

**【10月11日～20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各運航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。

機内(羽田発配)	機内(羽田発配)	機内(伊丹発配/JL102便/JL104便/JL301便)	機内(新千歳発/JL602便/JL603便)	機内(福岡発/JL302便/JL304便/JL304便)	機内(成田発/JL602便/福岡発/JL640便)
<p><b>【小鉢】</b> ◆鶏もやし(鶏と野菜炒め) 鶏肉、キャベツ、玉葱、赤・黄パプリカ</p> <p>◆雑なます 柿、大根、人参、昆布、糸三つ葉、柚子</p> <p><b>【食の輪】</b> ◆御山椒焼き 鶏、山椒煎、大根人参炒め(大根、人参)、厚焼玉子焼き(卵)、ミニトマト、ミニブロッコリー</p> <p><b>【御神庫】</b> ◆御神庫「コシヒカリ」または「新之助」 白米</p> <p><b>【晩餐汁のみ】</b> OTM/HL機内C 焼ばら海苔、豆腐</p> <p><b>【食の輪】</b> ◆白煮揚げ 白米、柚子</p> <p><b>【フルーツ】</b> パイナップル</p>	<p><b>【メインプレート】</b> ◆ホットサンド ライ麦パン、ソフトスプレッドマスタード、チーズ、ベーコン、ポテトサラダ(馬鈴薯、卵、チキンコンソメ)、粒マスタード、黒キャベツ、サツマイモのグラタン(紅はるか、玉葱、チーズ、バター、牛乳、クリーム、タイム)、フロコリー</p> <p><b>【アベタイザー】</b> ◆きのこのロワイヤル 雑煮、しめじ、えのき、卵、イタリアンパセリ、白ワイン、フェノメド・ポワソン、ボルチニニパウダー</p> <p><b>【サラダ】</b> レタス、人参、紫・黄人参、子トイトリーフ、フレンチドレッシング</p> <p><b>【スープ】</b> 【T/M/HL機内C】 ◆ポテトのポターージュ(青ネギ) ポターージュ(じゃが芋、玉葱、セロリ、ポロ葱、牛乳、クリーム、バター)、牛乳、青ネギ</p> <p><b>【ギリシャヨーグルト (非加熱シロップ漬け)】</b>【T/M/HL機内C】 ギリシャヨーグルト、洋梨シロップ漬け</p> <p><b>【フルーツ】</b> 巨峰、オレンジ</p> <p><b>【フルーツ】</b> パイナップル</p>	<p><b>【メインプレート】</b> ◆ホットサンド ホットサンド(ライ麦パン、チーズ、ベーコン、ポテトサラダ、黒キャベツ煎揚げ、粒マスタード、マスタードスプレッド)、さつま芋のグラタン(さつま芋、牛乳、生クリーム、ホワイトソース、バター)、フロコリー</p> <p><b>【アベタイザー】</b> ◆きのこのロワイヤル ロワイヤル(卵、フェノメド・ポワソン、ボルチニニパウダー)、雑煮、しめじ、えのき、チキンコンソメソース、イタリアンパセリ</p> <p><b>【サラダ】</b> レタス、人参、紫・黄人参、子トイトリーフ、フレンチドレッシング</p> <p><b>【スープ】</b> 【T/M/HL機内C】 ◆ポテトのポターージュ(青ネギ) ポターージュ(じゃが芋、玉葱、セロリ、ポロ葱、牛乳、クリーム、バター)、牛乳、青ネギ</p> <p><b>【ギリシャヨーグルト (非加熱シロップ漬け)】</b>【T/M/HL機内C】 ギリシャヨーグルト、洋梨シロップ漬け</p> <p><b>【フルーツ】</b> 巨峰、オレンジ</p> <p><b>【フルーツ】</b> パイナップル</p>	<p><b>【メインプレート】</b> ◆スニッシュオムレツ 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・パンオシヨラ (小麦、バター、酵母、卵、小麦グルテン)</p> <p><b>【アベタイザー】</b> ◆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、黒キャベツ、マスタード) ミニトマト、サラダリーフ</p> <p><b>【サラダ】</b> ◆赤パプリカ、黄パプリカ、きゅうり、サラダリーフ フレンチドレッシング</p> <p><b>【スープ】</b> ◆マンゴー＆バナナスムージー 【T/M/HL機内C】 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、ビーツ、だいこん、はちみつ、たまねぎ、セロリ、りんご、バナナ、レモン、マンゴー、寒天</p> <p><b>【フルーツ】</b> キウイ</p>	<p><b>【メインプレート】</b> ◆ホットサンド ライ麦パン、マスタード風味ファットスプレッド、ポテトサラダ(じゃがいも、玉葱、人参)、粒マスタード、モツァレラチーズ、ベーコン、レッドキャベツとビーツのラベ</p> <p><b>【アベタイザー】</b> ◆きのこのロワイヤル きのこのロワイヤル(卵、コンソメ、生クリーム、マッシュルームクリームスープ)、雑煮、しめじ、エノキ、イタリアンパセリ</p> <p><b>【サラダ】</b> リーフレタス、子トイト、人参、大根、ズッキーニ、フレンチドレッシング</p> <p><b>【スープ / ガーニッシュ】</b> ◆ポテトのポターージュ ヴェンソワーズ(じゃがいも、牛乳、玉葱、リーキ)、牛乳、青葱</p> <p><b>【フルーツ】</b> りんご</p>	<p>◆大根とトマトマフィン 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、マンゴーチャップ、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><b>【アベタイザー】</b> ◆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><b>【サラダ】</b> ◆チキンサラダ オニオンパウダードレッシング 鶏しほ、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(リン粉、食塩、オニオンパウダー)</p> <p><b>【ヨーグルト】</b> ◆ヨーグルト ごろっと黒糖の糖ソース プレーンヨーグルト、糖ソース、セルフィュー</p> <p><b>【フルーツ】</b> 桃、巨峰</p>

