

**【10月1日～10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。

朝食(羽田発便)	朝食(羽田着便)	朝食(伊丹発JL102便/JL104便/JL2081便)	朝食(新千歳発JL500便/JL502便)	朝食(福岡発JL300便/JL302便/JL304便)	朝食(広島発JL252便/鹿児島発JL640便)
<p>【小鉢】 ◆菊花と法蓮草のお浸し 法蓮草、えのき茸、菊花(黄・紫)</p> <p>◆芋煮 牛肉、里芋、玉蒟蒻(黒)、長葱</p> <p>【台の物】 ◆サーモン塩麹焼き サーモン、厚揚げ、舞茸、春菊、半熟玉子、塩麹</p> <p>【飯御飯】 ◆飯御飯「コシヒカリ」または「新之助」 白米</p> <p>【味噌汁の具】 (ITM/HIU線除く) 焼ばら海苔、豆腐</p> <p>【香の物】 ◆おみ漬け 青菜、大根、人参、しその実</p> <p>【フルーツ】 パイナップル</p>	<p>【メインプレート】 ◆スパニッシュオムレツ オムレツ(卵、クリーム、牛乳、玉葱、じゃが芋、、チーズ、赤・黄パプリカ、にんにく、ドライパズル)、ポークソーセージ、パン・オ・ショコラ(小麦粉、バター、卵、酵母、カカオマス、カカオバター)、ブロッコリー、トマト</p> <p>【アベタイザー】 ◆スチームチキン 柑橘風味 スチームチキン(鶏肉、ベイリーブス、柚子、オレンジゼスト)、ポテトサラダ(馬鈴薯、卵、人参、玉葱、胡瓜、チキンコンソメ)、紫キャベツ、ミニトマト、フリルレタス</p> <p>【サラダ】 レタス、ロメインレタス、赤・黄パプリカ、胡瓜、フレンチドレッシング</p> <p>【スープ】 (ITM/HIU線除く) ◆マンゴー&バナナスムージー パイナップルジュース、マンゴーピューレ、オレンジジュース、プレーンヨーグルト、低脂肪乳、蜂蜜、バナナ、ライム</p> <p>【ヨーグルト】 (ITM/HIU線のみ) ◆ヨーグルトのベアコンポート添え ギリシャヨーグルト、洋梨シロップ漬け</p> <p>【フルーツ】 パイナップル</p>	<p>【メインプレート】 ◆スパニッシュオムレツ オムレツ(卵、生クリーム、牛乳、じゃが芋、赤・黄パプリカ、玉葱、にんにく、パセリ) ポークソーセージ、パン・オ・ショコラ、ミニトマト、ブロッコリー</p> <p>【アベタイザー】 ◆スチームチキン 柑橘風味 チキン(鶏肉、オレンジジュース、レモン果汁)、ミニマト、ポテトサラダ(ゆで卵、胡瓜、紫キャベツ)、グリーンカール</p> <p>【サラダ】 赤・黄パプリカ、胡瓜、レタス、フレンチドレッシング</p> <p>【スムージー】 ◆マンゴー&バナナスムージー 【ITM/HND線除く】 マンゴーピューレ、バナナ、牛乳、オレンジジュース、パイナップルジュース、ヨーグルト、蜂蜜、ライム</p> <p>【ギリシャヨーグルト (洋梨シロップ漬け)】 【ITM/HND線除く】 ギリシャヨーグルト、洋梨シロップ漬け</p> <p>【フルーツ】 巨峰、オレンジ</p>	<p>【メインプレート】 ◆スパニッシュオムレツ 卵、じゃがいも、たまねぎ、ピーマン、ショルダーベーコン、ほうれん草、ポークソーセージ、トマト、ブロッコリー ミニ・パン・オ・ショコラ (小麦、バター、チョコレート、酵母、卵、小麦グルテン)</p> <p>【アベタイザー】 ◆スチームチキン 柑橘風味 鶏むね肉、ゆず皮 ポテトサラダ(卵、ばれいしょ、にんじん、たまねぎ、きゅうり、紫キャベツ、マスタード) ミニトマト、サラダグリーンフ</p> <p>【サラダ】 ◆赤パプリカ、黄パプリカ、きゅうり、サラダグリーン フレンチドレッシング</p> <p>【スープ】 ◆マンゴー&バナナスムージー 【ITM/HIU線除く】 にんじん、ケール、ほうれん草、アスパラガス、クレソン、パセリ、かぼちゃ、レタス、キャベツ、ビート、だいこん、はくさい、たまねぎ、セロリ、りんご、バナナ、レモン、マンゴー、寒天</p> <p>【フルーツ】 キウイ</p>	<p>【メインプレート】 ◆スパニッシュオムレツ スパニッシュオムレツ(卵、じゃがいも、玉葱、ピーマン、ベーコン、ほうれん草)、チョリソー、ブロッコリー、ミニマト、パン・オ・ショコラ</p> <p>【アベタイザー】 ◆スチームチキン 柑橘風味 リーフレタス、ポテトサラダ(じゃがいも、玉葱、人参、胡瓜、レッドキャベツ)、スチームチキン柑橘風味(蒸し鶏、オレンジ、レモン)、ミニマト</p> <p>【サラダ】 リーフレタス、胡瓜、赤パプリカ、黄パプリカ、フレンチドレッシング</p> <p>【スープ】 ◆マンゴー&バナナスムージー バナナ、牛乳、ヨーグルト、パイナップルジュース、オレンジジュース、マンゴー、蜂蜜、ライムジュース</p> <p>【フルーツ】 りんご</p>	<p>◆大豆ミートマフィン ポテトグラタン イングリッシュマフィン、大豆ミートパティ、プロセスチーズ、マンゴーチャツネ、ケール ポテトグラタン(じゃがいも、牛乳、乳等を主要原料とする食品、生クリーム、ホワイトルウ、チーズ、にんにく、パセリ)</p> <p>【アベタイザー】 ◆白いんげんのトマト煮 白いんげん豆、トマトケチャップ、サルサポモドーロ、ドミグラスソース、ベーコン、ウインナー、えだまめ、オリーブオイル、にんにく、ローズマリー</p> <p>【サラダ】 ◆チキンサラダ オニオンパウダードレッシング 蒸し鶏、サニーレタス、ロメインレタス、水菜、パプリカ、オリーブ、オリーブオイル パウダードレッシング(パン粉、食塩、オニオンパウダー)</p> <p>【ヨーグルト】 ◆ヨーグルト ごろっと果実の桃ソース プレーンヨーグルト、桃ソース、セルフイーユ</p> <p>【フルーツ】 柿、巨峰</p>

