

**【3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)	朝食(羽田着便)	朝食(伊丹発JL102便/JL104便)
<p>【メインプレート】 ◆ライ麦サンド ライ麦ブレッド、粒マスタード、ソフトスプレッドマスタード、マッシュポテト(じゃがいも、バターオイル、全粉乳、香辛料、牛乳、フレッシュクリーム、バター)、サワークラウト(キャベツの塩漬け)、チェダーチーズ、ベーコン、彩野菜のグリル(ズッキーニ、赤・黄ピーマン、茄子、オリーブオイル、タイム)、ブロッコリー</p> <p>【アベタイザー】 ◆ポテトサラダ じゃがいも、白ワインビネガー、胡瓜、玉葱、人参、マヨネーズ、スペルト小麦、卵、核海老、オリーブオイル、フリルレタス</p> <p>【サラダ】 レタス、ロメインレタス、赤・黄ピーマン、ラディッシュ、フレンチドレッシング</p> <p>【スープ】(HND=ITM線除く) ◆コンソメスープ(アサリ・キャベツ) ビーフコンソメ、ゼラチン、アサリ、キャベツ</p> <p>【ヨーグルト】(HND=ITM線のみ) ◆ギリシャヨーグルト ストロベリーソース ギリシャヨーグルト、ストロベリーソース(いちご、水飴)</p> <p>【フルーツ】 いちご</p>	<p>【小鉢】 ◆切り干し大根とにしんの煮しめ 切り干し大根、油揚げ、人参、食用植物油、にしん、水飴、還元水飴、寒天、魚醤、粉山椒、隠元</p> <p>◆いもなます じゃがいも、甘酢、ソフトマリネ、万能葱</p> <p>【台の物】 ◆サーモン 酒粕クリーム掛け 信州七味唐辛子 サーモン、酒粕クリームソース(ホワイトソース、酒粕、フェムド・ポワソン、豆乳)、信州七味唐辛子、からしあげ(大豆、植物油、和辛子)、山菜煮(芋から、干瓢、油揚げ、こんにゃく、菜種油、水飴)、人参、しし唐、大豆油</p> <p>【徳御飯】 ◆ふっくらんこ 白米</p> <p>【味噌汁】(ITM=HND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</p> <p>【香の物】 ◆野沢菜 野沢菜</p> <p>【フルーツ】 いちご</p>	<p>【小鉢】 ◆切り干し大根とにしんの煮しめ 切り干し大根(切り干し大根、人参、油揚げ、椎茸)、にしん甘露煮(にしん、生姜)、隠元(隠元、だし)</p> <p>◆いもなます いもなます(じゃが芋、甘酢(米酢、砂糖、塩))、ハム、万能ねぎ</p> <p>【台の物】 ◆サーモン 酒粕クリーム掛け 信州七味唐辛子 サーモン(サーモン、漬け調味料(塩、薄口醤油、土生姜、かつお昆布だし))、酒粕クリーム(かつお昆布だし、生クリーム、酒粕、薄口醤油、塩)、信州七味唐辛子(唐辛子、陳皮、胡麻、麻痺、紫蘇、山椒、生姜)、からしあげ(油揚げ、からし)、山菜煮(ずいき(里芋の茎)、こんにゃく、だし)、人参(人参、だし)、しし唐</p> <p>【徳御飯】 ◆ふっくらんこ 白米</p> <p>【香の物】 ◆野沢菜 野沢菜、漬け原材料(食塩、アミノ酸液、かつお節エキス、たん白加水分解物、醸造酢発酵調味料、酵母エキス)</p> <p>【フルーツ】 パイナップル、オレンジ</p>
<p>朝食(新千歳発JL500便/JL502便)</p> <p>【小鉢】 ◆切り干し大根とにしんの煮しめ ニシン甘露煮、粉山椒、切り干し大根煮、インゲン</p> <p>◆いもなます じゃがいも、甘酢、ハム、万能ねぎ</p> <p>【台の物】 ◆サーモン 酒粕クリーム掛け 信州七味唐辛子 鮭切身、酒粕、ホワイトソース(牛乳、小麦粉、生クリーム、バター)、信州七味唐辛子、人参、白だし、山菜ミックス、上白糖、薄揚げ、ねりからし、しし唐、揚げ油</p> <p>【徳御飯】 ◆ふっくらんこ 白米</p> <p>【味噌汁】 わかめ、きざみ揚げ</p> <p>【香の物】 ◆野沢菜 野沢菜漬</p> <p>【フルーツ】 イチゴ</p>	