乳、チキンコンソメ、寄せ鍋つゆ(鶏白湯仕立て)、マロニー、共地館、エノキ、食用調理油、人参、春菊、花椒</div> | <div>【台の物】</div> <div>◆飛鳥鍋(鶏鍋) 白菜 豆腐 エノキ 人参 花椒</div> <div>鶏肉、鶏団子、白菜、豆腐、エノキ、人参、春菊、マロニー、花椒、鍋出汁(牛乳、鶏白湯スープ、白味噌)</div> |
| <div>【ブチパン】</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>【惣御飯】</div> <div>◆ふっくりんこ</div> <div>白米、植物油脂</div> | <div>【惣御飯】</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> | <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>【味噌汁】(ITM=HND線除く)</div> <div>巻き麴、乾燥海苔</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>◆ピーマンひじき</div> <div>ピーマン、ひじき、胡麻油、煎り胡麻</div> <div>◆トマトとタコの土佐酢漬け</div> <div>トマト、真ダコ、土佐酢、生姜</div> <div>【主菜】</div> <div>◆鶏と蓮根のつみれ焼き 江戸風玉子焼き ズッキーニおかか和え 焼き葱</div> <div>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)</div> <div>【徳御飯】</div> <div>◆ふっくらんこ</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>◆茄子の揚げ浸し</div> <div>茄子、大豆油、長葱、生姜、茗荷、大葉</div> <div>◆人参 パプリカ 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 牛蒡おかき揚げ しらたきペペロンチーノ オクラお浸し</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)、牛蒡おかき揚げ(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)、共地餡、オクラ</div> <div>【徳御飯】</div> <div>◆ふっくらんこ</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> |