

【10月21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

※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。

機食(羽田発)	機食(羽田発)	機食(伊丹発/JL100便/JL104便/JL206便)	機食(新千歳発/JL800便/JL802便)	機食(福岡発/JL300便/JL302便/JL304便)	機食(広島発/JL302便/鹿児島発/JL440便)
<p>【小食】</p> <p>◆ずんだ和え 落花生、鶏肉、醤油ゆめづみ(本つゆ、白味噌)、枝豆ペースト、クコの実</p> <p>◆黒豆ごぼく 鶏皮、胡瓜、針生姜、ミニトマト、煎り胡麻(白)</p> <p>【食の旬】</p> <p>◆旬 産物汁仕立て 鰯、生姜、長葱、柚子、大根、海老団子(魚肉、卵白、海老、玉葱、パセリ)、葱、小麦粉、粉末(鶏皮)、五目玉子焼き(卵、人参、ほうれん草、椎茸、葱、甘藷生姜)、椎茸、人参、小松菜</p> <p>【献立】</p> <p>◆献立「コシヒカリ」または「新之島」 白米</p> <p>【味噌汁の具】 (TM/NS) 味噌 卵白、海苔、豆腐</p> <p>【菓の旬】</p> <p>◆味噌揚げ天婦羅 大根</p> <p>【フルーツ】 パイナップル</p>	<p>【メインプレート】</p> <p>◆スタングラブルエッグ クレープ包み シナモンデニッシュ 卵、牛乳、バター、マッシュルーム、ホワイソース、クリーム、チーズ、ベーコン、クレープシート(小麦粉、卵、バター、卵黄粉、ベーキングパウダー)、トマトソース、グリーンピースクリーム煮(いんげん、ホワイソース)、 シナモンデニッシュ(小麦粉、マーガリン、シナモン、全粒粉、アーモンドパウダー、酵母)</p> <p>【アベタイザー】</p> <p>◆スベルト小食のサラダとポイルエッグ ハーブソース 卵、スベルト小食、赤・黄・緑(パプリカ、玉葱)、赤ワインペネガー、フレンチマスタード、海老、フリルレタス、セサミ籽、パルメザンチーズ、 バジルクリームソース(ホワイトソース、バジルソース)</p> <p>【サラダ】</p> <p>レタス、ロメインレタス、紅芯大根、オレンジミニトマト、和風ドレッシング</p> <p>【スープ / ガーニッシュ】</p> <p>◆十層マッシュルームスープ (クルトン) (TM/NS) 味噌 マッシュルームペースト、牛乳、クリーム、玉葱ペースト、小麦粉、バター、クルトン</p> <p>【ヨーグルト】 (TM/NS) 味噌 ◆ヨーグルトのペアーコンポートソース ギリシャヨーグルト、洋梨シロップ漬</p> <p>【フルーツ】 パイナップル</p>	<p>【メインプレート】</p> <p>◆スタングラブルエッグ クレープ包み クレープ包み(クレープ、スタングラブルエッグ、マッシュルーム、ベーコン、チーズ)、トマトソース、シナモンデニッシュ、 グリーンピースクリーム煮(いんげん、ホワイソース)</p> <p>【アベタイザー】</p> <p>◆スベルト小食のサラダとポイルエッグ サラダ(スベルト小食、玉葱、赤・黄・緑(パプリカ)、セサミ籽、 グリーンカール)、ライネグレットソース(赤ワインペネガー、 フレンチマスタード)、ポイルエッグ(卵、海老、 バジルクリームソース(チーズソース、ホワイソース、 バジルソース)、パルメザンチーズ)、イタリアンパセリ</p> <p>【サラダ】</p> <p>紅芯大根、オレンジミニトマト、ニューヨーレタス、 和風ようちんドレッシング</p> <p>【スープ】 (TM/NS) 味噌 ◆十層マッシュルームスープ (クルトン) スープ(マッシュルームペースト、マッシュルーム、椎茸、牛乳、 クリーム、玉葱、にんにく、ルウ、ワイン、セップ(粉)、牛乳、 マッシュルームペースト)、クルトン</p> <p>【ギリシャヨーグルト(洋梨シロップ漬)】(TM/NS) 味噌 ギリシャヨーグルト、洋梨シロップ漬</p> <p>【フルーツ】 巨峰、オレンジ</p>	<p>【メインプレート】</p> <p>◆スベルト小食のサラダとポイルエッグ 卵、じゃがいも、たまねぎ、ピーマン、シールドベーコン、 ほうれん草、ホークナーセージ、トマト、ブロッコリー ミニパティオソウラ (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】</p> <p>◆スベルト小食のサラダとポイルエッグ ポテトサラダ(卵、ほういしよ、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>【サラダ】</p> <p>◆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>【スープ】</p> <p>◆マゴー&パナナムーソー (TM/NS) 味噌 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、ピーナ、にんじん、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】</p> <p>◆スタングラブルエッグ クレープ包み シナモンデニッシュ スタングラブルエッグクレープ包み(クレープ、 スタングラブルエッグ、ベーコン、マッシュルーム、 ベイヤルソース、パルメザンチーズ)、 インゲン、 インゲンのクリーム煮(インゲン、ベイヤルソース)、 トマトソース(トマト、玉葱)、シナモンデニッシュ</p> <p>【アベタイザー】</p> <p>◆スベルト小食のサラダとポイルエッグ ハーブソース リーフレタス、スベルト小食、野菜マリネ(玉葱、赤ピーマン、 黄ピーマン、人参、セロリ、胡瓜(醤油漬)、 セサミ籽、 半熟風(醤油漬)、 海老、 バジルクリームソース(ベイヤルソース、バジル、 マヨネーズ風ドレッシング、ジェノベーゼソース)、 パルメザンチーズ</p> <p>【サラダ】</p> <p>リーフレタス、ミニトマト、ラディッシュ、 和風醤油ドレッシング</p> <p>【スープ / ガーニッシュ】</p> <p>◆マッシュルームスープ マッシュルームクリームスープ、牛乳、バター、 クルトン</p> <p>【フルーツ】 りんご</p>	<p>◆スベルト小食のサラダとポイルエッグ 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、 マヨネーズソース、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、ホワイソース、チーズ、にんにく、パセリ)</p> <p>【アベタイザー】</p> <p>◆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】</p> <p>◆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(パン粉、食塩、オニオンパウダー)</p> <p>【ヨーグルト】</p> <p>◆ヨーグルト ごちんと果物のソース プレーンヨーグルト、梨ソース、セルフィーユ</p> <p>【フルーツ】 桃、巨峰</p>

