

**【3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)	朝食(羽田着便)	朝食(伊丹発JL102便/JL104便)
<p><b>【メインプレート】</b> ◆<b>パニーニサンド チキン&amp;エッグサラダ</b> パニーニ、ソフトスブレッドマスタード、チキン&amp;エッグサラダ(鶏もも肉、照焼きのたれ、卵、マヨネーズ)、照焼きのたれ、ロメインレタス、ポテトグラタン(じゃがいも、乳調製品、クリーム調整品、チーズ、植物油脂、香辛料調整品、グリーンピース、モッツアレラシュレット)、トマト、オリーブオイル、ロマネスコカリフラワー</p> <p><b>【アペタイザー】</b> ◆<b>ウフマヨネーズ</b> 卵、じゃがいも、バターオイル、全粉乳、香辛料、牛乳、バター、ピーツ、筍水煮、オリーブオイル、木の芽ソース(木の芽、白味噌、マヨネーズ、フレッシュクリーム)</p> <p><b>【サラダ】</b> レタス、紫キャベツ、ワイルドライス、ベビーリーフ水菜、レッドアジアンマスタード、デトロイトリーフ、ベリーリーフロケット、フレンチドレッシング</p> <p><b>【スープ】 (HND=ITM線除く)</b> ◆<b>オニオンスープ</b> オニオンスープ、ビーフコンソメ、スペルト小麦、玉葱、大豆油、ドライバセリ</p> <p><b>【ヨーグルト】 (HND=ITM線のみ)</b> ◆<b>ギリシャヨーグルト ストロベリーソース</b> 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><b>【フルーツ】</b> いちご</p>	<p><b>【小鉢】</b> ◆<b>万願寺とお揚げの炊いたん</b> 万願寺どしがらし、植物油、かつお節、きつねあげ(大豆、植物油)、ちりめん山椒</p> <p>◆<b>壬生菜お浸し</b> 壬生菜お浸し(壬生菜、人参、油揚げ、椎茸、植物油)、イタヤ貝、辛子酢味噌、白味噌、粒マスタード</p> <p><b>【台の物】</b> ◆<b>鮭若草焼き(タラの芽)菜花</b> 鮭、たらの芽水煮、卵、食用調理油、菜の花、春菊と湯葉あえ(春菊、湯葉、茎わかめ、茎わさび)、胡麻麩照り焼き(小麦たん白、餅粉、黒胡麻、食用調理油、バター、照焼きのたれ)、筍土佐煮(筍、還元水飴、鰹節り節)</p> <p><b>【徳御飯】</b> ◆<b>ふっくりんこ</b> 白米</p> <p><b>【味噌汁】 (ITM=HND線除く)</b> 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</p> <p><b>【香の物】</b> ◆<b>桜花かぶ</b> 桜の葉塩漬け、干枝漬(かぶら)</p> <p><b>【フルーツ】</b> いちご</p>	<p><b>【小鉢】</b> ◆<b>万願寺とお揚げの炊いたん</b> 万願寺とお揚げの炊いたん(甘唐辛子煮、油揚げ、だし)、ちりめん山椒</p> <p>◆<b>壬生菜お浸し</b> 壬生菜のお浸し(壬生菜、人参、油揚げ、椎茸、醤油、砂糖、発酵調味料、植物油、かつお節エキス、昆布エキス)、イタヤ貝粒辛子酢味噌和え(イタヤ貝、からし酢味噌、マヨネーズ、粒マスタード)</p> <p><b>【台の物】</b> ◆<b>鮭若草焼き(タラの芽)菜花</b> 鮭若草焼き(鮭、漬け調味料(塩、薄口醤油、土生姜、かつお昆布だし)、卵液(卵、植物油、米粉、塩)、タラの芽)、菜の花(菜の花、だし)、春菊と湯葉あえ(春菊、茎わかめ、湯葉、お浸し調味料(かつお昆布だし、白醤油、味醂)、胡麻麩照り焼き(胡麻麩、照り焼きソース(味醂、濃口醤油、たまり醤油、料理酒))、筍土佐煮(筍、土佐煮調味料(かつお昆布だし、薄口醤油、味醂、花かつお))</p> <p><b>【徳御飯】</b> ◆<b>ふっくりんこ</b> 白米</p> <p><b>【香の物】</b> ◆<b>桜花かぶ</b> 干枝漬け(聖護院かぶら、昆布、漬け原材料(砂糖、異性化液糖、食塩、発酵調味料、醸造酢)、桜の花塩漬け</p> <p><b>【フルーツ】</b> パイナップル、オレンジ</p>
<p><b>朝食(新千歳発JL500便/JL502便)</b></p> <p><b>【小鉢】</b> ◆<b>切り干し大根とにしんの煮しめ</b> ニンジン甘露煮、粉山椒、切り干し大根煮、インゲン</p> <p>◆<b>いもなます</b> じゃがいも、甘酢、ハム、万能ねぎ</p> <p><b>【台の物】</b> ◆<b>サーモン 瀬船クリーム揚げ 信州七味唐辛子</b> 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><b>【徳御飯】</b> ◆<b>ふっくりんこ</b> 白米</p> <p><b>【味噌汁】</b> わかめ、きざみ揚げ</p> <p><b>【香の物】</b> ◆<b>野沢菜</b> 野沢菜漬</p> <p><b>【フルーツ】</b> イチゴ</p>	<p><b>朝食(福岡発JL300便/JL302便/JL304便)</b></p> <p><b>【小鉢】</b> ◆<b>万願寺とお揚げの炊いたん</b> 万願寺唐辛子、油揚げ、ちりめん山椒</p> <p>◆<b>壬生菜お浸し</b> 壬生菜、人参、油揚げ、椎茸、イタヤ貝辛子酢味噌和え(イタヤ貝、練り胡麻、マヨネーズ風ドレッシング、米粉、白味噌、粒辛子)</p> <p><b>【台の物】</b> ◆<b>鮭若草焼き(タラの芽)菜花</b> 鮭若草焼き(鮭、マヨネーズ風ドレッシング、卵、たらの芽)、胡麻麩照り焼き(胡麻麩、照り焼きたれ)、春菊胡麻和え(春菊、えのき、人参、湯葉、胡麻)、筍土佐煮(筍、鰹節)、菜の花</p> <p><b>【徳御飯】</b> ◆<b>ふっくりんこ</b> 白米</p> <p><b>【味噌汁】</b> わかめ、巻麩、乾燥豆腐、乾燥葱</p> <p><b>【香の物】</b> ◆<b>桜花かぶ</b> 干枝漬け(かぶ)、桜花漬け</p> <p><b>【フルーツ】</b> りんご</p>	