**【10月1日～10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。

昼食(羽田発便)	昼食(羽田着便)、那覇発伊丹便(JL2088便)	昼食(伊丹発那覇便(JL2087便)、沖縄線(JL908便))
<p>【小鉢】 ◆紅ずいき甘酢漬け 紅ずいき、胡瓜、若布、土佐酢ジュレ、煎り胡麻(白)</p> <p>◆なめこ煮卸し 茄子、なめこ、おろし柚子、万能葱</p> <p>【主菜】 ◆牛肉朴葉味噌焼き 牛サーロイン、蕪、椎茸、春菊、紅葉麩、銀杏、朴葉味噌</p> <p>【惣御飯】 ◆惣御飯「コシヒカリ」または「新之助」 白米</p> <p>【味噌汁の具】 (TM/HJ線除く) 焼ばら海苔、豆腐</p> <p>【茶菓】 ◆山ノチーズフィナンシェ 卵白、バター、砂糖、アーモンドパウダー、小麦粉、ナチュラルチーズ、脱脂粉乳、トレハロース、ベーキングパウダー、セルロース</p>	<p>【アベタイザー】 ◆スベルト小麦のサラダと生ハム スベルト小麦、赤・黄・緑パプリカ、玉葱、生ハム、ミニトマト、コルニッション、イタリアンパセリ、赤ワインビネガー、フレンチマスタード</p> <p>◆小海老のハーブマヨネーズ 海老、ブロッコリー、ハーブマヨネーズ(マヨネーズ、セルフィーユ、ディル、イタリアンパセリ、パセリ)、ロメインレタス</p> <p>【メイン】 ◆ビーフハンバーグ クリーミーマッシュルームソース 牛肉、玉葱、卵、パン粉、クリーミーマッシュルームソース(バター、エシャロット、マッシュルーム、白ワイン、クリーム、ホワイトソース)、じゃが芋、舞茸、ブロッコリー、人参</p> <p>【プチパン(ライ麦)】 小麦粉、ライ麦、パン酵母</p> <p>【バター】</p> <p>【デザート】 ◆山ノチーズフィナンシェ 卵白、バター、砂糖、アーモンドパウダー、小麦粉、ナチュラルチーズ、脱脂粉乳、トレハロース、ベーキングパウダー、セルロース</p>	<p>【アベタイザー】 ◆スベルト小麦のサラダと生ハム サラダ(スベルト小麦、赤・黄・緑パプリカ、玉葱、セミドライトマト)、ヴィネグレットソース(赤ワインビネガー、フレンチマスタード)、生ハム、ミニトマト、コルニッション、イタリアンパセリ</p> <p>◆小海老のハーブマヨネーズ 海老、ブロッコリー、ロメインレタス、ハーブマヨネーズ(マヨネーズ、イタリアンパセリ、ディルリーフ、セルフィーユ)</p> <p>【メイン】 ◆ビーフハンバーグ クリーミーマッシュルームソース ビーフハンバーグ、クリーミーマッシュルームソース(生クリーム、マッシュルームスライス、玉葱、バター、ブランドー、にんにく)、ポテト、ブロッコリー、キャロット、舞茸</p> <p>◆プチパン(ライ麦) 小麦粉、ライ麦、パン酵母</p> <p>◆バター</p> <p>【デザート】 ◆山ノチーズフィナンシェ</p>