**【10月11日～20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各営業係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。

機内(羽田発)	機内(羽田発)	機内(伊丹発那覇便(JL2007便)、沖縄便(JL808便))
<p><b>【小鉢】</b> ◆<b>ひかど</b> 鶏肉、薩摩芋ペースト、薩摩芋、大根、椎茸、万能葱</p> <p>◆<b>軟刀山豆腐</b> さんま甘露煮、絹厚揚げ、山椒鮎、人参、青ねぎ</p> <p><b>【主菜】</b> ◆<b>豚肉寄せ鍋 白湯仕立て</b> 豚肉、木茸、海老、鳥腿、鶏立、鶏卵、キャベツ、人参、青梗菜、白湯(寄せ鍋つゆ)、ブロードチキンコンソレ、からし</p> <p><b>【御膳】</b> ◆<b>御膳「コシヒカリ」または「新之助」</b> 白米</p> <p><b>【味噌汁の具】 (M/Ms)味噌O</b> 焼ばら海苔、豆腐</p> <p><b>【茶菓】</b> ◆<b>山/チーズフィナンシェ</b> 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><b>【アベタイザー】</b> ◆<b>ポークリエット シトラスチキン</b> ◆<b>ポークリエット</b>(豚肉、にんにく、タイム、白ワイン、マヨネーズ)、 ◆<b>ワインゼリー</b>(赤ワイン、ゼラチン、チキンコンソレ)、 ◆<b>蜜柑チップ</b>(蜜柑、コリアンダーパウダー)、フリルレタス、 ◆<b>シトラスチキン</b>(鶏肉、ペイリーブス、柚子、オレンジゼスト)、 ◆<b>キャロットサラダ</b>(人参、白ワインビネガー、レモンジュース)、 デイル、ブルーベリーソース、チトロイトリーフ</p> <p><b>【メイン】</b> ◆<b>サーモンのスチーム シードクリームソース</b> サーモン、レモンゼスト、白ワイン、 ◆<b>シードクリームソース</b>(玉葱、果実酒(発泡性)、クリーム、ホワイトソース、牛乳、レモンジュース)、ほうれん草、 ◆<b>マッシュポテト</b>(じゃが芋、バターオイル、全粉乳、牛乳、クリーム、バター)、 ◆<b>ワイルドライス</b></p> <p><b>【ブレパン(ライ麦)】</b> 小麦粉、ライ麦、パン酵母</p> <p><b>【バスター】</b> 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><b>【アベタイザー】</b> ◆<b>ポークリエット シトラスチキン</b> リエット(豚肉、マヨネーズ、玉葱、白ワイン)、チキン(鶏肉)、 オレンジジュース、レモン果汁)、赤ワインゼリー、蜜柑チップ、 コリアンダーパウダー、サラダ(キャロット、デイル、 フレンドレッシング)、ブルーベリーソース、チトロイトリーフ</p> <p><b>【メイン】</b> ◆<b>サーモンのスチーム シードクリームソース</b> サーモン(サーモン、白ワイン、レモンピール)、 シードクリームソース(生クリーム、白ワイン、バター、エシヤロット、 シードル、ホワイトソースの素、レモン果汁、フムドポワソン)、 ほうれん草、マッシュポテト、ワイルドライス</p> <p><b>【ブレパン(ライ麦)】</b> 小麦粉、ライ麦、パン酵母</p> <p>◆バスター</p> <p><b>【デザート】</b> ◆<b>山/チーズフィナンシェ</b></p>