**【3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)
<p><b>【アベタイザー】</b> ◆<b>桜海老のムース</b> 桜海老、帆立パウダー、タイム、牛乳、ゼラチン、海老</p> <p>◆<b>ローストポーク スペルト小麦のサラダ</b> 豚肉、にんにく、ローズマリー、オリーブオイル、 スペルト小麦のサラダ(スペルト小麦、緑・赤・黄ピーマン、玉葱、 赤ワインピネガー、オリーブオイル、フレンチマスタートド)、 隠元、オリーブオイル、ミニマト</p> <p><b>【メイン】</b> ◆<b>シーフードのスープ仕立て</b> 赤魚、白ワイン、海老、アサリ、ペンネ、オリーブオイル、菜の花、 クラムソース(じゃがいも、玉葱、セロリ、アサリ、バター、還元水飴、 ホワイトルウ、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、フレッシュクリーム、 ブロード・ディ・ボンゴレ)</p> <p><b>【パン】</b> ◆<b>プチパン</b> 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母、小麦粉調製品 ◆<b>桜バター</b> 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><b>【茶菓】</b> ◆<b>天空の抹茶クリームサンド</b> 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)、 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><b>【小鉢】</b> ◆<b>ししとう味噌 豆腐</b> 青唐辛子、味噌、葱、ごま、唐辛子、木綿豆腐、長茄子、大豆油、人参</p> <p>◆<b>信州そば なめ茸おろし</b> 信州そば(そば粉、小麦粉、小麦たん白、卵白粉)、胡麻油、炒高なめ茸、 大根、長葱</p> <p><b>【主菜】</b> ◆<b>ハンバーグ りんごと新玉葱のおろしソース</b> 牛肉、玉葱、卵、パン粉、トマトケチャップ、牛乳、香辛料、大豆油、 りんごと新玉葱のおろしソース(おろしりんご、食用調理油、にんにく、生姜、 玉葱、大豆油、白ワイン)、きの子炒めゆず風味(マッシュルーム、バター、 ゆず果汁、にんにく、グレープシードオイル)、ブロッコリー、ミニマト、 じゃがいも、キャベツ、食用調理油、山賊焼き(鶏もも肉、片栗粉、 大豆油、にんにく、植物油、加工油脂、醤油加工品、寒天)</p> <p><b>【香の物】</b> ◆<b>大根漬けサワークリーム</b> 玉葱、サワークリーム、にんにく、チキンパウダー、大根、胡瓜、人参、 昆布、ごま、唐辛子</p> <p><b>【惣御飯】</b> ◆<b>ふっくりんこ</b> 白米</p> <p><b>【味噌汁】(ITM=HND繰除く)</b> 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><b>【茶菓】</b> ◆<b>天空の抹茶クリームサンド</b> 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)、 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><b>【小鉢】</b> ◆<b>ししとう味噌 豆腐</b> しし唐味噌(味噌、青唐辛子、こうじ風味調味料、椎茸、胡麻、唐辛子)、豆腐、茄子(茄子、だし)、 人参(人参、だし)</p> <p>◆<b>信州そば なめ茸おろし</b> 信州そば(信州そば、胡麻油)、なめ茸おろし(なめ茸(えのき茸、水飴、醤油、砂糖、食塩)、大根 おろし)、長葱</p> <p><b>【主菜】</b> ◆<b>ハンバーグ りんごと新玉葱のおろしソース</b> ハンバーグ(牛ミンチ、ソテードオニオン)、りんごと新玉葱のおろしソース(かつお昆布だし、青りんご ピューレ、玉葱、濃口醤油、砂糖、つゆ)、きの子炒め柚子風味(ブラウンマッシュルーム、柚子胡椒)、 ポテト(じゃが芋、マーガリン、塩)、ブロッコリー、山賊焼き(鶏肉、山賊焼きのたれ、カツオ昆布だし) ミニマト、キャベツ(キャベツ、塩、胡椒)</p> <p><b>【香の物】</b> ◆<b>大根漬けサワークリーム</b> 刻みたくあん(大根、食塩、米ぬか)、サワークリーム</p> <p><b>【惣御飯】</b> ◆<b>ふっくりんこ</b> 白米</p> <p><b>【味噌汁】</b> 乾燥海苔、渦巻き麩</p> <p><b>【茶菓】</b> ◆<b>天空の抹茶クリームサンド</b> 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)、 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)

