

**【7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。

新食(羽田発)	新食(羽田発)	新食(羽田発)
<p>【前菜】 ◆鶏肝煎し 鶏レバー、にんにく、ベイリブス、長葱、胡麻油、煎り胡麻、大葉、大根</p> <p>◆冷や汁 うどん茹籠、冷や汁(煮干し粉末、調味増、切り胡麻)、ツナフレーク、ミニトマト、胡瓜、茗荷</p> <p>◆ヨーグル豆腐 豆乳、プレーンヨーグルト、ヨーグルペ(プレーン)、ゼラチン、ペッコウ粉、塩だし生薬、万能葱</p> <p>【食の物】 ◆太刀魚 日向夏酢味噌 玉子焼き 金平煎餅 はじかみ 太刀魚、柚庵地(ゆず果汁入り)、日向夏胡椒、玉子焼き(卵、植物油、でん粉)、蓮根金平(蓮根、牛蒡、人参、食用油脂、胡麻、唐辛子)、紅白生薬</p> <p>◆煮しめ 鶏そぼろあんかけ 厚揚げ 風干 椎茸 人参 鰹元 鶏ひき肉、チキンパウダー、厚揚げ豆腐、椎茸、里芋、人参、鰹元</p> <p>【飲料類】 ◆ふっくらんこ 白米</p> <p>【茶菓】 ◆チーズ煎餅 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、アーモンドパウダー、食塩</p>	<p>【デザート】 ◆紅ズワイガニのフリッタータ フレッシュサラダ アナゴのグリル フレンチドレッシング 液卵、フレッシュクリーム、ホワイトソース、バルメザンチーズパウダー、食用調理油、玉葱、ズッキーニ、赤・黄ピーマン、人参、紅ずわいがりに練肉、レタス、ロメインレタス、トレビス、あなご、赤ピーマン、ワイルドライス、ミニトマト、フレンチドレッシング</p> <p>【メインプレート】 ◆赤てんサンド パニーニ キャベツ タルタルソース パニーニ、ソフトスプレッドマスタード、キャベツ、赤てん(魚肉、でん粉)、粉末状小麦たん白、玉葱、唐辛子、植物油)、大豆油、タルタルソース、ポークソーセージ、法蓮草、ヤングコーン、食用調理油</p> <p>【フルーツ】 バナナアップル</p> <p>【茶菓】 ◆チーズ煎餅 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、アーモンドパウダー、食塩</p>	<p>【デザート】 ◆アイスバーバーのレタス巻き 海老、レタス、マヨネーズ、ライスペーパー、乾燥ひとえぐせ、焼きのり、水船、宗田産粉、寒天</p> <p>◆めひかり南蛮揚げ メヒカリ、片栗粉、小麦粉、食用調理油、南蛮粉、玉葱、赤・黄ピーマン、人参</p> <p>◆黒糖黒蜜と冬瓜の炊き合わせ 塩こうじ漬 白身魚すり身、蓮根、クリーム、卵白、米味噌、片栗粉、冬瓜、鶏皮、塩麹粉、刺み柚子</p> <p>【主菜】 ◆鶏肉と鶏(ハツ) ぼんじり 鶏ハツ、胡麻油、粉末状大豆たん白、香辛料、小麦でん粉、卵たん白、鶏ぼんじり、水船、味噌、でん粉、レモン果汁、りんご果汁、にんにく、胡麻、食用植物油、キャベツ、胡麻油、塩昆布、チキンソムレ、ミニトマト</p> <p>◆のた芋 黒芋胡麻味噌和え 里芋、胡麻味噌、人参、鰹元</p> <p>◆黒糖味噌揚げ焼き 豚ロース肉、味噌、還元水船、胡麻油、にんにく、胡麻、唐辛子、大豆油、ピーマン</p> <p>【飲料類】 ◆ふっくらんこ 白米</p> <p>【茶菓】 ◆チーズ煎餅 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、アーモンドパウダー、食塩</p>
