

【5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類についての掲載はございません。

<p>朝食(羽田発)</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、帆立パウダー、パセリ、しらす、オリーブオイル、フヨルルビー(サーモントラウト卵の塩漬け)、イタリアンパセリ</p> <p>◆高知県産かつおのサラダ 炬かつかステイック(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】 メロン</p> <p>【茶菓】 ◆いも焼き菓子 ひがしやま。 さつまいもペースト(さつまいも、砂糖)、白餡、バター、鶏卵、胡麻</p>	<p>朝食(羽田発)</p> <p>【前菜】 ◆きの子の塩辛黒毛和久 なめこ、椎茸、しめじ、菊花、唐辛子、とろろ昆布、胡瓜</p> <p>◆白子風味の豆腐 ビヨンド豆腐(白子風味)、若布、昆布ボン酢、ボン群ジュレ、大根、唐辛子、万能葱</p> <p>◆アビオスと牛蒡のサラダ 牛蒡、鰹節、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】 ◆鶏と鶏の豆乳鍋 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、共時節、白飯、かやきせん、油揚げ、牛蒡、水菜、人参</p> <p>【後付け】 ◆ふっくらりんご 白米</p> <p>【茶菓】 ◆いも焼き菓子 ひがしやま。 さつまいもペースト(さつまいも、砂糖)、白餡、バター、鶏卵、胡麻</p>	<p>朝食(羽田発)</p> <p>【メインプレート】 ◆アップルパイ キッシュ アップルパイ(アップルパイ(糖漬りんご、小麦粉、フワフワペースト、マーガリン、ショートニング、砂糖、食塩)鶏卵、牛乳)</p> <p>ベーコンとほうれん草チーズキッシュ(乳等を主要原料とする食品、ショルダーベーコン、ほうれん草、液卵、ファットスプレッド、砂糖、ゼラチン、ナチュラルチーズ、小麦粉、レモンジュース(濃縮還元)、トマトソース(グリルトマト、食塩、こしょう)パプリカフライ(パプリカ、食用調合油)、プロコリー(プロコリー、バター、食塩、こしょう)</p> <p>【アベタイザー】 ◆高巻とプロコリーのタルタル ポイルムキエビ(バナメイデ、食塩)、プロコリー、タルタルソース(半固体状ドレッシング、ゆで卵、植物油、ピクルス、乾燥玉ねぎ、醸造酢、砂糖、レモン果汁、食塩、香辛料)、粒入りからし(からし、醸造酢、食塩、りんご果汁、砂糖、香辛料)、オリーブ油</p> <p>【アベタイザー】 ◆アングラスサーロインステーキ 牛ステーキ(牛肉、食塩、こしょう、食用調合油)、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)、グレイビーソース(ブイヨン、果実酒、ホワイトウ、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>【アベタイザー】 ◆ハニーマスタードチキンのコールスロー ハニーマスタードチキン(フライドチキン(鶏肉)、小麦粉、デキストリン、チキンエキス、食塩、砂糖、にんにく末、乳加工品、コショウ、セロリパウダー、オニオンパウダー、コショウ末、メースパウダー、オレガノ、バジル、ローレル、コリアンダーパウダー、食用調合油)、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)、粒入りからし(からし、醸造酢、食塩、りんご果汁、砂糖、香辛料)、はちみつ)、コールスロー(キャベツ、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)、たまねぎ、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)、調味液(醸造酢、砂糖、食塩))、ミニマト、セルフィーユ</p> <p>【フルーツ】 不知火、キウイフルーツ</p> <p>【茶菓】 ◆いも焼き菓子 ひがしやま。 さつまいもペースト(さつまいも、砂糖)、白餡、バター、鶏卵、胡麻</p>
