

**【3月21日～31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(羽田発便)	朝食(伊丹発JL102便/JL104便)
<p><b>【メインプレート】</b> ◆<b>フリッタータ トマトソース</b> 卵、フレッシュクリーム、ホワイトソース、食用調理油、パルメザンチーズ、ズッキーニ、赤・黄ピーマン、玉葱、人参、トマトソース(トマト、玉葱、大豆油、にんにく、オリーブオイル、香辛料)、ポークソーセージ、大豆油、インゲンのクリーム(隠元、小麦粉、牛脂豚脂混合油脂、バターオイル、牛乳、フレッシュクリーム、パルメザンチーズ)、マッシュルーム、バター</p> <p><b>【アペタイザー】</b> ◆<b>チキンのスチーム ミックスビーンズのシチュー</b> 鶏むね肉、オリーブオイル、ミックスビーンズのシチュー(ベーコン、バター、スペルト小麦、ガルバンゾー、マローファットビーンズ、レッドキドニー、グリーンビーンズ)</p> <p><b>【サラダ】</b> レタス、ケール、セミドライトマト(オイル漬け)、フレンチドレッシング</p> <p><b>【スープ】 (HND=ITM線除く)</b> ◆<b>濃のスープ (クルトン)</b> 蕎麦、玉葱、牛乳、小麦粉、バター、植物油脂、クリーム、魚醤加工品、香辛料、クルトン(プレーン味)</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>むらさき芋豆腐</b> 紫芋ペースト、純生クリーム、ココナッツミルク、ゼラチン、べっこう餡、黒胡麻</p> <p>◆<b>空心菜チャンプルー</b> 空心菜、食用調理油、島豆腐(大豆、にがり)、スパム(豚肉)、大豆油</p> <p><b>【台の物】</b> ◆<b>グルクンから揚げ アーサ館揚げ オクラ レモン</b></p> <p>グルクン(たかさご)、植物油脂、馬鈴薯でん粉、コーングリッツ、上新粉、大豆油、あおさ餡、レモン、オクラ、豚角煮(豚肉、バインアップル果汁、香辛料)、イカスミ蕎麦(小麦粉、もずく、いかすみ、植物油脂)、胡麻油、紅生姜、沖縄そばだし餡、万能葱</p> <p><b>【飲御飯】</b> ◆<b>ふっくらんこ</b> 白米</p> <p><b>【味噌汁】 (ITM=HND線除く)</b> 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><b>【香の物】</b> ◆<b>黒糖ガリ</b> 生姜、黒蜜</p> <p><b>【フルーツ】</b> いちご</p>	<p><b>【小鉢】</b> ◆<b>むらさき芋豆腐</b> むらさき芋豆腐(紫芋ペースト、ココナッツミルク、生クリーム、グラニュー糖、ゼラチン、塩)、黒胡麻、べっこう餡(かつお昆布だし、濃口醤油、味醂)</p> <p>◆<b>空心菜チャンプルー</b> 空心菜チャンプルー(空心菜、薄口醤油、塩胡椒)、島豆腐(島豆腐(大豆、食塩)、薄口醤油、塩、胡椒)、スパム</p> <p><b>【台の物】</b> ◆<b>グルクンから揚げ アーサ館揚げ オクラ レモン</b></p> <p>グルクンから揚げ(グルクン、漬け調味料(塩、薄口醤油、土生姜、かつお昆布だし))、アーサー館(かつお昆布だし、白だし、味醂、乾燥海苔、薄口醤油)、オクラ、レモン、イカスミ蕎麦(イカスミ蕎麦、塩たれ、胡麻油)、豚角煮、紅生姜、万能ねぎ</p> <p><b>【飲御飯】</b> ◆<b>ふっくらんこ</b> 白米</p> <p><b>【香の物】</b> ◆<b>黒糖ガリ</b> 生姜、黒蜜</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 酒粕クリーム揚げ 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>【飲御飯】</b> ◆<b>ふっくらんこ</b> 白米</p> <p><b>【味噌汁】 (ITM/HJ=HND線除く)</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>むらさき芋豆腐</b> べっこう餡、紫芋豆腐(紫芋、クリーム、牛乳、ゼラチン)、胡麻</p> <p>◆<b>空心菜チャンプルー</b> 島豆腐、空心菜、ポークランチョンミート</p> <p><b>【台の物】</b> ◆<b>グルクンから揚げ アーサ館揚げ オクラ レモン</b> グルクン唐揚げ、アーサ館(和風餡、あおさ)、オクラ、レモン、イカスミ蕎麦、豚角煮、そば出汁あん、紅生姜、ねぎ</p> <p><b>【飲御飯】</b> ◆<b>ふっくらんこ</b> 白米</p> <p><b>【味噌汁】</b> わかめ、巻鮭、乾燥豆腐、乾燥葱</p> <p><b>【香の物】</b> ◆<b>黒糖ガリ</b> 生姜甘酢漬け、黒みつ</p> <p><b>【フルーツ】</b> りんご</p>	

**【3月21日～31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>◆ローストビーフのサラダ仕立て</b>                      ローストビーフ(牛外モモ肉、食用調理油)、ロメインレタス、トレビツ、                      紅芯大根、エンダイブ、隠元、プロッコリー、花穂、デトロイトリーフ、                      ヲィネグレット(シードルヴァネガー、白ワインピネガー、赤ワインピネガー、                      エシャロット、マスタード、オリーブオイル)</p> <p><b>【メイン】</b>  <b>◆スパイスローストチキン トマトソース</b>                      鶏もも肉、ケイジャンシーズニング、食用調理油、トマトソース(トマト、玉葱、                      大豆油、にんにく、オリーブオイル、香辛料)、クリーミーパスタ(リングイネ、                      