

**【5月16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、エキス類については掲載はございません。

朝食(羽田発便)	朝食(羽田発便)	朝食(鹿児島発/JL640便)
<p>【前席】 ◆高知黒鹿かつおと黒糖のサラダ ミニトマト 泉漬け ベビーリーフ 炬かつおステック(ニンニク味)、マヨネーズ、蓮根、人参、菜種油、 煎り胡麻、練り胡麻、ガラスペース、りんご酢、大豆粉末、唐辛子、 水菜、レッドアジアマスタードリーフ、デトロイトサラダリーフ、 ロケットサラダ、ミニトマト、泉漬け</p> <p>◆四万十高苔の煎麦 乾燥ひとえぐき、焼き海苔、水船、宗田産節粉、寒天</p> <p>◆朝とさつま揚げの炒め煮 メンマ、さつま揚げ(魚肉、でん粉、菜種油)、胡麻油、人参、煎り胡麻</p> <p>【食の物】 ◆メバルとアザリの真だし汁風味(酢燻) メバル、生姜、小麦粉、大豆油、あじろ、しめじ、共地煎、 桜海老と香キャベツのビーファン(ビーファン、キャベツ、さやいんげん、 ブロッコリー、コーン、玉葱、赤ピーマン、菊水菜、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(液卵、植物油、でん粉)</p> <p>【穀物類】 ◆ふっくらんこ 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>【メインプレート】 ◆クラフハウスサンド 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、 長手のグラタン(長手、長葱、バター、牛乳、フレッシュクリーム、小栗粉、 牛脂豚脂混合油、バターオイル、パルメザンチーズ)、 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、ブロッコリー</p> <p>【アベタイザー】 ◆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 ◆青森黒鹿チキンのステーキ ハーブ風味 鶏肉、オリーブオイル、ペイリース、デイル、デトロイトサラダリーフ ◆アピ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、 アピオス、スペルト小麦、フリルレタス</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>【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、フラワーペースト、マーガリン、 ショートニング、砂糖、食塩)鶏卵、牛乳) 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、シオルダーベーコン、 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(グルタミン酸、食塩、こしょう) パブリカフライ(パブリカ、食用植物油)、ブロッコリー(ブロッコリー、バター、食塩、 こしょう)</p> <p>【アベタイザー】 ◆鶏老とブロッコリーのタルタル ポイルムキエビ(バナナメイエビ、食塩)、ブロッコリー、タルタルソース (半固体状ドレッシング、卵、卵、植物油、ヒクルス、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】 ◆ガンダサーローインステーキ 牛ステーキ(牛肉、食塩、こしょう、食用植物油)、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、ホワイトルウ、ソーセージ、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、 食用植物油)、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))、ミニトマト、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>【前席】 ◆りゅうきゅうの酢物 太刀魚 薄平、太刀魚、胡麻粉、煎り胡麻、茗荷子 ◆土佐はちきん地蔵の管巻煮し 絹豆腐 水菓 鶏肉、長葱、特種鶏ソース、煎り胡麻、胡瓜、水菜、ミニトマト</p> <p>【主菜】 ◆田万十煎のロースト はちみつと蜜マスタードのソース 豚肉、生姜、にんにく、蜂蜜、大豆油、粒マスタード、共地煎</p> <p>◆煎し厚煎 キャベツ、ブロッコリー、蓮根</p> <p>◆煎電田揚げ タルタルソース かつお、生姜、にんにく、でん粉、しし唐、大豆油、レモン、 蓮厚手(甘露栗)、龍馬たくあん(大根、生姜、しその実、昆布、胡麻、 鰹節、さば節、唐辛子)、タルタルソース</p> <p>【穀物類】 ◆ふっくらんこ 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>【アベタイザー】 ◆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 ◆ワカメとクラスのキッシュ キャロットラペ バートル、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ト、パルメザンチーズ、しらす、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、オレンジ、 イタリアンパセリ、ドライクランベリー)、フリルレタス</p> <p>【メインプレート】 ◆青森黒鹿チキンのロール トウモロコシのソース 焼きみ 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、アピオスと枝豆の煮込み(アピオス、枝豆、オリーブオイル、 ベーコン、玉葱、大豆油)、ミニトマト、ケール</p> <p>【プチレヒ】 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】 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>【アベタイザー】 ◆オマールのフラン 小巻巻 フラン(生クリーム、オマールコンソメ、鶏卵)、海老 ◆ワカメとクラスのキッシュ キャロットラペ パイ、アパレイユ、鶏卵、生クリーム、牛乳、若布、産揚げシラス、 人参、オレンジ、ドライクランベリー、ドレッシング(オレンジジュース)、イタリアンパセリ、 グリーンカール</p> <p>【メインプレート】 ◆青森黒鹿チキンのロール トウモロコシのソース 焼きみ チキンロール、コンソメソース(コンソメスープ、牛乳、バター)、アピオスと枝豆の煮込み(アピオス、 枝豆、ベーコン)、ミニトマト、ケール</p> <p>【プチレヒ】 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】 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>【前席】 ◆りゅうきゅうの酢物 太刀魚 薄平、太刀魚、胡麻粉、煎り胡麻、茗荷子 ◆土佐はちきん地蔵の管巻煮し 絹豆腐 水菓 鶏肉、長葱、特種鶏ソース、煎り胡麻、胡瓜、水菜、ミニトマト</p> <p>【主菜】 ◆田万十煎のロースト はちみつと蜜マスタードのソース 豚肉、生姜、にんにく、蜂蜜、大豆油、粒マスタード、共地煎</p> <p>◆煎し厚煎 キャベツ、ブロッコリー、蓮根</p> <p>◆煎電田揚げ タルタルソース かつお、生姜、にんにく、でん粉、しし唐、大豆油、レモン、 蓮厚手(甘露栗)、龍馬たくあん(大根、生姜、しその実、昆布、胡麻、 鰹節、さば節、唐辛子)、タルタルソース</p> <p>【穀物類】 ◆ふっくらんこ 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>【アベタイザー】 ◆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 ◆ワカメとクラスのキッシュ キャロットラペ バートル、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ト、パルメザンチーズ、しらす、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、オレンジ、 イタリアンパセリ、ドライクランベリー)、フリルレタス</p> <p>【メインプレート】 ◆青森黒鹿チキンのロール トウモロコシのソース 焼きみ 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、アピオスと枝豆の煮込み(アピオス、枝豆、オリーブオイル、 ベーコン、玉葱、大豆油)、ミニトマト、ケール</p> <p>【プチレヒ】 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】 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>【アベタイザー】 ◆オマールのフラン 小巻巻 フラン(生クリーム、オマールコンソメ、鶏卵)、海老 ◆ワカメとクラスのキッシュ キャロットラペ パイ、アパレイユ、鶏卵、生クリーム、牛乳、若布、産揚げシラス、 人参、オレンジ、ドライクランベリー、ドレッシング(オレンジジュース)、イタリアンパセリ、 グリーンカール</p> <p>【メインプレート】 ◆青森黒鹿チキンのロール トウモロコシのソース 焼きみ チキンロール、コンソメソース(コンソメスープ、牛乳、バター)、アピオスと枝豆の煮込み(アピオス、 枝豆、ベーコン)、ミニトマト、ケール</p> <p>【プチレヒ】 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】 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>