【アペタイザー】

◆タコのマリネ ビベラード バスク地方の香り

真蛸、ミニトマト、エルブドフロヴァンス、ドライスペアミント、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、白ワインペネガー、  
胡麻油、タバスコ、干鳥酢、蜂蜜、しし唐、大豆油

◆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、カナールファットオイル、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、  
白ワインペネガー、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

【メイン】

◆真空調理した豚ロースのルーロー仕立て

ソース・ムールタルド(和からし&粒マスタード)

豚肉、塩麹パウダー、エストラゴン、ソース・ムールタルド(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

【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

【茶菓】

◆浅草 善々喜園の抹茶を使ったブランマンジェ&雛祭の酒粕香ソース

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[雛祭]、加糖練乳、フレッシュクリーム、ゼラチン)

夕食(羽田着便)

【アペタイザー】

◆箱とモッツアレラチーズのデュオ アンチョビフォンデュをあしらって

孟宗筍、オリーブオイル、アンチョビオイル、ひら茸、にんにく、  
Nabeno-Sauce(玉葱、ワイン、リンゴビュレ、生姜、長葱、蜂蜜、  
にんにく、レモン汁、香辛料、昆布)、モッツアレラバッカ シレサ、  
フルールドセル、エスプレット唐辛子、フライドガーリック、木の芽

◆天使の海老とアボカドのプティサラダ オーロラソースと共に

海老、オリーブオイル、エスプレット唐辛子、うるい、アボカド、ミニトマト、  
レモンジュース、オーロラソース(マヨネーズ、トマトケチャップ、ウスターソース、  
Nabeno-Sauce、蜂蜜、ブランデー、パプリカパウダー、タバスコ)

【メイン】

◆大山鶏むね肉の真空調理 大徳寺納豆入りソース・タブナード

大山鶏むね肉、ガーリックパウダー、タイム、フルールドセル、  
オリーブオイル、大徳寺納豆入りソース・タブナード(オリーブオイル、にんにく、  
大徳寺納豆、エルブドフロヴァンス、ブラックオリーブペースト、  
Nabeno-Sauce、エスプレット唐辛子)、グリーンアスパラガス、黄ピーマン、  
大豆油

【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

【茶菓】

◆浅草 善々喜園の抹茶を使ったブランマンジェ&雛祭の酒粕香ソース

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[雛祭]、加糖練乳、フレッシュクリーム、ゼラチン)