

【4月1日～15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سس種についての掲載はございません。

<p><b>朝食 (羽田発)</b></p> <p>【前菜】 ◆きの子の塩辛唐辛和え 菊花 胡瓜 なめこ、椎茸、しめじ、菊花、唐辛子、とろろ昆布、胡瓜 ◆白子風味の豆腐 香辛 もみじおろし ポン酢ジュレ ビシト豆腐(白子風味)、若布、昆布ポン酢、ポン酢ジュレ、大根、唐辛子、万能葱 ◆アビオスと牛蒡のサラダ 牛蒡、唐辛子、卵、アビオス、マヨネーズ、フリルレタス、赤ピーマン</p> <p>【合の物】 ◆鶏と味噌の豆乳鍋 またら、鶏肉、肉団子(鶏肉、鶏皮、植物油、でん粉)、パン粉、鶏がらスープ、玉葱、卵殻粉、香辛料)、寄せ鶏つゆ(鶏白湯仕立て)、豆乳、チキンコンソメ、甘口味噌、共時船、白菜、かやせけん、油揚げ、牛蒡、水菜、人参</p> <p>【飲料類】 白米、植物油</p> <p>【茶菓】 ◆ミルクスターサンド 青森りんご バター、りんごプレザーブ(りんご、果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、小麦粉、砂糖、卵黄、牛乳、脱脂粉乳、粉末水飴、アーモンドパウダー、卵、酸味料</p>	<p><b>朝食 (羽田発)</b></p> <p>【メインプレート】 ◆クロワッサンサンド クロワッサン、エッグサラダ(卵、食用植物油、卵黄、乳蛋白、卵白粉末)、プレスハム、海老、ポークソーセージ、大豆油、ほうれん草、食用調理油、ペティマト、ハーブ岩塩、オリーブオイル</p> <p>【アベタイザー】 ◆シーフードのロワイヤル 卵、フュドボワッソ、帆立バウダー、パセリ、しらす、オリーブオイル、フィヨルドビー(サーモントラウト卵の塩漬)、イタリアンパセリ</p> <p>◆高知果産かつおのサラダ 炬かおステック(ニンニク味)、レタス、ロメインレタス、アボカド、レモンジュース、ラディッシュ、ゆず(皮)、フレンチドレッシング</p> <p>【フルーツ】 いちご</p> <p>【茶菓】 ◆ミルクスターサンド 青森りんご バター、りんごプレザーブ(りんご、果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、小麦粉、砂糖、卵黄、牛乳、脱脂粉乳、粉末水飴、アーモンドパウダー、卵、酸味料</p>	
<p><b>朝食 (新千歳発 JL500便/JL502便)</b></p> <p>【メインプレート】 ◆クロワッサンサンド クロワッサン、ロースハム、エッグサラダ(鶏卵加工品、ドレッシング)、海老、ブラックペッパー、ソーセージ、ほうれん草、ペティマト、ディル</p> <p>【アベタイザー】 ◆シーフードのロワイヤル ロワイヤルベース(茶碗蒸しの高)、しらす、いくら、イタリアンパセリ</p> <p>◆かつおのサラダ ロメインレタス、カツオ、アボカド、ラディッシュ、柚子、フレンチドレッシング</p> <p>【フルーツ】 いちご</p> <p>【茶菓】 ◆ミルクスターサンド 青森りんご バター、りんごプレザーブ(りんご、果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、小麦粉、砂糖、卵黄、牛乳、脱脂粉乳、粉末水飴、アーモンドパウダー、卵、酸味料</p>	<p><b>朝食 (福岡発 JL300便/JL302便/JL304便)</b></p> <p>【メインプレート】 ◆クロワッサンサンド クロワッサンサンド(クロワッサン、マスタード風味ファットスプレッド、ロースハム、海老、玉子サラダ、ブラックペッパー)、ほうれん草、ポークソーセージ、ミニトマト</p> <p>【アベタイザー】 ◆シーフードのロワイヤル ロワイヤル(液卵、ブイヨン(白身魚、玉葱、セリ、ワイン、マッシュルーム))、しらす、いくら、イタリアンパセリ</p> <p>◆かつおのサラダ リーフレタス、レタス、ラディッシュ、アボカド、かつお、柚子、フレンチドレッシング</p> <p>【フルーツ】 いちご</p> <p>【茶菓】 ◆ミルクスターサンド 青森りんご バター、りんごプレザーブ(りんご、果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、小麦粉、砂糖、卵黄、牛乳、脱脂粉乳、粉末水飴、アーモンドパウダー、卵、酸味料</p>	<p><b>朝食 (鹿児島発 JL640便)</b></p> <p>◆うまかまのカツサンド さつま揚げとさつまいもの甘煮 食パン(小麦粉、砂糖、ショートニング、パン酵母、食塩、脱脂粉乳)、とんかつ(豚肉、パン粉、食用植物油、調味料(濃粉、小麦粉、卵粉末)、パン粉、コーン粉、食塩、乳加工品、砂糖、香辛料)、食塩、ブラックペッパー)、とんかつソース(ソース(ウスターソース、フルーツカクテル・シロップづけ(黄糖、洋梨、砂糖、ぶどう、その他)、はちみつ、りんご酢、清酒、トマトケチャップ、砂糖、ごま、コーンスターチ、香辛料、ねりごま)、トマトケチャップ(トマト、糖類(砂糖・ぶどう糖・果糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、食塩、たまねぎ、香辛料)、上白糖) 紅あずま甘露煮(さつまいも、水あめ、砂糖、食塩)、さつま揚げ(魚肉、植物油、砂糖、卵白、加糖卵黄、発酵調味料、還元水飴、食塩、魚骨、ブドウ糖)、プロコリー(ブロッコリー、食塩)、ミニトマトフライ(ミニトマト、食用植物油)</p> <p>【アベタイザー】 ◆生ハムのカブレゼ ナチュラルチーズ、ミニトマト、オリーブ油、生ハム(豚もも肉、食塩、ぶどう糖)、食塩、パルメザン、ホワイトペッパー</p> <p>【アベタイザー】 ◆ポークヒレのロースト ローストポーク(豚ヒレ肉、食塩、香辛料、砂糖、粉末しょう油、酵母エキス)、マッシュポテト(マッシュポテト(ばれいしょ、バター・オイル、その他)、牛乳、乾燥マッシュポテト(ばれいしょ、植物油、脱脂粉乳、その他)、バター、マーガリン、ターメリック粉末)、グレービーソース(ブイヨン、果実酒、ホワイトルウ、ソテオニオン、デミグラスソース、トマトペースト、トマトケチャップ、牛脂、食塩、チキンエキス、植物油、にんにく、バター、香辛料)</p> <p>【サラダ】 ◆煎し鶏とときのこのコースロー コースロー(レップキヤベツ、調味液(醸造酢、砂糖、食塩)、ケール、マヨネーズ(食用植物油、卵、醸造酢、砂糖(水あめ、砂糖)、食塩、香辛料、たん白加水分解物)、ヨーグルト)、蒸し鶏(鶏肉、醤油、植物油、食塩、砂糖、果実調味料、ホワイトペッパー)、しめじフライ(ぶなめじ、食用植物油、食塩)</p> <p>【フルーツ】 不知火、いちご</p> <p>【茶菓】 ◆ミルクスターサンド 青森りんご バター、りんごプレザーブ(りんご、果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、小麦粉、砂糖、卵黄、牛乳、脱脂粉乳、粉末水飴、アーモンドパウダー、卵、酸味料</p>
