

【2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。

朝食(羽田発便)	朝食(羽田着便)	朝食(伊丹発JL102便/JL104便)
<p>【小鉢】 ◆らっきょうポテトサラダ 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eddar、ポークソーセージ、ミニブロッコリー、黒胡椒、ミニマスタードドレッシング（粒マスター、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】 ◆焼き鶏煮 玉葱 ちくわ旨煮の磯部揚げ 玉子焼き 法蓮草、人参 さば、生姜、塩だし生姜、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】 白米、植物油脂</p> <p>【味噌汁】 (HND=ITM締除く) 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>【番の物】 ◆ごぼう漬け ごぼう、鰯節、唐辛子</p> <p>【フルーツ】 デコポン</p>	<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、英種油、生姜ベース）、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、ロマネスクカリフラワー</p> <p>【アベタイザー】 ◆ロワイヤル カニ イタヤガイ 鶏卵、フュメドボワッソン、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、ビーツ、フレンチドレッシング</p> <p>【スープ】 (ITM=HND締除く) ◆クラムチャウダー じゃがいも、玉葱、セロリ、アサリ、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】 (ITM=HND締のみ) ◆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】 デコポン</p>	<p>【メインプレート】 ◆牛肉のパインミー 蓮根グラタン 牛肉のパインミー（フランスパン、牛肉煮（牛肉、醤油、砂糖、菜種油、生姜ベース）、チーズ、人参、玉葱、マスタードスプレッド）、蓮根グラタン（ベシャメルソース、蓮根、チーズ、玉葱、バター、フレーバーオイル、塩、胡椒）、ロマネスクカリフラワー、ミニトマト</p> <p>【アベタイザー】 ◆ロワイヤル カニ イタヤガイ ロワイヤル（鶏卵、フュメドボワッソン、塩）、かに、イタヤガイ</p> <p>【サラダ】 ニューヨークレタス、ビーツ、ローメンレタス、赤キャベツ、フレンチドレッシング</p> <p>【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、砂糖）</p> <p>【フルーツ】 デコポン、キウイ</p>
<p>朝食(新千歳発JL500便/JL502便)</p> <p>【メインプレート】 ◆エッグサンドウィッチ エッグサンド「ウイッチ」（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</p> <p>【アベタイザー】 ◆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</p> <p>【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</p> <p>【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</p> <p>【フルーツ】 クレープフルーツ</p>	<p>朝食(福岡発JL300便/JL302便/JL304便)</p> <p>【メインプレート】 ◆牛肉のパインミー 牛肉のパインミー（パケット、マスター風味ファットスプレッド、チーズ、牛肉、大根、人参、菊花、柚子）、ロマネスク、蓮根グラタン（蓮根、チーズソース（じゃが芋、マヨネーズ、チーズ）、バルメザンチーズ）、ミニトマト</p> <p>【アベタイザー】 ◆ロワイヤル カニ イタヤガイ ロワイヤル（卵、チキンコンソメ）、ベニズワイガニ、イタヤ貝</p> <p>【サラダ】 リーフレタス、レッドキャベツ、ビーツ、フレンチドレッシング</p> <p>【スープ】 ◆クラムチャウダー クラムチャウダー（クラムプロス、じゃが芋、オーシャンクラム、牛乳、クリーム） / ペーコン、ドライバセリ</p> <p>【フルーツ】 りんご</p>	

