

**【7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、エキス類についての掲載はございません。

| | | |
|---|---|---|
| <p>朝食(羽田発着)</p> <p>【アパタイザー】</p> <p>◆ガスパフチョー フレッシュサラダ トマト、トマトジュース、セロリ、玉葱、にんにく、赤ピーマン、赤ワインビネガー、オリーブオイル、トマトペースト、カエンペッパーパウダー、シラス、ロメインレタス、トレビツ</p> <p>◆西米長サーモンのマリネ 赤玉ねぎのピクルス 西米長サーモン、白ワイン、スモークリキッド、オリーブオイル、ピーマン 赤玉葱、赤ワインビネガー</p> <p>【メインプレート】</p> <p>◆キャサクのペーコンサンド イギリスブレッド、ソフトスプレッドマスタード、ロメインレタス、ペーコン、セミドライチリートマト、カクテルスプレッドマヨネーズ、トマトケチャップ、ウスターソース、蜂蜜、コニャック、パプリカパウダー、タバスコ、じゅがいがいも、バターオイル、全粉乳、香辛料、牛乳、バター)</p> <p>◆ポテトと枝豆のクリームグラタン じゅがいがいも、乳製品、クリーム調整品、チーズ、植物油、香辛料調整品、バター、枝豆、モッツアレラシェド、オクラ</p> <p>【フルーツ】 パイナップル</p> <p>【茶菓】</p> <p>◆チーズ煎履 砂糖、小麦粉、乳製品(ナチュラルチーズ、バター、生クリーム、脱脂粉乳、乳蛋白)、卵、還元乳糖、大豆ペプチド、植物油、アーモンドプードル、食塩</p> | <p>朝食(羽田発着)</p> <p>【前菜】</p> <p>◆食肉と根菜類付けのクリームチーズ和え 合鴨スモーク肉、根菜漬(大根、胡瓜、豆、人参、わらび、生姜、しその実、還元乳糖、唐辛子)、クリームチーズ、クリーム、隠元</p> <p>◆山陰の醬クリームコロッケ イエローマトリソース 紐ずわいがいにすりクリームコロッケ(小麦粉、バターオイル、かに、牛乳、脱脂粉乳、植物油、粉末グルタマール、香辛料)、ハンパコ、コーンフラワー、大豆粉、でん粉、還元乳糖)、食用調理油、紐ずわいがいに練肉、イエローチートマトペースタ</p> <p>◆しじみ佃煮と枝豆草の胡麻揚げ 玉子そぼろ しじみ、生姜、水飴、寒天、法蓮草、練り胡麻、煎り胡麻、フレッシュクリーム、たまごそぼろ(溶卵、でん粉、植物油、香味油)</p> <p>【食の物】</p> <p>◆むに(さめ)量付け モウカサメ、生姜、共地類、小松菜、長葱、人参、大根</p> <p>◆あご野焼きポトサラダの味噌揚げ 魚肉(鰹魚、イノリダイ、スケソウダラ)、卵白、でん粉、ポテトサラダ(じゅがいがいも、食用植物油、卵、乳たんぱく、チキンコンソメ、粉末水飴)、小麦粉、焼ばら海苔、大豆油</p> <p>◆出巻そば とうろ 餅貫りソース 出巻そば(小麦粉、そば粉)、胡麻油、焼つゆジュレ、山芋、餅貫りソース、万能葱、大根、唐辛子</p> <p>【後デザート】</p> <p>◆ふっくらんこ 白米</p> <p>【茶菓】</p> <p>◆チーズ煎履 砂糖、小麦粉、乳製品(ナチュラルチーズ、バター、生クリーム、脱脂粉乳、乳蛋白)、卵、還元乳糖、大豆ペプチド、植物油、アーモンドプードル、食塩</p> | |