ペーコン、オリーブオイル、白ワイン、フレッシュクリーム、バルメザンチーズ、                      ス克蘭ブルエッグ)、グリーンアスパラガス、ドライパセリ</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>◆天望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>◆ミミガーと鳥豆腐のサラダ</b>                      味付けミミガー(豚耳皮肉、調合胡麻油、地下浸透海水、香辛料)、胡麻油、                      鳥豆腐(大豆、にがり)、玉葱、ツナフレーク、マヨネーズ、ゴーヤ</p> <p><b>◆生ハムとマンゴーのシークワサー風味</b>                      マンゴー、シークワサー入り四季柑ジュース、生ハム、胡瓜</p> <p><b>【主菜】</b>  <b>◆ラフテー 半熟玉子 青梗菜</b>                      ラフテー(豚肉、生姜、唐辛子、長葱、泡盛)、ラフテー共時鮎、                      じゃがいも館(じゃが芋ペースト、フレッシュクリーム)、鶏卵加工品(半熟玉子)、                      青梗菜、人参、たまごそぼろ(卵、でん粉、植物油脂、香味油)、                      ナーベラー、まこも茸、食用調理油、本つゆ</p> <p><b>【微御飯】</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><b>【茶菓】</b>  <b>◆天望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>◆ミミガーと鳥豆腐のサラダ</b>                      ミミガー(豚耳皮肉)、ゴーヤ、胡麻、鳥豆腐のサラダ(鳥豆腐、ツナフレーク、マヨネーズ)</p> <p><b>◆生ハムとマンゴーのシークワサー風味</b>                      生ハム、マンゴー、胡瓜、シークワサー甘酢(シークワサー果汁、甘酢)</p> <p><b>【主菜】</b>  <b>◆ラフテー 半熟玉子 青梗菜</b>                      ラフテー(豚肉、かつお昆布だし、味噌、泡盛、加工黒糖)、半熟玉子、青梗菜、へちまとマコモダケ                      のイリチー(へちま、マコモダケ、かつお昆布だし、醤油)、人参しりしり(人参、たまごそぼろ、だし)</p> <p><b>【微御飯】</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>◆天望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21日～31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><b>【アベタイザー】</b> ◆<b>葡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</b> 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、リンゴビュール、生姜、長葱、蜂蜜、 にんにく、レモン汁、香辛料、昆布)、モッツアレラパッカ 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</p> <p>◆<b>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</b> 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)</p> <p><b>【メイン】</b> ◆<b>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</b> 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、エルブドプロヴァンス、フ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</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</p> <p><b>【茶菓】</b> ◆<b>逸草 春々喜園の抹茶を使ったブランマンジェ&amp;雛祭の酒粕香ソース</b> 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)</p>	<p><b>【アベタイザー】</b> ◆<b>アサリとワカメのタブレ パセリの香りと共に</b> クスクス、若布、フロード・ディ・ボンゴレ、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、白ワインピネガー、 胡麻油、レモンゼスト、レモンジュース</p> <p>◆<b>豚肉とジャガイモのマリネ 黒胡椒風味</b> 鹿児島黒豚コッパ、豚耳、にんにく、タイム、ペイリープス、クローブ、 マスタード、白ワインピネガー、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><b>【メイン】</b> ◆<b>カジキマグロのア・ラ・プロヴァンサル</b> メカジキ、オリーブオイル、ガーリックパウダー、エルブドプロヴァンス、 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><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</p> <p><b>【茶菓】</b> ◆<b>逸草 春々喜園の抹茶を使ったブランマンジェ&amp;雛祭の酒粕香ソース</b> 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)</p>