

【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】 ◆鶏とあぶら麩の炊き合わせ 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 ◆茄子ずんだ揚げ 茗荷 ココの実 枝豆、マスカルポーネ、練り胡麻、長茄子、大豆油、茗荷子、ココの実 【台の物】 ◆かわいい唐揚げ 野菜餡揚げ 仙台芋煮 豚 白菜 人参 ごぼう カラスカレイ、小麦粉、大豆油、野菜餡（椎茸、筍、人参、寄せ地餡）、木綿豆腐、片栗粉、豚肉、ごぼう、里芋、白菜、味噌煮地、人参煮、共地餡、万能葱 【依御飯】 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】 ◆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】 デコボン</div>	<div>朝食（羽田着便）</div> <div>【メインプレート】 ◆パンケーキ メイプルシロップクリーム ピーチ メロンのスライスソテー パンケーキ、ホイップクリーム、メイ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、クォーターエビスパウダー（グロープ、ジンジャー、ナツメグ、ブラックペッパー） 【アベタイザー】 ◆ビーツボテトサラダ ハーブチキン 鶏肉、オリーブオイル、ベイリープス、タイム、ビーツボテトサラダ（じゃがいも、食用植物油脂、鶏卵、乳たん白、人参、玉葱、胡瓜、ビーツ、香辛料）、フリルレタス、デトロイトリーフ 【サラダ】 レタス、ケール、キヌア、ベイリープス、オリーブオイル、ドライ克蘭ベリー（克蘭ベリー、植物油脂）、フレンチドレッシング 【スープ】（ITM=HND線除く） ◆ビスク クレームドゥオマル、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、ゆずマーレード 【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】 ◆パンケーキ メーブルシロップクリーム ピーチ メロンのスライスソテー パンケーキ、メーブルシロップクリーム（メーブルシロップ、生クリーム）、ベーコン、黄桃シロップ漬け、メロンのスライスソテー（メロン、キャトルエビス（ナツメグ、クローブ、シナモン、唐辛子） 【アベタイザー】 ◆ビーツボテトサラダ ハーブチキン ビーツボテトサラダ（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、ビーツ）、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、ドライ克蘭ベリー、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</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、ミントマト、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</div>	<div>朝食（福岡発JL300便/JL302便/JL304便）</div> <div>【メインプレート】 ◆パンケーキ メーブルシロップクリーム ピーチ メロンのスライスソテー パンケーキ、ベーコン、メーブルシロップクリーム（クリーム、メーブルシロップ）、メロンのスライスソテー（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）、黄桃のスライスソテー（黄桃、シナモンパウダー、クローブパウダー、生姜パウダー、胡椒） 【アベタイザー】 ◆ビーツボテトサラダ ハーブチキン リーフレタス、ビーツ入りボテトサラダ（じゃが芋、玉葱、人参、レッドキャベツ、ビーツ）、蒸し鶏、ディル、デトロイト 【サラダ】 リーフレタス、キヌア、ドライ克蘭ベリー、フレンチドレッシング 【スープ】 ◆ビスク ビスク（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</div>	

【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JL908便）
<div>【小鉢】</div> <div>◆奈良和え クリームチーズ 干瓢 蒟蒻 ぜんまい 人参 薄揚げ いんげん</div> <div>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、ぜんまい、油揚げ、人参、大豆油、いんげん</div> <div>◆たこと胡瓜の和え物 トマト 奈良のコンフィチュール(梅)</div> <div>胡瓜、昆布、真ダコ、トマト、煎り胡麻、南高梅</div> <div>【台の物】</div> <div>◆飛鳥鍋(鶏鍋) 白菜 豆腐 エノキ 人参 花椒</div> <div>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</div> <div>【微御飯】</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üre、 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>◆サーモンリエット 紅茶風味のトマトサラダ</div> <div>サーモン、スモークサーモン、バター、玉葱、プレーンヨーグルト、レモン果汁、ライムゼスト、万能葱、バケット、ミニトマト(赤・黄)、アールグレイファニング、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</div> <div>【メイン】</div> <div>◆ボークのフリカッセ マスタード風味 ローストポテト 芽キャベツ</div> <div>豚肉、大豆油、バター、白ワイン、ペイリーブス、ローズマリー、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ド、じゃがいも、植物油脂、赤ピーマン、パプリカドゥルセ、パプリカパウダー、ガーリックパウダー、オリーブオイル、芽キャベツ、人参煮</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üre、 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>◆サーモンのリエット 紅茶風味のトマトサラダ</div> <div>サーモンのリエット(サーモン、玉葱、マヨネーズ、青葱)、フランスパン、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)</div> <div>【メインプレート】</div> <div>◆ボークのフリカッセ マスタード風味 ローストポテト 芽キャベツ</div> <div>ボークのフリカッセ(ボーク(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)、マスタード)、ローストポテト(じゃが芋、赤パプリカ、スモークパプリカパウダー)、芽キャベツ、人参</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üre、 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>【アペタイザー】</div> <div>◆マグロのバブリカ煮込み～マルタミコ～</div> <p>パチマグロ(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> <div>◆ボーリエット 人参のリュバン</div> <p>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、エルブドブロヴァンス、コリアンダー、ミニオセイユ</p> <div>◆キュウリのポタージュ ミントのピストウ</div> <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> <div>【メイン】</div> <div>◆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</div> <p>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、フュメドポワッソン、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、パセリ、胡麻油)</p> <div>【パン】</div> <div>◆ブチパン</div> <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> <div>◆バター</div> <p>生乳、 食塩</p> <div>【デザート】</div> <div>◆洋梨のムース「アルトハウス」グリーンマチネのゼリー</div> <p>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</p>	<div>【アペタイザー】</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> <p>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、ピーツパウダー)</p> <div>◆モルソー パテ・ド・カンパーニュ タスマニアマスタード</div> <p>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、ミニオセイユ</p> <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> <p>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、バルメザンパウダー、オリーブオイル)</p> <div>【メイン】</div> <div>◆バベツステーキ 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 ポテトのピュレ</div> <p>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</p> <div>【パン】</div> <div>◆ブチパン</div> <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> <div>◆バター</div> <p>生乳、 食塩</p> <div>【デザート】</div> <div>◆洋梨のムース「アルトハウス」グリーンマチネのゼリー</div> <p>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</p>