<p>朝食(福岡発JL300便/JL302便/JL304便)</p> <p>【小鉢】 ◆切り干し大根とにしんの煮しめ 切り干し大根煮(大根、人参、油揚げ)、にしん甘露煮、いんげん豆</p> <p>◆いもなます じゃが芋、ポロニアソーセージ、ねぎ</p> <p>【台の物】 ◆サーモン 酒粕クリーム掛け 信州七味唐辛子 鮭の塩焼き、酒粕クリームソース(ホワイトソース、酒粕、豆乳、コンソメ)、七味唐辛子、からし風味揚げ(油揚げ、からし)、しし唐、山菜煮(大根、蒟蒻、筍、メンマ、人参、わらび、油揚げ)、人参</p> <p>【徳御飯】 ◆ふっくらんこ 白米</p> <p>【味噌汁】 わかめ、巻麩、乾燥豆腐、乾燥葱</p> <p>【香の物】 ◆野沢菜 野沢菜漬け</p> <p>【フルーツ】 りんご</p>	

【3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)
<p>【アベタイザー】 ◆若布のキッシュ 若布のキッシュ(小麦粉、マーガリン、卵、バター、脱脂粉乳)、バター、若布、菜の花、牛乳、フレッシュクリーム、卵、サワークリーム、ベーコン、玉葱、大豆油、ナツメグ、グリエールシュレッド、バルメザンチーズ)、チキンのスチーム(鶏胸肉)、桜のソース(帆立パウダー、紅芯大根、大根、桜の花塩漬け)、ブロッコリー、ミニオゼイユ</p> <p>【メイン】 ◆国産牛のハンバーグ 照焼き山椒ソース 国産牛のハンバーグ(牛肉、オニオンソーセー、卵、パン粉、トマトケチャップ、牛乳、香辛料)、照焼き山椒ソース(照焼きのたれ、山椒)、そら豆とポトグラタン(そら豆、じゃがいも、玉葱、食用調理油)、フレッシュクリーム、ベシャメルソース、モッツアレラシュレッド、バター)、ほうれん草、にんにく、食用調理油、バター、ミニトマト</p> <p>【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 ◆桜バター バター、フレッシュクリーム、桜ペースト、桜の花塩漬け、桜の葉塩漬け</p> <p>【茶菓】 ◆天空の抹茶クリームサンド 小麦粉、マーガリン、砂糖、ショートニング、レーズン洋酒漬、液全卵、アーモンドパウダー(アーモンド、コーンスターチ)、脱脂粉乳、食塩 粉糖(砂糖、コーンスターチ)、抹茶、加糖練乳、脱脂粉乳、食塩</p>	<p>【小鉢】 ◆筍と鳥臍の木の芽味噌和え 筍水煮、紋甲いか、若布、木の芽味噌(米味噌、ほうれん草、卵黄、山椒)、マスカルポーネチーズ</p> <p>◆野菜の炊き合わせ がんと(木綿豆腐、山芋、卵、大豆油)、里芋、人参、スナップエンドウ</p> <p>【主菜】 ◆金目鯛 桜道明寺蒸し ごごみ 金目鯛、桜の葉塩漬け、道明寺粉(白、ピンク)、ペッコウ餡、醤油麹、ごごみ水煮、牛カツとじ(玉葱、ピーカツ[牛ハラミ、牛肉、乾燥卵白、パン粉、でん粉、香辛料、大豆粉、食用油脂]、大豆油、玉子飴)、九条ねぎ、粉山椒</p> <p>【徳御飯】 ◆ふっくらんこ 白米</p> <p>【味噌汁】(ITM=HND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</p> <p>【茶菓】 ◆天空の抹茶クリームサンド 小麦粉、マーガリン、砂糖、ショートニング、レーズン洋酒漬、液全卵、アーモンドパウダー(アーモンド、コーンスターチ)、脱脂粉乳、食塩 粉糖(砂糖、コーンスターチ)、抹茶、加糖練乳、脱脂粉乳、食塩</p>	<p>【小鉢】 ◆筍と鳥臍の木の芽味噌和え 筍、鳥臍(鳥臍、だし)、若布(若布、だし)、木の芽味噌(木の芽味噌、マスカルポーネチーズ)</p> <p>◆野菜の炊き合わせ 野菜の炊き合わせ(がんと、里芋、人参、だし)、シュガーピース(シュガーピース、だし)</p> <p>【台の物】 ◆金目鯛 桜道明寺蒸し ごごみ 金目鯛桜道明寺蒸し(金目鯛、漬け調味料(塩、薄口醤油、土生姜、かつお昆布だし)、道明寺粉(もち米)、桜の葉塩漬け、醤油麹餡(かつお昆布だし、味噌、濃口醤油、醤油麹))、ごごみ(ごごみ、だし)、牛カツとじ(牛カツ、玉葱、調味料(かつお昆布だし、濃口醤油、味噌)、スクランブルエッグ、九条ねぎ、山椒)</p> <p>【徳御飯】 ◆ふっくらんこ 白米</p> <p>【味噌汁】 乾燥海苔、渦巻き麩</p> <p>【茶菓】 ◆天空の抹茶クリームサンド 小麦粉、マーガリン、砂糖、ショートニング、レーズン洋酒漬、液全卵、アーモンドパウダー(アーモンド、コーンスターチ)、脱脂粉乳、食塩 粉糖(砂糖、コーンスターチ)、抹茶、加糖練乳、脱脂粉乳、食塩</p>

