

【4月16日～30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。

<p>新食(羽田便)</p> <p>【メインプレート】</p> <p>◆クラブハウスサンド ベーコン スモークサーモン トマト 長芋のグラタン 黒にんにくとバルサミコのソース ハム プロッコリー ホワイトブレッド、ソフトスプレッドマスタード、ロメインレタス、トマト、 薄焼き卵、サーモン、マヨネーズ、ウスターソース、ベーコン、 長芋のグラタン(長芋、長葱、バター、牛乳、フレッシュクリーム、小麦粉、 牛脂豚脂混合油、バターオイル、バルメザンチーズ)、 黒にんにくとバルサミコのソース(黒にんにくペースト、バルサミコソース、 蜂蜜)、ローズハム、大豆油、プロッコリー</p> <p>【アベタイザー】</p> <p>◆グリーンアスパラガスのスープ グリーンアスパラガス、玉葱、じゃがいも、植物油、オリーブオイル</p> <p>◆青島風蒸チキンのステーキ ハーブ風味 鶏肉、オリーブオイル、ペイリース、ディル、デトロイトサラダトリーフ</p> <p>◆アビオス入りポテトサラダ スペルト小麦 じゃがいも、白ワインビネガー、胡瓜、玉葱、人参、マヨネーズ、卵、 アビオス、スペルト小麦、フリルレタス</p> <p>【フルーツ】 いちご</p> <p>【茶菓】</p> <p>◆ミルクスターサンド 青島りんご パター、りんごプレザープ(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>新食(羽田便)</p> <p>【前席】</p> <p>◆高知風唐かつおと鰹魚のサラダ 鰹かつおスティック(ニンニク味)、マヨネーズ、蓮根、人参、菜種油、 照り胡麻、練り胡麻、ガラスープ、りんご酢、大豆粉末、唐辛子、 水風、レッドアジアマスタードリーフ、デトロイトサラダトリーフ、 ロケツサラダ、ミニトマト、菜漬け 乾燥ひとえぐさ、焼き海苔、水飴、栗田麴粉、寒天 マンマ、さつま揚げ(魚肉、でん粉、菜種油)、胡麻油、人参、照り胡麻</p> <p>【合の物】</p> <p>◆メバルとアサリの貝だし汁風味(酢物) メバル、生姜、小麦粉、大豆油、あさり、しめじ、共地粉、 桜海老と春キャベツのビーフン(ビーファン、キャベツ、さいのめいげん、 プロッコリー、コーン、玉葱、赤ピーマン、菊水漬、人参、菜種油、 胡麻油、木耳、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、食用調理油、 乾燥桜海老)、玉子焼き(淡卵、植物油、でん粉)</p> <p>【後席】 白米、植物油</p> <p>【茶菓】</p> <p>◆ミルクスターサンド 青島りんご パター、りんごプレザープ(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>新食(新千鳥便 JL500便/JL502便)</p> <p>【前席】</p> <p>◆カツオと鰹魚のサラダ カツオのマヨソース和え(カツオ、マヨネーズ、うすくち醤油)、蓮根、人参、 ペーリーフ、ミニトマト、菜漬け、四万十海苔の佃煮</p> <p>【合の物】</p> <p>◆メバルとアサリの貝だし汁風味(酢物) メバルのから揚げ、貝だし(貝だし、うすくち醤油、酢酸(日本酒(米、米こうじ)、 みりん、ブチドリッパ)、アサリ、しめじ、焼きビーフン(キャベツ、桜海老)、 厚焼き玉子</p> <p>【後席】 白米、植物油</p> <p>【茶菓】</p> <p>◆ミルクスターサンド 青島りんご パター、りんごプレザープ(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>新食(鹿児島便 JL300便/JL302便/JL304便)</p> <p>【前席】</p> <p>◆高知風唐かつおと鰹魚のサラダ リーフレス、デトロイト、かつおと鰹魚のサラダ(蓮根、人参、胡麻、かつお)、 ミニトマト、菜漬け(胡瓜、なす、生姜、紫蘇) 海苔、醤油、砂糖、菊、さつま揚げ、人参、胡麻</p> <p>【合の物】</p> <p>◆メバルとアサリの貝だし汁風味(酢物) メバルフライ、酢酸貝だしあん(日本酒(酢酸)、貝煮汁(アメリカウバ貝)、 みりん、醤油)、アサリ、玉子焼き、ビーフン(ビーファン、春キャベツ、桜海老)、 めいじ</p> <p>【後席】 白米、植物油</p> <p>【茶菓】</p> <p>◆ミルクスターサンド 青島りんご パター、りんごプレザープ(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>新食(鹿児島便 JL640便)</p> <p>◆うらまか原のカツサンド さつま揚げとさつまいもの甘醬煮 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、コーン粉末、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(黄桃、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)、太白糖) 