**【10月11日～20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><b>【アベタイザー】</b></p> <p><b>◆大根と魚介のサラダ</b> オリーブオイル、イタヤ貝、ヤリイカ、鯖、バジル、セロリ、レモン、チーズ、クレオミミニーフオゼイユ、ガーリックオイル 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><b>◆味噌のインサラータ</b> 赤・黄パプリカ、蓮根、紅芯大根、エンダイブ、 <b>チーズソース</b>(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><b>【メイン】</b></p> <p><b>◆新島真鶏(黒豚)のサルティンボッカ風</b> 豚肉、生ハム、セージ、パルメーザン、小麦粉、白ワイン、 <b>デュセルクリームソース</b>(玉葱、マッシュルーム、セージ、パプリカ、クリーム、トマトペースト、赤ワイン、フォンダヴォー、マルサダランシエフ、乾燥ポルチーニマイクラパウダー、ホースラチシユ、バインエース)、舞茸、ほうれん草</p> <p><b>【ブランチ(ライ麦)】</b> 小麦粉、ライ麦、パン酵母</p> <p><b>【デザート】</b></p> <p><b>◆濃厚黒糖のパンナコッタ</b> <b>エキストラバーガンダープオイル と共に</b> 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><b>【アベタイザー】</b></p> <p><b>◆鹿児島ふくどめ小牧場のハムの盛り合わせ</b> サラミミラノ、トリュフハム、ポロニアソーセージ、ビツットグリーンオリブ、黄パプリカ、人参、ロケットサラダ、フリルリーフレタス、フェネルシード、カエンペッパーホール、ペリリプホール、オレンジ、ソットアチエート(白ワインピネガー、ホワイトバルサミコピネガー、フェネルシード)</p> <p><b>◆ツナとカニのマニチークト</b> ツナフレーク、ずわいかにほくし身、サフランパウダー、じゃが芋、セロリ、パセリ、フリルリーフレタス、トレビツ、セルフィーユ</p> <p><b>【メイン】</b></p> <p><b>◆黒豚の響草(心)巻餅巻</b> 黒豚、響草(心)粉、パセリ、タイム、ローズマリー、にんにく、サルサヴェルモット(メリーブラットトイ、白ワイン、パセリ、チーズ、チミダラスソース、トマトソース、クリーム、蜂蜜、レモンジュース、バインエース)、 じゃが芋、ローズマリー、ブロッコリー、にんにく、 グリル野菜ミックス(ズッキーニ、赤・黄ピーマン、茄子)、タイム、パイロン、バインエース</p> <p><b>【ブランチ(ライ麦)】</b> 小麦粉、ライ麦、パン酵母</p> <p><b>【デザート】</b></p> <p><b>◆濃厚黒糖のパンナコッタ</b> <b>エキストラバーガンダープオイル と共に</b> 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>