<p>【デザート】 ◆紅ズワイガニのフリッタータ フレッシュサラダ アナゴのグリル フレンチドレッシング 全卵、牛乳、マヨネーズ、塩コショウ、紅ずわいがりにほくし身、レッドピメント、グリーンピース、玉ねぎ 白焼きアナゴ、ロメインレタス、ミニトマト、トレビス、赤パプリカ、ワイルドライス、フレンチドレッシング</p> <p>【メインプレート】 ◆赤てんサンド パニーニ キャベツ タルタルソース パニーニ、赤天(魚肉、濃粉、粉末状小麦たん白、玉ねぎ、食塩、砂糖、唐辛子、胡椒、植物油)、タルタルソース、キャベツ、ほうれん草、有塩バター、塩コショウ、ヤングコーン、ソーセージ</p> <p>【フルーツ】 バナナアップル</p> <p>【茶菓】 ◆チーズ煎餅 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、アーモンドパウダー、食塩</p>	<p>【デザート】 ◆紅ズワイガニのフリッタータ フレッシュサラダ アナゴのグリル フレンチドレッシング 卵、クリーム、チーズ、玉葱、人参、南瓜、紅ズワイガニ リーフレタス、トレビス、サニーレタス、ミニトマト、ワイルドライス、赤パプリカ、アナゴ、フレンチドレッシング</p> <p>【メインプレート】 ◆赤てんサンド パニーニ キャベツ タルタルソース 赤天サント(パニーニ、マスタード風味ファットスプレッド、キャベツ、マヨネーズ風ドレッシング、赤天(魚肉、濃粉、魚卵、唐辛子)、玉子サラダ)、法蓮草、ヤングコーン、ポークソーセージ</p> <p>【フルーツ】 バナナアップル</p> <p>【茶菓】 ◆チーズ煎餅 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、アーモンドパウダー、食塩</p>	<p>【デザート】 ◆アイスバーバー ポイルムキエビ(バナメイエビ、食塩)、蒸しダコ(マダコ、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、ソテーオニオン、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、バーム油脂)、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)、アムバラガス、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)、山わさびしょうゆ味(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>【メインプレート】 ◆山梨パンのコンビーフクロックムッシュ パン(小麦粉、砂糖、ショートニング、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(牛乳、馬鈴薯、食塩、香辛料、砂糖)、食用調合油、ソース(牛乳、生クリーム、卵加工品(卵黄、還元水あめ、その他)、ホワトルウ、バター、チーズ、食塩、レモン果汁、香辛料)、ナチュラルチーズ、バセリ じやがいも、まいたけフライ(じやがいも、まいたけ、食用調合油、食塩)、ソテーオニオン(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、乾燥バセリ)、バセリ、ブロッコリー(ブロッコリー、バター、食塩)、パプリカフライ(パプリカ、食用調合油)</p> <p>【フルーツ】 バナナアップル、セルフェューク</p> <p>【茶菓】 ◆チーズ煎餅 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、アーモンドパウダー、食塩</p>