<p>朝食(新千歳発/JL500便/JL502便)</p> <p>【前菜】 ◆きの子の塩辛黒毛和久 椎茸、しめじ、なめこ、胡瓜、菊花、輪切り唐辛子</p> <p>◆白子風味の豆腐 白子風味豆腐(豆乳発酵食品、豆乳クリーム、白子風味調味料、グチエキス調味料)、大根おろし、もみじおろし、万能葱、若布、ボン群ジュレ</p> <p>◆アビオスと牛蒡のサラダ アビオス、牛蒡、マヨネーズ、薄口醤油、赤パプリカ、白だし、リーフレタス</p> <p>【合の物】 ◆鶏と鶏の豆乳鍋 鶏、鶏つみれ(鶏肉、豚脂、玉ねぎ、青葱、パン粉)、白飯、牛蒡、人参、きざみ揚げ、水菜、南部せんべい、白だし、津軽みそ、豆乳、みりん</p> <p>【後付け】 ◆ふっくらりんご 白米</p> <p>【茶菓】 ◆いも焼き菓子 ひがしやま。 さつまいもペースト(さつまいも、砂糖)、白餡、バター、鶏卵、胡麻</p>	<p>朝食(福岡発/JL300便/JL302便/JL304便)</p> <p>【前菜】 ◆きの子の塩辛黒毛和久 胡瓜、しめじ、なめこ、菊花、椎茸、納豆昆布(昆布)、めんつゆ</p> <p>◆白子風味の豆腐 若布、白子豆腐(たら白子、牛乳)、ボン群ジュレ、もみじおろし(唐辛子)、葱</p> <p>◆アビオスと牛蒡のサラダ リーフレタス、牛蒡、アビオス、調味液(マヨネーズ風ドレッシング、米酢、ブラックペッパー)、赤パプリカ</p> <p>【合の物】 ◆鶏と鶏の豆乳鍋 白飯、南部せんべい、スケツツウダ、牛蒡、人参、鶏肉、鶏つみれ(鶏肉、鶏軟骨、鶏皮、長葱、玉葱)、油揚げ、豆乳味噌汁(出汁、豆乳、津軽味噌(大豆、米))、水菜</p> <p>【後付け】 ◆ふっくらりんご 白米</p> <p>【茶菓】 ◆いも焼き菓子 ひがしやま。 さつまいもペースト(さつまいも、砂糖)、白餡、バター、鶏卵、胡麻</p>	<p>朝食(鹿児島発/JL640便)</p> <p>【メインプレート】 ◆アップルパイ キッシュ アップルパイ(アップルパイ(糖漬りんご、小麦粉、フワフワペースト、マーガリン、ショートニング、砂糖、食塩)鶏卵、牛乳)</p> <p>ベーコンとほうれん草チーズキッシュ(乳等を主要原料とする食品、ショルダーベーコン、ほうれん草、液卵、ファットスプレッド、砂糖、ゼラチン、ナチュラルチーズ、小麦粉、レモンジュース(濃縮還元)、トマトソース(グリルトマト、食塩、こしょう)パプリカフライ(パプリカ、食用調合油)、プロコリー(プロコリー、バター、食塩、こしょう)</p> <p>【アベタイザー】 ◆高巻とプロコリーのタルタル ポイルムキエビ(バナメイデ、食塩)、プロコリー、タルタルソース(半固体状ドレッシング、ゆで卵、植物油、ピクルス、乾燥玉ねぎ、醸造酢、砂糖、レモン果汁、食塩、香辛料)、粒入りからし(からし、醸造酢、食塩、りんご果汁、砂糖、香辛料)、オリーブ油</p> <p>【アベタイザー】 ◆アングラスサーロインステーキ 牛ステーキ(牛肉、食塩、こしょう、食用調合油)、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)、グレイビーソース(ブイヨン、果実酒、ホワイトウ、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>【アベタイザー】 ◆ハニーマスタードチキンのコールスロー ハニーマスタードチキン(フライドチキン(鶏肉)、小麦粉、デキストリン、チキンエキス、食塩、砂糖、にんにく末、乳加工品、コショウ、セロリパウダー、オニオンパウダー、コショウ末、メースパウダー、オレガノ、バジル、ローレル、コリアンダーパウダー、食用調合油)、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)、粒入りからし(からし、醸造酢、食塩、りんご果汁、砂糖、香辛料)、はちみつ)、コールスロー(キャベツ、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)、たまねぎ、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)、調味液(醸造酢、砂糖、食塩))、ミニマト、セルフィーユ</p> <p>【フルーツ】 不知火、キウイフルーツ</p> <p>【茶菓】 ◆いも焼き菓子 ひがしやま。 さつまいもペースト(さつまいも、砂糖)、白餡、バター、鶏卵、胡麻</p>