| <p>朝食(新千歳発着/JL800便/JL802便)</p> <p>【前菜】</p> <p>◆食肉のクリームチーズ和え 合鴨スモーク、つぼ漬け(大根、ごま、醤油、食塩、砂糖)、クリームチーズ、マヨネーズ、隠元</p> <p>◆蟹クリームコロッケ カニクリームコロッケ(紐ずわいがいにほくし身(凍港産)、カニエキス、砂糖、食塩、チキンブイヨン、たん白加水分解物、調味エキス、酵母エキス、香辛料)、紐ずわいがいにほくし身、異ニトマ、おろしにんにく、オリーブオイル、上白糖、塩コショウ</p> <p>◆しじみ佃煮と枝豆草の胡麻揚げ ほろれん草、たまごそぼろ、胡麻ダシ、みりん、薄口醤油、上白糖、しじみの佃煮</p> <p>【食の物】</p> <p>◆むに(さめ)量付け ヨシキリササガ切身(国産)、白だし、料理酒、みりん、薄口醤油、上白糖、長ネギ、小松菜、大根、人参</p> <p>◆出巻そば とうろ 餅貫りソース 出巻そば、とうろ、ゆめしんぷろ、せうらちん、餅貫、大根おろし、長葱おろし、万能ねぎ</p> <p>◆あご野焼きポトサラダの味噌揚げ あご野焼き(魚肉、卵白、でん粉、食塩、発酵調味料、焼酎、清酒、砂糖、魚介エキス、たん白加水分解物、食物繊維)、ポテトサラダ、薄力粉、青のり、マヨネーズ、片栗粉</p> <p>【後デザート】</p> <p>◆ふっくらんこ 白米</p> <p>【茶菓】</p> <p>◆チーズ煎履 砂糖、小麦粉、乳製品(ナチュラルチーズ、バター、生クリーム、脱脂粉乳、乳蛋白)、卵、還元乳糖、大豆ペプチド、植物油、アーモンドプードル、食塩</p> | <p>朝食(福岡発着/JL800便/JL802便/JL304便)</p> <p>【前菜】</p> <p>◆食肉のクリームチーズ和え 合鴨スモーク、クリームチーズソース(クリームチーズ、牛乳、醤油)、隠元</p> <p>◆蟹クリームコロッケ イエローチートマトビュレ、紐ずわいがい、蟹クリームコロッケ(牛乳、塩)</p> <p>◆しじみ佃煮と枝豆草の胡麻揚げ 法蓮草、胡麻、煎り胡麻粉、炒り玉子、しじみ佃煮(しじみ、生姜)</p> <p>【食の物】</p> <p>◆むに(さめ)量付け モウカサメ、すき焼きあん、小松菜、白葱、大根、人参</p> <p>◆出巻そば とうろ 餅貫りソース 小麦粉、そば粉、そばつゆあん、とうろ(やまと芋、長芋)、餅貫りソース、青葱、もみじおろし(唐辛子)</p> <p>◆あご野焼きポトサラダの味噌揚げ ちくわ(白豆腐、タラ、ポテトサラダ、じゅがいがい、人参、人参、小麦粉、あおさ)</p> <p>【後デザート】</p> <p>◆ふっくらんこ 白米</p> <p>【茶菓】</p> <p>◆チーズ煎履 砂糖、小麦粉、乳製品(ナチュラルチーズ、バター、生クリーム、脱脂粉乳、乳蛋白)、卵、還元乳糖、大豆ペプチド、植物油、アーモンドプードル、食塩</p> | <p>朝食(鹿児島発着/JL840便)</p> <p>【メインプレート】</p> <p>◆山陰の心のコーンビーフブロックムッシュ パン(小麦粉、砂糖、ショウニング、パン酵母、食塩、乳等を主要原料とする食品、大豆たん白加工品)、コンビーフッシュ(牛肉、馬鈴薯、食酢、食塩、香辛料、砂糖)、食用植物油、ソース(牛乳、生クリーム、卵加工品(卵黄、還元乳糖、その他)、ホワイトルウ、バター、チーズ、食塩、しもぎれ汁、香辛料)、ナチュラルチーズ、ハセリ</p> <p>じゅがいがい、まいりたけ(フライ(じゅがいがい、まいりたけ、食用植物油、食塩)、ツチオーニオン(玉ねぎ、バター)、バター加工品(バター、ブイヨン、にんにく、レモンジュース、食塩、乾燥ハセリ)、ハセリ、フロコリー(フロコリー、バター、食塩)、パプリカフライ(パプリカ、食用植物油)</p> <p>◆シーフードマリネ ポイルムキエビ(バナメイズ、食塩)、高しご(マダコ、食塩、食塩)、ヤリイカ、えだまめ(えだまめ、食塩)、ロメインレタス、ミニトマト、調味液(植物油、醸造酢、ツチオーニオン、玉ねぎ、砂糖、醤油、食塩、香辛料、にんにく)</p> <p>◆ローストビーフ ローストビーフ(牛もも肉、食塩、香辛料、黒ごま、砂糖、黒米粉、粉末しょう油、酵母エキス、バーム油)、マッシュポテト(マッシュポテト(ばいりしよ、バターオイル、その他)、牛乳、乾燥マッシュポテト(ばいりしよ、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)、アスバラガス、マヨネーズ(食用植物油、卵、醸造酢、砂糖類(氷あめ、砂糖)、食塩、香辛料、たん白加水分解物)、山わさびしょう油味(西洋わさび、醤油、味噌、砂糖、味噌)</p> <p>◆スモークサーモン スモークサーモン(サーモントラウト、食塩、砂糖)、オリーブ油、ケール、レモン、食塩</p> <p>【フルーツ】 パイナップル、セルフィーユ</p> <p>【茶菓】</p> <p>◆チーズ煎履 砂糖、小麦粉、乳製品(ナチュラルチーズ、バター、生クリーム、脱脂粉乳、乳蛋白)、卵、還元乳糖、大豆ペプチド、植物油、アーモンドプードル、食塩</p> |
| <p>昼夕食(羽田発着)</p> <p>【アパタイザー】</p> <p>◆西米長サーモンの影サラダ 西米長サーモン、オレンジジュース、オレンジ、レモン、クローブス、赤玉葱、赤黄ピーマン、胡瓜、レモンジュース、オリーブオイル</p> <p>◆煎し鶏 炭焼味噌ダレ風味 鶏むね肉、長葱、ヨーグルッペ(プレーン)、玉葱、味噌、サワークリーム、プレーンヨーグルト、にんにく、チキンコンソメ、ディル</p> <p>ペーローフ水菜、レッドアジアンマスタード、チトロイトリーフ、ロケットサラダ</p> <p>【メインプレート】</p> <p>◆豚肉の南蛮仕立て タルタルソース 蜜焼のポロネーゼ 鶏もも肉、大豆油、南蛮ソース、タルタルソース、柚子胡椒、タイム、リガトニ、オリーブオイル、ポロネーゼ(玉葱、人参、セロリ、大豆油、トマト、トマトジュース、フォンデュ、蜂蜜、和牛ミンチ、豚ミンチ、赤ワイン)、バルミジャーレツジャーノパウダー、茄子、オクラ、ピーマン、調味液(牛蒡、人参、大豆油、黒干し、ちりめんじゃこ、鰹節、椎茸、煎り胡麻、胡麻油、味噌)</p> <p>【しゅ】</p> <p>◆フレンチ 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母、小麦粉調整品</p> <p>◆ラベンダーバター ラベンダードライホール、フレッシュクリーム、バター</p> <p>【茶菓】</p> <p>◆チーズ煎履 砂糖、小麦粉、乳製品(ナチュラルチーズ、バター、生クリーム、脱脂粉乳、乳蛋白)、卵、還元乳糖、大豆ペプチド、植物油、アーモンドプードル、食塩</p> | <p>昼夕食(羽田発着)</p> <p>【前菜】</p> <p>◆山陰のかにとらけの鶏の物 