<p>【前菜】 ◆アイスバーバーのレタス巻き 海老、レタス、マヨネーズ、ライスペーパー、乾燥ひとえぐせ、焼きのり、水船、宗田産粉、寒天</p> <p>◆めひかり南蛮揚げ メヒカリ、片栗粉、小麦粉、食用調理油、南蛮粉、玉葱、赤・黄ピーマン、人参</p> <p>◆黒糖黒蜜と冬瓜の炊き合わせ 塩こうじ漬 白身魚すり身、蓮根、クリーム、卵白、米味噌、片栗粉、冬瓜、鶏皮、塩麹粉、刺み柚子</p> <p>【主菜】 ◆鶏肉と鶏(ハツ) ぼんじり 鶏ハツ、胡麻油、粉末状大豆たん白、香辛料、小麦でん粉、卵たん白、鶏ぼんじり、水船、味噌、でん粉、レモン果汁、りんご果汁、にんにく、胡麻、食用植物油、キャベツ、胡麻油、塩昆布、チキンソムレ、ミニトマト</p> <p>◆のた芋 黒芋胡麻味噌和え 里芋、胡麻味噌、人参、鰹元</p> <p>◆黒糖味噌揚げ焼き 豚ロース肉、味噌、還元水船、胡麻油、にんにく、胡麻、唐辛子、大豆油、ピーマン</p> <p>【飲料類】 ◆ふっくらんこ 白米</p> <p>【茶菓】 ◆チーズ煎餅 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、アーモンドパウダー、食塩</p>	<p>【デザート】 ◆あご(トビウオ)のバチ カクテルソース 鶏魚、パン粉、長葱、生姜、山芋、エルブドプロヴァンス、卵、玉葱、オリーブオイル、エスプレット唐辛子、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</p> <p>◆植家マッシュポテト ミニマトのコンフィ 椎茸、オリーブオイル、じやがいも、バターオイル、牛乳、バター、全粉乳、香辛料、ミニマトのコンフィ(ミニマト、ガーリックパウダー、タイム、オリーブオイル)、ラヂッシュ、ピカルの素、シュガーピース、エンダイブ、紅芯大根、ミニオゼイム、チトロイリーフ</p> <p>◆真出鰹魚のリエット 豚ひら肉、オリーブオイル、にんにく、タイム、白ワイン、マヨネーズ、黒胡椒、バゲット</p> <p>【メインプレート】 ◆真出鰹魚のロースト 柑橘風味のマスタードソース 豚ロース肉、塩麹パウダー、大豆油、白ワイン、エシャロット、タイム、ベイリブス、オレンジジュース、フォンドヴォール、粒マスタード、レモン、ワイルドライス、キャベツ、にんにく、オリーブオイル、アンチパド、ペーコン、キャラウェイパウダー、白ワインビネガー、ブロッコリー、黄ピーマン</p> <p>【パン】 ◆ブレッド 小麦粉、ライ麦、砂糖、オリーブオイル、食塩、パン酵母、食酢、小麦粉調整品</p> <p>◆ラベンダーバター バター、ラベンダーエッセンス</p> <p>【茶菓】 ◆チーズ煎餅 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、アーモンドパウダー、食塩</p>	<p>【デザート】 ◆あご(トビウオ)のバチ カクテルソース あご(トビウオ)のバチ(あごのミンチ(トビウオ)、玉葱、鶏卵、長芋、パン粉、塩、胡椒、エルブドプロヴァンス、エスプレット(唐辛子)、カクテルソース(トマトケチャップ、マヨネーズ、ウスターソース)</p> <p>◆植家マッシュポテト ミニマトのコンフィ チキンコンソメ、生クリーム、マッシュポテト、椎茸、ミニマトのコンフィ(ミニマト、オリーブオイル)、ラヂッシュのピカルス(ラヂッシュ、甘酢(米酢、砂糖、塩))、彩野菜(スナップエンドウ、オリーブオイル)、紅芯大根、アンディープ、チトロイリーフ、レタス</p> <p>◆真出鰹魚のリエット チキンコンソメ、豚肉、玉葱、マヨネーズ、ワイン、塩、黒胡椒、バケット</p> <p>【メインプレート】 ◆真出鰹魚のロースト 柑橘風味マスタードソース 国産ポークのロースト(豚肉、塩)、柑橘風味マスタードソース(フォンドヴォール、オレンジジュース、ワイン、玉葱、粒入りマスタード、レモン果汁)、バター、塩、胡椒)、キャベツのプレゼ(キャベツ、ワイン、バター、米酢、ペーコン、塩)、ブロッコリー、黄パプリカ、ワイルドライス</p> <p>【パン】 ◆ブレッド 小麦粉、ライ麦、砂糖、オリーブオイル、食塩、パン酵母、食酢、小麦粉調整品</p> <p>◆ラベンダーバター バター、ラベンダーエッセンス</p> <p>【茶菓】 ◆チーズ煎餅 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、アーモンドパウダー、食塩</p>