<p><b>昼夕食 (羽田発)</b></p> <p>【前菜】 ◆刺身海鞘と蝦もやし 海揚げ 油揚げ、蝦もやし、レバ刺し風海鞘(マンナンレバー)、胡麻油、煎り胡麻、にんにく、チキンコンソメ ◆鶏の子和え 高野豆腐 人参 鶏子旨煮、胡麻油、高野豆腐、人参、白滝、長葱、万能葱 ◆いがめんら 蕨きり いか、玉葱、人参、小麦粉、パン粉、大豆油、とうもろこし ◆私情シードルのジュレ りんご スパークリングワイン、ゼラチン、りんご、ビタミンC、メント</p> <p>【主菜】 ◆豚肉3種(びーとろ ハツ タン) 黒にんにくと梅蜜のソース 豚肉(ハロ、ハツ、タン)、食用調理油、黒にんにくペースト、蜂蜜、バルサミコソース ◆乳立と海老の玉子とじ 卵殻味噌 香辛 焼立、海老、甘口味噌、白味噌、若布、スクランブルエッグ、万能葱 ◆十和田パワ焼き(黒ダレ) 黒毛和牛、玉葱、食用調理油、スタミナ源たれ、ピーマン、人参</p> <p>【飲料類】 白米、植物油</p> <p>【茶菓】 ◆ミルクスターサンド 青森りんご バター、りんごプレザーブ(りんご、果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、小麦粉、砂糖、卵黄、牛乳、脱脂粉乳、粉末水飴、アーモンドパウダー、卵、酸味料</p>	<p><b>昼夕食 (羽田発)</b></p> <p>【アベタイザー】 ◆土佐はちきん地鶏のコンフィ マンゴーゼリー 仁渡川山椒 チキンコンフィ(鶏肉、カナルファット、胡麻油、タイム、ペイリース、ローズマリー、グロセル(岩塩))、マンゴーゼリー(マンゴーピューレ、糖寒天、レモン果汁)、仁渡川山椒、ミニオセイル ◆サーモンのマリネ 柚子のジュレ キヌアサラダ サーモン、白ワイン、ディル、甘酢、ゆず果汁、ゼラチン、キヌアサラダ(ブラックキヌア、ペイリース、オリーブオイル、赤玉葱、黄・赤ピーマン、胡瓜、ライムジュース、レモンジュース)</p> <p>【メインプレート】 ◆黒鹿牛のハンバーグ トマトソース 牛肉、オニオンソース、卵、パン粉、トマトケチャップ、牛乳、香辛料、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) ◆もろ豆とポトのグラタン クルミ スピナッチ もろ豆、じゃがいも、玉葱、食用調理油、フレッシュクリーム、ベシヤルソース、モッツアレラシムレット、バター、クルミ、ナツメグ、ほうれん草、にんにく</p> <p>【フルーツ】 いちご</p> <p>【茶菓】 ◆ミルクスターサンド 青森りんご バター、りんごプレザーブ(りんご、果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、小麦粉、砂糖、卵黄、牛乳、脱脂粉乳、粉末水飴、アーモンドパウダー、卵、酸味料</p>	<p><b>昼夕食 (沖縄線 JL506便)</b></p> <p>【アベタイザー】 ◆土佐はちきん地鶏のコンフィ マンゴーゼリー サーモンマリネ 柚子ジュレ キヌアサラダ はちきん地鶏のコンフィ(はちきん地鶏コンフィ、マンゴーゼリー)、レッドソレル、キヌアサラダ(キヌアサラダ(黒キヌア、胡瓜、黄・赤パプリカ、赤玉葱、ドレッシング)、サーモンマリネ、柚子ジュレ)</p> <p>【メインプレート】 ◆黒鹿牛のハンバーグ トマトソース もろ豆とポトのグラタン クルミ スピナッチ 黒鹿牛のハンバーグ、(ハンバーグ、トマトソース)、もろ豆とポトのグラタン(もろ豆、じゃが芋、ホワイトソース)、クルミ、スピナッチのソテー</p> <p>【フルーツ】 いちご</p> <p>【茶菓】 ◆ミルクスターサンド 青森りんご バター、りんごプレザーブ(りんご、果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、小麦粉、砂糖、卵黄、牛乳、脱脂粉乳、粉末水飴、アーモンドパウダー、卵、酸味料</p>