かに味噌クリーム 紐ずわいがいに練肉、クラゲ塩漬、合わせ酢、若布、煎り胡麻、胡瓜、ミニトマト、かに味噌クリーム(かにみそ、クリーム)</p> <p>◆赤てん マヨネーズ しし唐 赤てん(魚肉、でん粉、粉末状小粟たん白、玉葱、唐辛子、植物油)、マヨネーズ、しし唐、大豆油</p> <p>◆真出屋糖漬入りポトサラダ スイートポテト花林糖 じゅがいがいも、バターオイル、牛乳、バター、全粉乳、香辛料、椎茸、オリーブオイル、スイートポテト花林糖(きつぽんペースト)、小麦粉、胡麻、マーガリン、食用植物油)</p> <p>◆アボカドとモッツアレラチーズのじゃこ醤油和え アボカド、モッツアレラチーズ、奥出雲山椒じゃこ海苔(のり、食用油、じゃこ、山椒、還元乳糖)</p> <p>【主菜】</p> <p>◆鳥獣肉のしぐれ煮ビール煮風 牛肉、玉葱、セロリ、鳥獣ビール、蜂蜜、生姜、にんにく、龍マスタード、人参、大根、フロコリー</p> <p>◆赤こんにゃくのバスタ風 南仕立て おろちの爪 炭焼鶏のしじみ しじみ、ヤリイカ、共地類、赤こんにゃく、にんにく、胡麻油、オロチの爪、キャベツ、食用調理油、海老</p> <p>◆のどぐろつみれと唐揚げ アカムツ、チンパン粉、魚肉(イノリダイ、たら、のどぐろ、その他)、植物油、小麦粉、卵白、でん粉、大豆たん白、大豆油、レモン</p> <p>【後デザート】</p> <p>◆ふっくらんこ 白米</p> <p>【茶菓】</p> <p>◆チーズ煎履 砂糖、小麦粉、乳製品(ナチュラルチーズ、バター、生クリーム、脱脂粉乳、乳蛋白)、卵、還元乳糖、大豆ペプチド、植物油、アーモンドプードル、食塩</p> | <p>昼夕食(沖縄発着/JL800便)</p> <p>【前菜】</p> <p>◆山陰のかにとらけの鶏の物 かに味噌クリーム かに、くらげ、胡瓜、わかめ、三倍酢、胡麻)、かに味噌クリーム、かに味噌、生クリーム</p> <p>◆赤てん マヨネーズ しし唐 赤てん、マヨネーズ、しし唐</p> <p>◆真出屋糖漬入りポトサラダ スイートポテト花林糖 ポテトサラダ、チキンコンソメ、生クリーム、マッシュポテト、奥出雲糖漬、きつぽんペースト、小麦粉、砂糖、胡麻、マーガリン、植物油、みりん、食塩</p> <p>◆アボカドとモッツアレラチーズのじゃこ醤油和え じゃこ海苔和え(アボカド、モッツアレラチーズ、じゃこ海苔(海苔、食用油、じゃこ、山椒、醤油、還元乳糖、砂糖、発酵調味料、醸造酢))</p> <p>【主菜】</p> <p>◆鳥獣肉のしぐれ煮ビール煮風 牛肉、生姜、玉葱、セロリ、しぐれ煮調味料(ビアヘルン、砂糖、たまり醤油、みりん、濃口醤油、フロコリー、大根、人参)</p> <p>◆赤こんにゃくのバスタ風 南仕立て おろちの爪 炭焼鶏のしじみ 赤こんにゃく、炭焼しじみ、高級海老、キャベツ、調味液(オリーブオイル、長布だし、塩、唐辛子)</p> <p>◆のどぐろつみれと唐揚げ のどぐろつみれ、のどぐろから揚げ、レモン</p> <p>【後デザート】</p> <p>◆ふっくらんこ 白米</p> <p>【茶菓】</p> <p>◆チーズ煎履 砂糖、小麦粉、乳製品(ナチュラルチーズ、バター、生クリーム、脱脂粉乳、乳蛋白)、卵、還元乳糖、大豆ペプチド、植物油、アーモンドプードル、食塩</p> |