

【2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。

<div>朝食(羽田発便)</div> <div>【小鉢】 ◆小鉢と薬根なます 薄揚げマーマレード 小肌酢メ、オレンジマーマレード、油揚げ、薬根なます(大根、薬根水煮、人参、芋つる、赤ピーマン、煎り胡麻)  ◆鶏と茗荷の麦味噌館揚げ 茗荷 鶏肉、植物油脂、粉末卵白、米粉、竹の子水煮、鰹節、麦味噌館、茗荷  【台の物】 ◆ふぐ唐揚げ あおさ館揚げ もち飴 玉子焼き 牛蒡巻き 蒲鉾 レモン ふぐ唐揚げ(シロサバフグ、澱粉、パン粉、コーン粉末、パプリカ、ジンジャーパウダー、唐辛子、ガーリック末)、大豆油、あおさ館、玉子焼き、穴子八幡巻き(真穴子、ごぼう、水飴、魚醤)、蒲焼のたれ、粉山椒、もち麩、蒲鉾、レモン  【佐御飯】 白米、植物油脂  【味噌汁】(HND=ITM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】 ◆赤かぶ あつまかぶ  【フルーツ】 デコボン</div>	<div>朝食(羽田着便)</div> <div>【メインプレート】 ◆エッグサンドウィッチ ダブルソフト、ソフトスプレッドマスタード、鶏卵、マヨネーズ、 ポークソーセージ、食用調理油、マッシュルーム、バター、じゃがいも、 ケイジャンシーズニング、ブロッコリー  【アベタイザー】 ◆ウフマヨネーズ アボカドソース 鶏卵、じゃがいも、バターオイル、全粉乳、香辛料、牛乳、バター、 アボカドソース(アボカド、アボカドフィリング、マヨネーズ)、海老  【サラダ】 レタス、ロメインレタス、百合根、ミニトマト、デトロイトリーフ、和風ドレッシング  【スープ】(ITM=HND線除く) ◆コーンクリームスープ コーン、玉葱、人参、牛乳、コーンペースト、クリーム、バター、米、小麦粉、 香辛料、スウィートコーン、オリーブオイル  【ヨーグルト】(ITM=HND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】 デコボン</div>	<div>朝食(伊丹発JL102便/JL104便)</div> <div>【メインプレート】 ◆エッグサンドウィッチ エッグサンドウィッチ(食パン、エッグサラダ(ゆで卵、マヨネーズ、塩、胡椒)、マスタード スプレッド)、ソーセージ、マッシュルーム(マッシュルーム、塩、胡椒)、ローストポテト(じゃが芋、 ケイジャン料理調味料(食塩、チリパウダー(唐辛子、コーンパウダー、食塩、オレガノ、クミン、 ガーリック)、赤唐辛子、クミン、砂糖、チキンブイヨンパウダー、パプリカ、ホワイトペッパー、 オレガノ、タイム)、ブロッコリー(ブロッコリー、塩、胡椒)  【アベタイザー】 ◆ウフマヨネーズ アボカドソース 鶏卵加工品、アボカドソース (アボカドフィリング (マヨネーズ、アボカド、玉葱、レモン果汁、 ガーリックビュール)、アボカド、マヨネーズ)、海老、マッシュポテト(チキンコンソメ、生クリーム、 ポテトフ레이크)  【サラダ】 ニューヨークレタス、ミニマト、ゆり根、ローメンレタス、デトロイトリーフ、和風醤油ドレッシング  【ヨーグルト】 ◆ギリシャヨーグルト 柚子チャツネ ギリシャヨーグルト 柚子チャツネ(柚子、砂糖)  【フルーツ】 デコボン、キウイ</div>
<div>朝食(新千歳発JL500便/JL502便)</div> <div>【メインプレート】 ◆エッグサンドウィッチ エッグサンドウィッチ(ソフト食パン、タマゴサラダ)、ソーセージ、 ホワイトマッシュルーム、ブロッコリー、インカのめざめ  【アベタイザー】 ◆ウフマヨネーズ アボカドソース マッシュポテト(じゃがいも、バター、牛乳)、ハーフたまご(鶏卵加工品)、 アボカドマヨ(アボカド、マヨネーズ)、エビ  【サラダ】 ゆり根、ロメインレタス、ミニマト、デトロイト、和風ドレッシング  【スープ】 ◆コーンクリームスープ コーンポタージュ、牛乳、スイートコーン  【フルーツ】 グレープフルーツ</div>	<div>朝食(福岡発JL300便/JL302便/JL304便)</div> <div>【メインプレート】 ◆エッグサンドウィッチ エッグサンドウィッチ(食パン、玉子サラダ、 マスタード風味ファットスプレッド)、ポークソーセージ、 ブロッコリー、マッシュルーム、じゃが芋  【アベタイザー】 ◆ウフマヨネーズ アボカドソース マッシュポテト(じゃが芋、クリーム、バター)、 半熟卵風鶏卵加工品、アボカドフィリング(マヨネーズ、アボカド、 玉葱)、海老  【サラダ】 リーフレタス、ミニマト、百合根、和風醤油ドレッシング  【スープ】 ◆コーンクリームスープ コーン、チキンコンソメ、牛乳  【フルーツ】 りんご</div>	