<p>昼夕食(羽田発)</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 仁徳川山椒 チキンコンフィ(鶏肉、カナルファット、胡麻油、タイム、ペイリープス、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、粉寒天、レモン果汁)、仁徳川山椒、ミニオセイユ</p> <p>◆サーモンマリネ 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、ペイリープス、オリーブオイル、赤玉葱、黒ピーマン、胡瓜、ライムジュース、レモンジュース)</p> <p>【メイン】 ◆黒毛牛のハンバーグ トマトソース 牛肉、オニオンチー、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)</p> <p>◆もろ豆とポテトのグラタン もろ豆、じゃがいも、玉葱、食用調理油、フレッシュクリーム、ペンハメルソース、モツァレラシユレド、バター、クルメ、ナツメグ、ほうれん草、にんにく</p> <p>【デザート】 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>【デザート】 生乳、食塩</p> <p>【茶菓】 ◆いも焼き菓子 ひがしやま。 さつまいもペースト(さつまいも、砂糖)、白餡、バター、鶏卵、胡麻</p>	<p>昼夕食(羽田発)</p> <p>【前菜】 ◆刺身南蛮と鯛もやし 油揚げ、鯛もやし、レバ刺し黒毛鶏(マンナンレバー)、胡麻油)、煎り胡麻、にんにく、チキンコンメ</p> <p>◆鯛の子和久 高野豆腐 鯛子旨煮、胡麻油、高野豆腐、人参、白滝、長葱、万能葱</p> <p>◆いがめんち 鶏さき いか、玉葱、人参、小麦粉、パン粉、大豆油、とうもろこし</p> <p>◆五香シーデルのジュレ スパークリングワイン、ゼラチン、りんご、ビタミC、ミント</p> <p>【主要】 ◆黒肉の鶏(びーとろ ハツ タン) 黒にんにく焼肉のソース 豚肉(豚ロ、ハツ、タン)、食用調理油、黒にんにくペースト、醤油、バルサミクソース</p> <p>◆帆立と黒毛の玉子とじ 津軽味噌 帆立、海老、甘口味噌、白味噌、若布、スクランブルエッグ、万能葱</p> <p>◆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>【後付け】 ◆ふっくらりんご 白米</p> <p>【茶菓】 ◆いも焼き菓子 ひがしやま。 さつまいもペースト(さつまいも、砂糖)、白餡、バター、鶏卵、胡麻</p>	<p>昼夕食(沖縄線/JL800便)</p> <p>【前菜】 ◆刺身南蛮と鯛もやし 赤黒鶏、鯛もやし、油揚げ</p> <p>◆鯛の子和久 高野豆腐 高野豆腐、人参、糸落煎、たらこ</p> <p>◆いがめんち 鶏さき いか、玉葱、人参、長葱、とうもろこし</p> <p>◆五香シーデルのジュレ シーデルゼラチン、りんご、ペーパーミント</p> <p>【主要】 ◆黒肉の鶏(びーとろ ハツ タン) 黒にんにく焼肉のソース びーとろ、ハツ、タン、醤油、黒ニンニクペースト、ニンニク、塩</p> <p>◆帆立と黒毛の玉子とじ 津軽味噌 帆立、海老、津軽味噌、若布、スクランブルエッグ、葱</p> <p>◆十和田パワ焼き(黒ダレ) 牛肉、グリーンピーマン、玉葱、人参、湯たれ</p> <p>【後付け】 ◆ふっくらりんご 白米</p> <p>【茶菓】 ◆いも焼き菓子 ひがしやま。 さつまいもペースト(さつまいも、砂糖)、白餡、バター、鶏卵、胡麻</p>