【2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。

機内食(羽田発便)	機内食(羽田着便)	機内食(沖縄発JL906便)
【小鉢】 ◆島駄めかぶと長芋煮 とび子 めかぶ、 遠元水飴、 いか、 うに、 長芋、 飛子	【アベタイザー】 ◆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、 ピ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	【アベタイザー】 ◆カリフラワーのムース カニ カリフラワーのムース（カリフラワーベースト、 カリフラワー、 生クリーム、 ゼラチン、 塩、 砂糖）、 ピーフコンソメジュレ（ピーフコンソメ、 ゼラチン）、 カニ、 イタリアンパセリ
◆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	◆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、 セミセバーモン、 パセリ）	◆ローストポーク ピーツとレーズンのサラダ ローストポーク（ローストポーク、 チキンコンソメソース）、 ピーツとレーズンのサラダ（ピーツ、 レーズン、 イタリアンパセリ、 ヴィグレットソース（赤ワインビネガー、 オリーブ油、 塩、 胡椒））
【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、 共地鶏、 加工わさび（木わさび、 西洋わさび、 植物油脂）、 しめじ、 ごぼう、 ミニトマト、 せり	【メイン】 ◆プロンのビスク仕立て スペルト小麦 プロッコリー パプリカ マッシュルーム 海老、 タイム、 食用調理油、 クレームドゥオマール、 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、 プロッコリー、 赤・黄ピーマン、 マッシュルーム	【メインプレート】 ◆プロンのビスク仕立て スペルト小麦 プロッコリー パプリカ マッシュルーム プロンのビスク仕立て（スペルト小麦、 ビスクスープ（ビスクソース（乳等を主要原料とする食品、 トマトベースト、 ミルボンベースト、 オマール海老ブイヨン、 チキンコンソメ、 赤ビーマンビューレ、 おろしにんにく、 海老エキス調味料）、 生クリーム、 フュメドボワソン、 塩、 胡椒）、 チキンコンソメ）、 プロッコリー、 パプリカ、 マッシュルーム、 海老（海老、 タイム、 オリーブ油、 塩、 胡椒）
◆仙臺BLACK 魚肉（たら、 イトヨリダイ、 カナガシラ）、 わかめ	【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	【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
【味噌汁】（HND=ITW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】 ◆ペ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、 コーンスターチ、 液全卵	【茶菓】 ◆ペ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、 コーンスターチ、 液全卵

【2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)
【アペタイザー】	【アペタイザー】
◆キャビア・ド・オーベルジースとズッキーニ 米茄子、にんにく、タイム、オリーブオイル、ズッキーニ、イエローズズッキーニ、 食用調理油	◆マグロのパブリカ煮込み～マルタミコ～ バチマグロ(赤身)、オリーブオイル、にんにく、玉葱、赤・黄ビーマン、 トマトペースト、白ワイン、トマト、トマトジュース、ベイリーブス、じゃがいも、 唐辛子
◆梅香る鶏胸肉のショーフロア 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	◆ポークリエット 人参のリュバン 豚肉(バラ・かたロース)、ラード、にんにく、白ワイン、ベイリーブス、 唐辛子、人参、バター、エルブドプロヴァンス、コリアンダー、ミニオゼイユ
◆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 めかじき、オリーブオイル、ベイリーブス、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	◆キウリのボタージュ ミントのピストゥ 胡瓜、にがり、オリーブオイル、玉葱、じゃがいも、スペアミント、ニラ、 松の実、にんにく
【メイン】	【メイン】
◆牛肉のロティ 薙草パン粉立て ソースムータード ボムデュセス インゲン豆のソテー ¹ ハンギングテンダード、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、ハウダー、クリーム、コーヒー、生パン粉、 にんにく、ハセリ、タイム、エルブドプロヴァンス、 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)	◆太刀魚のロティ ソースヴェルデュレット サフラン焼きリゾット 太刀魚、ソースヴェルデュレット(イタリアンパセリ、ディル、セルフィーユ、 ほうれん草、フュメドボワッソン、にんにく、エシャロット、オリーブオイル、 クリーム、バルメザン(ハウダー)、白米、バター、玉葱、白ワイン、 サフラン、バルミジャーノ・レッジャーノ、ズッキーニ、長茄子、にんにく、 食用調理油、タイム、バジルオイル(バジル、バセリ、胡麻油)
【パン】	【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	◆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	◆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 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)、花糖	◆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)、花糖