【2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。

昼食(羽田発便)	昼食(羽田着便)	昼食(沖縄発JL900便)
<div>【小鉢】</div> <div>◆海老とアサリのめた</div> <div>海老、あさり、若布、分葱、辛子酢味噌、粒マスタード、蜂蜜</div> <div>◆鶏と牛蒡のから揚げ    ローズマリー    枝豆    糸唐辛子</div> <div>鶏肉、植物油脂、粉末卵白、米粉、ローズマリー、大豆油、牛蒡煮、片栗粉、枝豆、糸唐辛子</div> <div>【主菜】</div> <div>◆ふぐ鍋    白菜    豆腐    椎茸    茶そば    黒毛和牛    錦糸卵    もみじおろし    レモン</div> <div>まふぐ、つみれ〔魚肉すり身〔エソ・タチウオ〕、トラフグ皮、澱粉、植物油脂、玉葱、魚醤〕、白湯ソース、白菜、椎茸、木綿豆腐、共地餡、人参煮、水菜、茶そば、めんつゆ餡、錦糸卵、黒毛和牛、もみじおろし（大根、唐辛子）、万能葱、レモン</div> <div>【依御飯】</div> <div>白米、植物油脂</div> <div>【味噌汁】（HND=ITM線除く）</div> <div>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</div> <div>【茶菓】</div> <div>◆ベイクドチーズケーキ</div> <div>ナチュラルチーズ、フランボワーズビュレ、加糖卵黄、マーガリン、乳等を主要原料とする食品（植物油脂、脱脂濃縮乳、バターオイル）、</div>	<div>【アベタイザー】</div> <div>◆ゆり根のムース    紫キャベツのマリネと生ハム    クルミ</div> <div>百合根、クリーム、牛乳、マスカルポーネ、バター、ゼラチン、ビーフコンソメジュレ、紫キャベツのマリネ（紫キャベツ、玉葱、レモン果汁、白ワインビネガー、蜂蜜、オリーブオイル）、生ハム、クルミ、イタリアンパセリ</div> <div>【メイン】</div> <div>◆ビーフ    パルマンティエ    マッシュルームのクリーム    スピナッチ    トマト</div> <div>牛肉、にんにく、オリーブオイル、玉葱、大豆油、トマト、トマトビュレ、赤ワイン、人参、じゃがいも、バターオイル、全粉乳、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、ホワイトソースパウダー、牛乳）、ほうれん草、にんにく、バター、トマト、オリーブオイル</div> <div>【パン】</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>◆ベイクドチーズケーキ</div> <div>ナチュラルチーズ、フランボワーズビュレ、加糖卵黄、マーガリン、乳等を主要原料とする食品（植物油脂、脱脂濃縮乳、バターオイル）、小麦粉、コーンスターチ、液全卵</div>	<div>【アベタイザー】</div> <div>◆ゆり根のムース    紫キャベツのマリネと生ハム    クルミ</div> <div>ゆり根のムース（ムース（ゆり根ペースト、生クリーム、ゼラチン、塩、砂糖）、ビーフコンソメジュレ（ビーフコンソメ、ゼラチン））、紫キャベツのマリネ、生ハム、クルミ、イタリアンパセリ</div> <div>【メイン】</div> <div>◆ビーフパルマンティエ    マッシュルームのクリーム    スピナッチ    トマト</div> <div>ビーフパルマンティエ（ビーフパルマンティエ（牛ミンチ、トマトビュレ漬け、玉葱、人参、おろしにんにく、ローズマリー、ローレル）、ポテトグラタン（チキンコンソメ、ポテトフレーク、生クリーム、チーズ）、パセリ）、マッシュルームクリーム（マッシュルーム、しめじ、椎茸、生クリーム、チキンコンソメ、塩、胡椒）、スピナッチソテー、ミニトマト</div> <div>【パン】</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>◆ベイクドチーズケーキ</div> <div>ナチュラルチーズ、フランボワーズビュレ、加糖卵黄、マーガリン、乳等を主要原料とする食品（植物油脂、脱脂濃縮乳、バターオイル）、小麦粉、コーンスターチ、液全卵</div>