**【10月21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、エキス類についての掲載はございません。

朝食(羽田発着)	昼食(羽田発着)	夕食(伊丹発着(機内L2097席)、神戸線(L1000席))
<p>【小鉢】</p> <p>◆産内鶏玉子とじ 庄内巻餅、玉葱、卵、バター、チキンブイヨ(パウダー)、ホタテエキス(パウダー)、枝豆</p> <p>◆産子の精進煮し 茄子、おろし胡麻、ミニトマト、イエローミニトマト</p> <p>【主食】</p> <p>◆和風ビーフハンバーグ 牛肉、玉葱、卵、パン粉、山椒粉、蕪粉(平甘露煮、椎茸、紅麩人参、小松菜)</p> <p>【お餅類】</p> <p>◆お餅類「コシヒカリ」または「新之島」 白米</p> <p>【お漬物の具】 (TM&N産物O) 漬ばら海苔、豆腐</p> <p>【デザート】</p> <p>◆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、トピハロース、ベーキングパウダー、セルロース</p>	<p>【アベタイザー】</p> <p>◆シーフードのマリネ 海老、高級、鮭、キュウリドレッシング(胡瓜、ライム)、ミント、イタリアンパセリ</p> <p>◆十歳マッシュルームのフラン マッシュルームペースト、牛乳、クリーム、玉葱ペースト、小麦粉、バター、卵、トリュフクリーム(トリュフ、クリーム)</p> <p>【メイン】</p> <p>◆ローストポーク シトラス風味マスタードソース 豚肉、にんにく、ローズマリー、シトラス風味マスタードソース(ポルトワイン(白)、エシヤロット、タイム、ペリルプスホール、オレンジジュース、フォンドヴォー、粒マスタード、レモン)、ベーコン、黒キャベツ、バター、赤ワイン、ふどう、ポトダラン(じゃが芋、チーズ、牛乳、クリーム)、ブロッコリー</p> <p>【ブレパン(ライ麦)】 小麦粉、ライ麦、パン酵母</p> <p>【ベター】</p> <p>【デザート】</p> <p>◆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、トピハロース、ベーキングパウダー、セルロース</p>	<p>【アベタイザー】</p> <p>◆シーフードマリネ マリネ(イカ、タコ、海老、胡瓜ドレッシング(胡瓜、ライム)、ミント、イタリアンパセリ)</p> <p>◆十歳マッシュルームのフラン フラン(牛乳、生クリーム、卵、マッシュルーム、ソチードオニオン)、トリュフクリーム(トリュフ風味きのこペースト、ホワイトソース)</p> <p>【メイン】</p> <p>◆ローストポーク シトラス風味マスタードソース ローストポーク(豚肉、ポークソルト、ローズマリー)、シトラス風味マスタードソース(フォンドヴォー、オレンジジュース、ポルト白ワイン、粒マスタード、玉葱、レモン果汁、タイム、ペリルプスホール)、ふどう、ポトダラン(ポテト、ホワイトソース、パルメザンチーズ)、ソテー(黒キャベツ、ベーコン)、ブロッコリー</p> <p>◆ブレパン(ライ麦) 小麦粉、ライ麦、パン酵母</p> <p>◆ベター</p> <p>【デザート】</p> <p>◆山ノチーズフィナンシェ</p>

**【10月21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、エキス類についての掲載はございません。

夕食(羽田発着)	夕食(那覇発着)
<p>【アベタイザー】 ◆豪華鳥ふくどめ小使鶏のハムの盛り合わせ サラミ・ミソム、トリュフハム、ボロニアソーセージ、 ビチットグリーンオリーブ、黒バブリカ、人参、ロケットサラダ、 フリルリーフレタス、ファンネルシード、おエンペッパーホール、 ペイリーブスホール、オレンジ、ソフトアチャート(白ワインドネガー、 ホワイトバルサミコドネガー、ファンネルシード)</p> <p>◆ツナとホニのマンチカト ツナフレーク、ずわいがにほくし身、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>【メイン】 ◆真鯛の香煎ハチ香揚げ 真鯛、香煎ハチ粉(ハチ粉、パセリ、タイム、ローズマリー、 にんにく)、サルサヴェルモント(ノイリーブラッドライ、白ワイン、 パセリ、タイム、チリ、チヨグラスソース、トマトソース、クリーム、 ハチミツ、レモンジュース、パインソース)、 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、オリーブ、パインソース</p> <p>【プチパン(ライ麦)】 小麦粉、ライ麦、パン酵母</p> <p>【デザート】 ◆豪華鳥肉のパンナコッタ エキストラバージンオリーブオイルと共に ココヒー豆、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>【アベタイザー】 ◆カプラーゼとオリーブ ミニマト、モツアレラチーズ、ビチットライブオリーブ、 ビチットグリーンオリーブ、バジル、ファンネルシード、 おエンペッパーホール、ペイリーブスホール、オレンジ</p> <p>◆エビと真鯛のサラダ 真鯛、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、アップルドネガー</p> <p>【メイン】 ◆豪華鳥肉(真鯛) ロース肉のミラノ風カブレツ 豚肉、ハチ粉、バルメザンチーズ、卵、タイム、 じゃが芋、ローズマリー、ズッキーニ、スペアミント、 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)】 小麦粉、ライ麦、パン酵母</p> <p>【デザート】 ◆豪華鳥肉のパンナコッタ エキストラバージンオリーブオイルと共に ココヒー豆、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>