**【10月1日～10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。

夕食(羽田発便)	夕食(羽田着便)
<p>【アペタイザー】 ◆カプレーゼとオリーブ</p> <p>ミニトマト、モッツアレラチーズ、ピテットライブオリーブ、ピテットグリーンオリーブ、バジル、フェネルシード、カエンペッパーホール、ベイリースホール、オレンジ</p> <p>◆エビと野菜のサラダ</p> <p>海老、じゃが芋、赤玉葱、セロリ、人参、蓮根、卵、イタリアンパセリ、マヨネーズ、アップルビネガー</p> <p>【メイン】 ◆篠島美濃豚(黒豚)ロース肉のミラノ風カツレツ</p> <p>豚肉、パン粉、パルメザンチーズ、卵、タイム、じゃが芋、ローズマリー、ズッキーニ、スベアミント、トマトソース(トマトジュース漬け)、玉葱、人参、セロリ、アンチョビペースト)</p> <p>【プチパン(ライ麦)】</p> <p>小麦粉、ライ麦、パン酵母</p> <p>【バター】</p> <p>【デザート】 ◆珈琲風味のパンナコッタ</p> <p>エキストラバージンオリーブオイル と共に</p> <p>コーヒー豆、牛乳、クリーム、ホワイトラム、ゼラチン、シャインマスカット</p>	<p>【アペタイザー】 ◆大妻と魚介のサラダ</p> <p>オルツォ(大麦)、イタヤ貝、ヤリイカ、蛸、バジル、セロリ、レモン、ディル、クレオミニリーフオゼイユ、ガーリックオイル</p> <p>トマトソース(トマトジュース漬け)、玉葱、人参、セロリ、アンチョビペースト)、カエンペッパーパウダー</p> <p>◆野菜のインサラータ</p> <p>赤・黄パプリカ、蓮根、紅芯大根、エンダイブ、チーズソース(リコッタチーズ、グラナパダーノチーズ)、水菜、セルフィーユ</p> <p>【メイン】 ◆篠島美濃豚(黒豚)のサルティンボッカ風</p> <p>豚肉、生ハム、セージ、パルミート、小麦粉、白ワイン、デュセルクリームソース(玉葱、マッシュルーム、セージ、バター、クリーム、トマトペースト、赤ワイン、フォンドヴォー、マルサラグランシェフ、乾燥ポルチーニマイクロパウダー、ホースラディッシュ、パインエース)、舞茸、ほうれん草</p> <p>【プチパン(ライ麦)】</p> <p>小麦粉、ライ麦、パン酵母</p> <p>【バター】</p> <p>【デザート】 ◆珈琲風味のパンナコッタ</p> <p>エキストラバージンオリーブオイル と共に</p> <p>コーヒー豆、牛乳、クリーム、ホワイトラム、ゼラチン、シャインマスカット</p>