夕食(羽田発便)	夕食(羽田着便)
<div>【アベタイザー】</div> <div>◆サーモンのシソマリネ 桃のソース ペコロスのピクルス</div> <div>サーモン、大葉、胡麻油、オリーブオイル、白桃ピューレ、ハーブリキュール、白ワインビネガー、ペコロスのピクルス（ペコロス、白ワインビネガー、米酢、ビーツパウダー）</div> <div>◆モルソー パチ・ド・カンパーニュ タスマニアマスタートド</div> <div>豚肉（かたロース・ネック・レバー）、チキンレバー、豚背脂、にんにく、玉葱、鶏卵、クォーターエビス、白ワイン、赤ワイン、洋酒、豚網脂、ベイリープス、タイム、タスマニアマスタートド、ラディッシュ、白ワインビネガー、米酢、スターアニス、ミニオゼイユ</div> <div>◆イチジクとストラッチャテッラ ミントとバジルのソース</div> <div>イチジク、白ワイン、ストラッチャテッラ、クリーム、オリーブオイル、ミントとバジルのソース（スベアミント、バジル、松の実、パルメザンパウダー、オリーブオイル）</div> <div>【メイン】</div> <div>◆パベットステーキ モルソーオニオンソース</div> <div>黄ニラとズッキーニのガーリックソテー ポテトのピューレ</div> <div>ハンギングテンダー、食用調理油、オニオンソース（玉葱、大豆油、ボン酢しょうゆ、白ワイン、粒マスタートド、オレンジジュース、バター）、ズッキーニ、黄ニラ、にんにく、オリーブオイル、トマト、じゃがいも、バターオイル、全粉乳、香辛料、牛乳、バター</div> <div>【パン】</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>【デザート】</div> <div>◆洋菓のムース 「アルトハウス」 グリーンマチネのゼリー</div> <div>西洋梨のピューレ、ゼラチン、クリーム、洋梨シラップ漬け、グリーン・マチネ（緑茶、ひまわりの花びら、ローズの花びら、ヤグルマギクの花びら）、花穂</div>	<div>【アベタイザー】</div> <div>◆キャビア・ド・オーベルジュヌとズッキーニ</div> <div>米茄子、にんにく、タイム、オリーブオイル、ズッキーニ、イエローズッキーニ、食用調理油</div> <div>◆梅香る鶏胸肉のショーフロア</div> <div>鶏肉、オリーブオイル、にんにく、ローズマリー、エシャロット、白ワイン、梅酒、マスカルポーネ、クリーム、紀州南高梅、ゼラチン、ビーツパウダー、梅シロップ（はちみつ、梅酒、白ワインビネガー）、ムラメ</div> <div>◆かじきのグリエ フヌイユとドライトマトのコンディマン</div> <div>めかじき、オリーブオイル、ベイリープス、にんにく、フェンネル、赤玉葱、玉葱、ドライトマト、白ワイン、白ワインビネガー、ケッパー、イタリアンパセリ</div> <div>【メイン】</div> <div>◆牛肉のロティ 香草パン粉仕立て ソースムータルド</div> <div>ポムデュセス インゲン豆のソテー</div> <div>ハンギングテンダー、食用調理油、マッシュルーム、玉葱、バター、オリーブオイル、ボルチーニ・パウダー、クリーム、コーヒー、生パン粉、にんにく、パセリ、タイム、エルブドフロヴァンス、ソースムータルド（フォンドヴォー、白ワイン、バルサミコ、にんにく、粒マスタートド、バター）、ポムデュセス（じゃがいも、バターオイル、全粉乳、香辛料、牛乳、バター、鶏卵、ナツメグ）、インゲン豆のソテー（インゲン、オリーブオイル）</div> <div>【パン】</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>【デザート】</div> <div>◆洋菓のムース 「アルトハウス」 グリーンマチネのゼリー</div> <div>西洋梨のピューレ、ゼラチン、クリーム、洋梨シラップ漬け、グリーン・マチネ（緑茶、ひまわりの花びら、ローズの花びら、ヤグルマギクの花びら）、花穂</div>