【3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】 ◆アサリとワカメのタブレ パセリの香りと共に クスクス、若布、ブロード・ティ・ボンコレ、キヌア、アサリ、タイム、 イタリアンパセリ、胡瓜、オリーブオイル、マスタード、白ワインビネガー、 胡麻油、レモンゼスト、レモンジュース</p> <p>◆豚肉とジャガイモのマリネ 黒胡椒風味 鹿児島黒豚コッパ、豚耳、にんにく、タイム、ベイリーブス、クローブ、 マスタード、白ワインビネガー、胡麻油、じゃがいも、オリーブオイル、 ガーリックパウダー、ローズマリー、エシャロット、イタリアンパセリ</p> <p>【メイン】 ◆カジキマグロのア・ラ・ブロヴァンサル メカジキ、オリーブオイル、ガーリックパウダー、エルドプロヴァンス、 エスプレット唐辛子、にんにく、玉葱、黄ピーマン、アンチョビオイル、 トマトジュース(食塩無添加)、アーティチョーク ボトム、大豆油、ミニトマト、 タイム、ピテットライブオリーブ、バジルペースト</p> <p>【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 ◆桜バター バター、フレッシュクリーム、桜ペースト、桜の花塩漬け、桜の葉塩漬け</p> <p>【茶菓】 ◆逸草 善々喜園の抹茶を使ったブランマンジェ&糀祭の酒粕香ソース 卵黄、牛乳、ゼラチン、ホワイトチョコレート、抹茶、フレッシュクリーム、 酒粕香ソース(牛乳、酒粕[糀祭]、加糖練乳、フレッシュクリーム、ゼラチン)</p>	<p>【アベタイザー】 ◆タコのマリネ ピペラード バスク地方の香り 真鯛、ミニトマト、エルドプロヴァンス、ドライスベアミント、オリーブオイル、 にんにく、赤・黄ピーマン、トマトケチャップ、マスタード、白ワインビネガー、 胡麻油、タバスコ、千鳥酢、蜂蜜、しし唐、大豆油</p> <p>◆春キャベツと鶏のハツのコンフィ フレッシュブラックペッパー風味 鶏肉(ハツ)、ガーリックパウダー、カナルファットオイル、胡麻油、タイム、 ベイリーブス、ローズマリー、にんにく、芽キャベツ、大豆油、マスタード、 白ワインビネガー、キャベツ、生アンコールペッパーペースト、 オリーブオイル、フライドガーリック、エスプレット唐辛子</p> <p>【メイン】 ◆真空調理した豚ロースのルーロー仕立て ソース・ムータルド(和からし&粒マスタード) 豚肉、塩麩パウダー、エストラゴン、ソース・ムータルド(にんにく、 エシャロット、胡麻油、蜂蜜、白ワイン、Nabeno-Sauce[玉葱、ワイン、 リンゴビューレ、生姜、長葱、蜂蜜、にんにく、レモン汁、香辛料、昆布]、 粒マスタード、和辛子、バター)、じゃがいも、大豆油、バター、 ガーリックパウダー、イタリアンパセリ、生椎茸、胡麻油、Nabeno-Sauce</p> <p>【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 ◆桜バター バター、フレッシュクリーム、桜ペースト、桜の花塩漬け、桜の葉塩漬け</p> <p>【茶菓】 ◆逸草 善々喜園の抹茶を使ったブランマンジェ&糀祭の酒粕香ソース 卵黄、牛乳、ゼラチン、ホワイトチョコレート、抹茶、フレッシュクリーム、 酒粕香ソース(牛乳、酒粕[糀祭]、加糖練乳、フレッシュクリーム、ゼラチン)</p>