

【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)

【小鉢】

◆小鉢と蓮根なます 薄揚げマーマレード
小肌酢〆、オレンジマーマレード、油揚げ、蓮根なます(大根、蓮根水煮、人参、芋つる、赤ビーマン、煎り胡麻)

◆鶏と若筍の麦味噌鍋掛け 若布

鶏肉、植物油脂、粉末卵白、米粉、竹の子水煮、鰹節、麦味噌餡、若布

【台の物】

◆ふぐ唐揚げ あおさ鮓掛け もちstå 玉子焼き 牛蒡巻き 蒲鉾 レモン
ふぐ唐揚げ(シロサバグ、澱粉、パン粉、コーン粉末、パブリカ、ジンジャーパウダー、唐辛子、ガーリック末)、大豆油、あおさ鮓、玉子焼き、穴子八幡巻き(真穴子、ごぼう、水鉢、魚醤)、蒲焼のたれ、粉山椒、もちstå、蒲鉾、レモン

【後御飯】

白米、植物油脂

【味噌汁】(HND=ITM該除外)

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

【香の物】

◆赤かぶ

あつみかぶ

【フルーツ】

デコポン

朝食(羽田着便)

【メインプレート】

◆エッグサンドウィッチ
ダブルソフト、ソフトスフレッドマスタード、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、ケイジャンシニギング、ブロッコリー

【アペタイザー】

◆ウツマヨネーズ 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該除外)

◆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、スライドコーン、オリーブオイル

【ヨーグルト】(ITM=HND該のみ)

◆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】

デコポン

朝食(伊丹発JL102便/JL1104便)

【メインプレート】

◆エッグサンドウィッチ
エッグサンド(食パン、エッグサラダ(ゆで卵、マヨネーズ、塩、胡椒)、マスターDスフレット)、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、バブリカ、ホワイトベッパー、オレガノ、タイム)、ブロッコリー(ブロッコリー、塩、胡椒)

【アペタイザー】

◆ウツマヨネーズ アボカドソース

鶏卵加工品、アボカドソース(アボカドフリング(マヨネーズ、アボカド、玉葱、レモン果汁、ガーリックピューレ)、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、ボテトフレーク)

【サラダ】

ニューヨークレタス、ミニトマト、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】

デコポン、キウイ

朝食(新千歳発JL500便/JL502便)

【メインプレート】

◆エッグサンドウィッチ

エッグサンド(イエティ(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

【アペタイザー】

◆ウツマヨネーズ 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、ミニトマト、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

コーンボタージュ、牛乳、スイートコーン

【フルーツ】

グレープフルーツ

朝食(福岡発JL300便/JL302便/JL304便)

【メインプレート】

◆エッグサンド(イエティ)

エッグサンド(イエティ(食パン、玉子サラダ、マスターD風味ファットスフレット)、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)

【アペタイザー】

◆ウツマヨネーズ 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、ミニトマト、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

【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。

豪食(羽田発便)

【小鉢】
◆海老とアサリのぬた
 海老、 あさり、 若布、 分葱、 辛子酢味噌、 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

【主菜】

◆ふぐ鍋 白菜 豆腐 椿芽 茶そば 黒毛和牛 錦糸卵 もみじおろし レモン
 まふぐ、 つみれ（魚肉すり身[エソ・タチウオ]、 トラフグ皮、 濃粉、 植物油脂、 玉葱、 魚醤）、 白湯ソース、 白菜、 椿芽、 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

【懐御飯】

白米、 植物油脂

【味噌汁】 (HND=ITW締除く)

七福藻（昆布、 湯通し塩昆布、 湯通し塩わかめ、 乾のり、 ふのり、 わかめ、 ヒトエグサ）、 油揚げ

【茶菓】

◆ベイクドチーズケーキ
 ナチュラルチーズ、 フランボワーズピューレ、 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、 液全卵

豪食(羽田着便)

【アペタイザー】

◆ゆり根のムース 紫キャベツのマリネと生ハム クルミ
 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

【メイン】

◆ビーフ パルマンティエ マッシュルームのクリーム スピナッテ 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、 ジャガイモ、 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]、 ドライバセリ、 マッシュルームのクリーム（なにじめじ、 椿芽、 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

【パン】

◆ブチパン
 小麦粉、 ライ麦、 オリーブオイル、 パン酵母、 小麦粉調製品

◆バター

生乳、 食塩

【茶菓】

◆ベイクドチーズケーキ
 ナチュラルチーズ、 フランボワーズピューレ、 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、 液全卵

豪食(沖縄発JL908便)

【アペタイザー】

◆ゆり根のムース 紫キャベツのマリネと生ハム クルミ
 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

【メイン】

◆ビーフパルマンティエ マッシュルームのクリーム スピナッテ トマト
 ビーフパルマンティエ（ビーフパルマンティエ（牛ミンチ、 トマトピューレ漬け、 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、 チーズ等）、 バセリ）、 マッシュルームのクリーム（マッシュルーム、 しめじ、 椿芽、 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

【パン】

◆ブチパン
 小麦粉、 ライ麦、 オリーブオイル、 パン酵母、 小麦粉調製品

◆バター

生乳、 食塩

【茶菓】

◆ベイクドチーズケーキ
 ナチュラルチーズ、 フランボワーズピューレ、 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、 液全卵

【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)	
【アペタイザー】	【アペタイザー】
◆サーモンのシソマリネ 桃のソース ベコロスのピクルス	◆キャビア・ド・オーベルジヌとズッキーニ
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、白ワインビネガー、ベコロスのピクルス（ベコロス、白ワインビネガー、米酢、ビーツパウダー）	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
◆モルソー パテ・ド・カンパニーユ タスマニアマスターード	◆梅香る鶏胸肉のショーフロア
豚肉（かたロース・ネット・レバー）、チキンレバー、豚背脂、にんにく、玉葱、鶏卵、クォーターイエス、白ワイン、赤ワイン、洋酒、豚網脂、ベイリース、タイム、タスマニアマスターード、ラディッシュ、白ワインビネガー、米酢、スターイニス、ミニオゼイユ	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
◆イチジクとストラッチャッラ ミントとバジルのソース	◆かじきのグリエ フヌイユヒドライトマトのコンディマン
イチジク、白ワイン、ストラッチャッラ、クリーム、オリーブオイル、ミントとバジルのソース（スペアミント、バジル、松の実、バルメザンパウダー、オリーブオイル）	めかじき、オリーブオイル、ベイリース、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
【メイン】	【メイン】
◆バケットステーキ モルソーイオニオンソース 黄ニラとズッキーニのガーリックソテー ポテトのピュレ	◆牛肉のロティ 番草パン仕立て ソースムータード
ハンギングテンダーラ、食用調理油、オニオンソース（玉葱、大豆油、ポン酢しょうゆ、白ワイン、粒マスター、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	ボムデュセス インゲン豆のソテー
◆パン	ハンギングテンダーラ、食用調理油、マッシュルーム、玉葱、バター、オリーブオイル、ポルチーニ、パウダー、クリーム、コーヒー、生パン粉、にんにく、バセリ、タイム、エルブドブロウアンス、ソースムータード（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、バター）、ボムデュセス（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）
◆パン	【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	◆パン
◆バター	小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母、小麦粉調製品
生乳、食塩	◆バター
	生乳、食塩
【デザート】	【デザート】
◆洋梨のムース 「アルトハウス」 グリーンマチネのゼリー	◆洋梨のムース 「アルトハウス」 グリーンマチネのゼリー
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	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