

【2月21日～28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、アレルギン情報ではございません。
 アレルギ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)
【小鉢】 ◆鶏とあぶら鮪の炊き合わせ 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 ◆茄子すだれ掛け 茄荷 クコの実 茄豆、マスカルボーネ、練り胡麻、長茄子、大豆油、茄子、クコの実 【台の物】 ◆かわいい唐揚げ 野菜詰掛け 仙台芋煮 豚 白菜 人参 ごぼう カラスカレイ、小麦粉、大豆油、野菜詰(椎茸、筍、人参、寄せ地鶏)、木綿豆腐、片栗粉、豚肉、ごぼう、里芋、白菜、味噌煮地、人参煮、共地鶏、万能葱 【焼御飯】 白米、植物油脂 【味噌汁】(HND=ITM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】 デコポン	【メインプレート】 ◆パンケーキ メープルシロップクリーム ピーチ メロンのスパイスソテー パンケーキ、ホイップクリーム、メープルシロップ入りシロップ、ベーコン、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、クオ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) 【アペタイザー】 ◆ピーツボボテトサラダ ハーブチキン 鶏肉、オリーブオイル、ベイリース、タイム、ピーツボボテトサラダ(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)、フレルレタス、デトロイトリーフ 【サラダ】 レタス、ケール、キヌア、ベイリース、オリーブオイル、ドライクランベリー(クランベリー、植物油脂)、フレンドレッシング 【スープ】(ITM=HND線除く) ◆ピスク クレームドゥオマール、牛乳、サワークリーム、ドライバセリ 【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、ゆずママード 【フルーツ】 デコポン	【メインプレート】 ◆パンケーキ メープルシロップクリーム ピーチ メロンのスパイスソテー パンケーキ、メープルシロップクリーム(メープルシロップ、生クリーム)、ベーコン、黄桃シロップ漬け、メロンのスパイスソテー(メロン、キヤトルエビス(ナツメグ、クローブ、シナモン、唐辛子)) 【アペタイザー】 ◆ピーツボボテトサラダ ハーブチキン ピーツボボテトサラダ(ボテトサラダ(じゃが芋、マヨネーズ、マスタード、砂糖、醸造酢、卵黄、香辛料)、ゆで卵、胡瓜、玉葱、ピーツ)、ハーブチキン(鶏肉、塩、砂糖、タイム)、グリーンカール、デトロイトリーフ 【サラダ】 ニューヨークレタス、キヌア、グリーンカール、ドライクランベリー、フレンドレッシング 【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 【アペタイザー】 ◆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】 ◆パンケーキ メープルシロップクリーム ピーチ メロンのスパイスソテー パンケーキ、ベーコン、メープルシロップクリーム(クリーム、メープルシロップ)、メロンのスパイスソテー(メロン、シナモンパウダー、クローブパウダー、生姜パウダー、胡椒)、シナモンパウダー、クローブパウダー、生姜パウダー、胡椒 【アペタイザー】 ◆ピーツボボテトサラダ ハーブチキン リーフレタス、ピーツ入りボボテトサラダ(じゃが芋、玉葱、人参、レッドキャベツ、ピーツ)、蒸し鶏、ディル、デトロイト 【サラダ】 リーフレタス、キヌア、ドライクランベリー、フレンドレッシング 【スープ】 ◆ピスク ピスク(玉葱、人参、セロリ、乳等を主要原料とする食品、ロブスター、トマト、ワイン、海老エキス、ホワイトソース、はちみつ、牛乳) / サワークリーム、ドライバセリ 【フルーツ】 りんご	

【2月21日～28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。

星食(羽田発便)	星食(羽田着便)	星食(沖縄発JL906便)
【小鉢】 ◆奈良和え クリームチーズ 干瓢 茄苺 ゼンまい 人参 薄揚げ いんげん 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、ゼンまい、油揚げ、人参、大豆油、いんげん	【アベタイザー】 ◆サーモンリエット 紅茶風味のトマトサラダ サーモン、スマートカーサーモン、バター、玉葱、ブレーンヨーグルト、レモン果汁、ライムゼスト、万能葱、パケット、ミニトマト(赤・黄)、アールグレイファンシング、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	【アベタイザー】 ◆サーモンのリエット 紅茶風味のトマトサラダ サーモンのリエット(サーモン、玉葱、マヨネーズ、青葱)、フランズパン、デトロイトリーフ、紅茶風味のトマトサラダ(ミニトマト、レモントマト、赤玉葱、甘酢、紅茶葉)
◆たこと胡瓜の和え物 トマト 奈良のコンフィチュール(梅) 胡瓜、昆布、真ダコ、トマト、煎り胡麻、南高梅	【メイン】 ◆ポークのフリカッセ マスター風味 ローストポテト 芽キャベツ 豚肉、大豆油、バター、白ワイン、ペイリーブス、ロースマリー、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、じやがいも、植物油脂、赤ピーマン、バブリカパウダー、バブリカパウダー、ガーリックパウダー、オリーブオイル、芽キャベツ、人参煮	【メインプレート】 ◆ポークのフリカッセ マスター風味 ローストポテト 芽キャベツ ポークのフリカッセ(ポーク(豚肉、チキンコンソメ、バター)、クリームソース(チキンコンソメ、生クリーム、玉葱)、マスター)、ローストポテト(じやが芋、赤パプリカ、スマートカバーラー)、芽キャベツ、人参
【台の物】 ◆飛鳥鍋(鶏鍋) 白菜 豆腐 エノキ 人参 花椒 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、共地餡、エノキ、食用調理油、人参、春菊、花椒	【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-JTM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】 ◆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】 ◆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21日～28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)

【アベタイザー】

◆マグロのパプリカ煮込み～マルタミコ～

ハチマグロ(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

◆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、エルブドロヴアンス、コリアンダー、ミニオゼイユ

◆キュウリのポタージュ 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】

◆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、セルフィュー、ほうれん草、フェメドボウソン、にんにく、エシャロット、オリーブオイル、クリーム、バルメザンパウダー)、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】

◆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

【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)、花穂

夕食(羽田着便)

【アベタイザー】

◆サーモンのシズマリネ 桃のソース ベコロスのピクルス

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)

◆モルソーバテ・ド・カンパニーユ タスマニアマスターード

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、ベイリーブス、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・アニス、ミニオゼイユ

◆イチジクとストラッチャッラ ミントとバジルのソース

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)

【メイン】

◆バベットステーキ モルソーオニオンソース

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
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、ポン酢しょうゆ)、白ワイン、粒マスタード、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

【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

【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)、花穂