紅あずま甘醬煮(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、魚腥、ブドウ糖)、プロッコリー (プロッコリー、食塩)、ミニトマト(ミニトマト、食用植物油)</p> <p>【アベタイザー】</p> <p>◆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、 バジル、ホワイトペッパー</p> <p>【アベタイザー】</p> <p>◆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、ソテーオニオン、 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】</p> <p>◆産し鶏ときのこのコールスロー コールスロー(レッドキャベツ、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、砂糖類(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(ふなしめじ、食用植物油、食塩)</p> <p>【フルーツ】 不知火、いちご</p> <p>【茶菓】</p> <p>◆ミルクスターサンド 青島りんご パター、りんごプレザープ(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>星夕食(羽田便)</p> <p>【アベタイザー】</p> <p>◆オマールのフラン 小巻巻 牛乳、フレッシュクリーム、卵、フォンドオマール、海老、オリーブオイル</p> <p>◆ワカビとナスのキッシュ キャロットラペ バイトルテ、バター、若布、菜の花、牛乳、フレッシュクリーム、液卵、 サワークリーム、ベーコン、玉葱、大豆油、ナツメグパウダー、 グリエールシュレッド、バルメザンチーズ、しらた、キャロットラペ(人参、 マスタード、蜂蜜、白ワインビネガー、オリーブオイル、オレシジ、 イタリアンパセリ、ドライトランベリー)、フリルレタス</p> <p>【メインプレート】</p> <p>◆青島風蒸チキンのロール トウモロコシのソース 鶏肉、オリーブオイル、タイム、ペイリース、にんにく、スイートコーン、 玉葱、大豆油、アビオスと枝豆の煮込み(アビオス、枝豆、オリーブオイル、 ベーコン、玉葱、大豆油)、ミニマト、ケール</p> <p>【パン】</p> <p>◆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</p> <p>◆バター 牛乳、食塩</p> <p>【茶菓】</p> <p>◆ミルクスターサンド 青島りんご パター、りんごプレザープ(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、</p>	<p>星夕食(羽田便)</p> <p>【前席】</p> <p>◆りゅうきゅうの酢の物 土佐はちきん地鶏の香味蒸し 蓮平、太刀魚、胡麻油、照り胡麻、茗荷子 鶏肉、長葱、棒締めソース、照り胡麻、胡瓜、水風、ミニマト</p> <p>【合の物】</p> <p>◆四万十豚のロースト はちみつと龍マスタードのソース 豚肉、生姜、にんにく、蜂蜜、大豆油、龍マスタード、共地粉 キャベツ、プロッコリー、蓮根 かつお、生姜、にんにく、でん粉、しし唐、大豆油、レモン、 薩摩芋(甘薯系)、龍馬たくん(大根、生姜、しその葉、昆布、胡麻、 鰹節、さば節、唐辛子)、タルタルソース</p> <p>【後席】 白米、植物油</p> <p>【茶菓】</p> <p>◆ミルクスターサンド 青島りんご パター、りんごプレザープ(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>星夕食(沖繩便 JL500便)</p> <p>【前席】</p> <p>◆りゅうきゅうの酢の物 土佐はちきん地鶏の香味蒸し りゅうきゅうの酢の物(ハスイモ、太刀魚、茗荷、胡麻油、胡麻)、はちきん地鶏の香味蒸し(はちきん 地鶏、香味ソース(醬口醤油、米酢、砂糖、葱、胡麻油、胡麻))、胡瓜、水風、ミニマト</p> <p>【合の物】</p> <p>◆四万十豚のロースト はちみつと龍マスタードのソース 四万十豚のロースト、はちみつと龍マスタードのソース、蒸し野菜(キャベツ、プロッコリー、蓮根)、 かつお電田揚げ、さつま芋、しし唐、タルタルソース(タルタルソース、龍馬たくん(大根、生姜、 しその葉、昆布、胡麻、かつお))、</p> <p>【後席】 白米、植物油</p> <p>【茶菓】</p> <p>◆ミルクスターサンド 青島りんご パター、りんごプレザープ(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>		