

【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。

朝食(羽田発便) 【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、 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 【合の物】 ◆焼き鯖煮 玉葱 ちくわ旨煮の罐頭揚げ 玉子焼き 法蓮草、人参 さば、 生姜、 塩だし生姜、 万能葱、 玉葱、 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 【雑穀飯】 白米、 植物油 【味噌汁】（HND=ITW線除く） 七福豚（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】 ◆ごぼう漬け ごぼう、 鰹節、 唐辛子 【フルーツ】 デコボン	朝食(羽田着便) 【メインプレート】 ◆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、 パルメザンパウダー）、 ミニトマト、 食用調理油、 ロマネスコカリフラワー 【アベタイザー】 ◆ロワイヤル カニ イタヤガイ 鶏卵、 フュメドボワツソン、 スワイガンほぐし身、 イタヤ貝 【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 【スープ】（ITW=HND線除く） ◆クラムチャウダー 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、 ドライバセリ 【ヨーグルト】（ITW=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	朝食(伊丹発JL102便/JL104便) 【メインプレート】 ◆牛肉のバインミー 蓮根グラタン 牛肉のバインミー（フランスパン、牛肉煮（牛肉、醤油、砂糖、菜種油、生姜ペースト）、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）、ロマネスコカリフラワー、ミニトマト 【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、フュメドボワソン、塩）、かに、イタヤガイ 【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 【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
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)、ハーフトまご(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、Detroit、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	朝食(福岡発JL300便/JL302便/JL304便) 【メインプレート】 ◆牛肉のバインミー 牛肉のバインミー（バゲット、マスタード風味ファッツスブレッド、 チェダーチーズ、牛肉、大根、人参、菊花、柚子）、 ロマネスコ、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）、パルメザンチーズ）、ミニトマト 【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 【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 【スープ】 ◆クラムチャウダー クラムチャウダー（クラムブロス、じゃが芋、オーシャンクラム、 牛乳、クリーム） / ベーコン、ドライバセリ 【フルーツ】 りんご	

【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JL906便)
【小鉢】 ◆烏賊めかぶと長芋煮 とび子 めかぶ、 還元水飴、 いか、 うに、 長芋、 飛子 ◆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 【含の物】 ◆せりと牛タン蒸し煮 大根 山萮 しめじ ごぼう トマト 黒胡椒 大根、 牛タン、 長葱、 生姜、 共地鮎、 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 ◆仙臺BLACK 魚肉（たら、 イトヨリダイ、 カナガシラ）、 わかめ 【飯御飯】 白米、 植物油脂 【味噌汁】（HND=ITM線除く） 七福羹（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】 ◆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	【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、 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 ◆ローストボーク ビ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、 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） 【メイン】 ◆ブロンビスク仕立て スペルト小麦 ブロッコリー 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、 ブロッコリー、 赤・黄ピーマン、 マッシュルーム 【パン】 ◆プチパン 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	【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（カリフラワーペースト、カリフラワー、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）、カニ、イタリアンパセリ ◆ローストボーク ビーツとレーズンのサラダ ローストボーク（ローストボーク、チキンコンソメソース）、ビーツとレーズンのサラダ（ビーツ、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）） 【メインプレート】 ◆ブロンビスク仕立て スペルト小麦 ブロッコリー パプリカ マッシュルーム ブロンビスク仕立て（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、 トマトペースト、ミルボワペースト、オマール海老ブイヨン、チキンコンソメ、赤ピーマンビュレ、 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）、 ブロッコリー、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） 【パン】 ◆プチパン 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

【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>【アベタイザー】</p> <p>◆キャビア・ド・オーベルジーヌとズッキーニ</p> <p>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</p> <p>◆梅香る鶏胸肉のショーフロア</p> <p>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、 ピーツパウダー、 梅シロップ（はちみつ、 梅酒、 白ワインビネガー）、 ムラメ</p> <p>◆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</p> <p>めかじき、 オリーブオイル、 ベイリーブス、 にんにく、 フェネル、 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</p>	<p>【アベタイザー】</p> <p>◆マグロのバブリカ煮込み〜マルタミコ〜</p> <p>バチマグロ（赤身）、 オリーブオイル、 にんにく、 玉葱、 赤・黄ピーマン、 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</p> <p>◆ポークリエット 人參のリュバン</p> <p>豚肉（バラ ・ かつロース）、 ラード、 にんにく、 白ワイン、 ベイリーブス、 唐辛子、 人參、 バター、 エルブドブロヴァンス、 コリアンダー、 ミニオセイユ</p> <p>◆キュウリのポタージュ ミントのピストウ</p> <p>胡瓜、 にがり、 オリーブオイル、 玉葱、 じゃがいも、 スベアミント、 ニラ、 松の実、 にんにく</p>
<p>【メイン】</p> <p>◆牛肉のロティ 香草パン粉仕立て ソースムータルド</p> <p>ボムデュセス インゲン豆のソテー</p> <p>ハンギングテンダー、 食用調理油、 マッシュルूम、 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、 エルブドブロヴァンス、 ソースムータルド（フォンドヴォー、 白ワイン、 パルサミコ、 にんにく、 粒マスタード、 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）</p>	<p>【メイン】</p> <p>◆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</p> <p>太刀魚、 ソースヴェルデュレット（イタリアンパセリ、 デイル、 セルフィーユ、 ほうれん草、 フュメドポワソン、 にんにく、 エシャロット、 オリーブオイル、 クリーム、 パルメザンパウダー）、 白米、 バター、 玉葱、 白ワイン、 サフラン、 ハルミジャーン・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、 パセリ、 胡麻油）</p>
<p>【パン】</p> <p>◆プチパン</p> <p>小麦粉、 ライ麦、 オリーブオイル、 パン酵母、 小麦粉調製品</p> <p>◆バター</p> <p>生乳、 食塩</p>	<p>【パン】</p> <p>◆プチパン</p> <p>小麦粉、 ライ麦、 オリーブオイル、 パン酵母、 小麦粉調製品</p> <p>◆バター</p> <p>生乳、 食塩</p>
<p>【デザート】</p> <p>◆洋菓のムース 「アルトハウス」 グリーンマチネのゼリー</p> <p>西洋梨のビューレ、 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</p>	<p>【デザート】</p> <p>◆洋菓のムース 「アルトハウス」 グリーンマチネのゼリー</p> <p>西洋梨のビューレ、 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</p>