

**【11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お客様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(羽田発配)	機内(羽田発配)	機内(伊丹発/JL102便/JL104便/JL2081便)	機内(新千歳発/JL800便/JL802便)	機内(福岡発/JL300便/JL302便/JL304便)	機内(高松発/JL282便/鹿児島発/JL640便)
<p>【メインプレート】 ◆ス・ヒッシュオムレツ 卵、クリーム、牛乳、玉葱、じゃがいも、赤・黄パプリカ、にんにく、グリエールラッパンチーズ、モッツアレラッシュレット、ドライバジル、モックスビーンズのクリーム煮(ガルバンゾー、マローファック・ビーズ、レッドキドニー、エシャロット、ベーコン、セロリ、バター、ローリエ、ホワイトソース)、ポークソーセージ、トマト</p> <p>【ペレタイザー】 ◆スモークサーモン・ポテトサラダ スモークサーモン、じゃがいも、胡瓜、玉葱、人参、マヨネーズ、白ワインビネガー、卵、フリルリーフレタス</p> <p>【サラダ】 レタス、ロメインレタス、舞茸、フレンチドレッシング</p> <p>【スープ/ガーニッシュ】 (ITM/HL継続中) ◆ゴボウのスープ(フライドオニオン&パルメザンチーズ) 牛蒡、玉葱、じゃがいも、バター、クリーム、フライドオニオン(玉葱、小麦粉)、パルメザンチーズ</p> <p>【ヨーグルト】 (ITM/HL継続のみ) ◆ヨーグルト リングのコンポート ギリシャヨーグルト、アップルチャツネ</p> <p>【フルーツ】 桔</p>	<p>【小鉢】 ◆しらす蒲焼煮し しらす干し、胡瓜、茗荷、ラディッシュ、胡麻醤油</p> <p>◆鶏じゃが 鶏肉、じゃがいも、マーガリン、人参、きぬさや、共地館</p> <p>【食の物】 ◆金目鯛柚子精製焼き 金目鯛、柚子胡椒、玉子と法蓮草炒め(卵、牛乳、バター、法蓮草)、牛蒡煮、茄子、カポラワー</p> <p>【穀物類】 白米</p> <p>【味噌汁の具】 (ITM/HL継続中) 豆腐、三つ葉</p> <p>【香の物】 ◆つんつん煮け 生わかび</p> <p>【フルーツ】 桔</p>	<p>【小鉢】 ◆しらす蒲焼煮し 茗荷、胡瓜、ラディッシュ、しらす、胡麻</p> <p>◆鶏じゃが 鶏肉、じゃが芋、人参、きぬさや、共地館</p> <p>【食の物】 ◆金目鯛柚子精製焼き 金目鯛、柚子胡椒焼き(胡麻、柚子胡椒)、玉子と法蓮草炒め、牛蒡、揚げ茄子、カポラワー</p> <p>【穀物類】 白米</p> <p>【味噌汁の具】 (ITM/HL継続中) 白玉粒、わかめ</p> <p>【香の物】 ◆つんつん煮け 生わかび、漬け原材料(砂糖、食塩、醤油)</p> <p>【フルーツ】 桔、グレープフルーツ</p>	<p>【小鉢】 ◆なめこと胡瓜和え なめこ、きゅうり、ミニトマト、ポン酢ジュレ</p> <p>◆むきひかり 大豆、人参、油揚げ、鶏肉、枝豆</p> <p>【食の物】 ◆からすかいかい味噌焼肉焼き からすかいかい、玉子焼き、南瓜、椎茸、ブロッコリー</p> <p>【穀物類】 白米</p> <p>【味噌汁の具】 (ITM/HL継続中) キャベツ、油揚げ</p> <p>【香の物】 ◆白沢庵揚げ 大根</p> <p>【フルーツ】 りんご</p>	<p>【小鉢】 ◆しらす蒲焼煮し わかめ、きゅうり、しらす、ごま、ラディッシュ</p> <p>◆鶏じゃが じゃが芋、鶏肉、人参、胡さや、すき焼き出汁あん</p> <p>【食の物】 ◆金目鯛柚子精製焼き スクランブルエッグ、ほうれん草、牛蒡、茄子、カポラワー、金目鯛、柚子胡椒あん</p> <p>【穀物類】 白米</p> <p>【味噌汁の具】 (ITM/HL継続中) わかめ、巻麹、乾燥豆腐、乾燥葱</p> <p>【香の物】 ◆つんつん煮 つんつん漬(わかび醤油漬)</p> <p>【フルーツ】 りんご</p>	<p>【メインプレート】 ◆フォカッチャのクロックムッシュ ポテトグラタン フォカッチャ(小麦粉、オリーブオイル、イースト、ミックス粉、モルトエキス、濃縮、脱脂粉乳)、モルネソース(牛乳、生クリーム、添加食品、ホワイトルウ、バター、チーズ、レモン)、ローソム、ナチュラルチーズ 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、パセリ、チーズ、にんにく)</p> <p>【ペレタイザー】 ◆エビとブロッコリーのクスクス 海老、ブロッコリー、クスクス、ミニトマト、オリーブ、ソース(フィッシュブイヨン、貝エキス、ねぎ、果実液、ソチーオニオン、オリーブオイル、にんにく)</p> <p>【サラダ】 ◆エビとブロッコリーのクスクス レッドキャベツ、ケール、ふなしめじのコールスロー レッドキャベツ、ケール、しめじ、マヨネーズ、ヨーグルト</p> <p>【ヨーグルト】 ◆ヨーグルト アサイー&グラノーラ プレーンヨーグルト、アサイーピューレ、グラノーラ</p> <p>【フルーツ】 桔、キウイフルーツ</p>

**【11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お客様係員へお問い合わせください。
また調味料、エキストラについての掲載はございません。

機内(羽田発便)	機内(羽田着便)	機内(伊丹発便(機内JL2067便)、沖縄線(JL606便))
<p>【アベタイザー】</p> <p>◆サーモンサラダ</p> <p>サーモン、赤玉葱、黄パプリカ、胡瓜、トマト、クローブス、オレンジジュース、オレンジ、レモンジュース、レモン</p> <p>◆ハーブグリルチキン</p> <p>鶏肉、にんにく、コーンフラワー、パセリ、タイム、レンズ豆の煮込み(レンズ豆、ベーコン、にんにく、ソフリット(玉葱、人参、セロリ)、ローリエ、ローズマリー)</p> <p>【メイン】</p> <p>◆ビーフステーキ 赤ワインソース</p> <p>牛肉、赤ワインソース(エシャロット、赤ワイン、ポンドヴォール)、パンプキンポタトピューレ(南瓜、マッシュポタト【じゃがいも】、バターオイル、全粉乳)、牛乳、バター)、ブロッコリー、トマト、パルメザンチーズ</p> <p>【ブランチ(ライ麦)】</p> <p>小麦粉、ライ麦、パン酵母</p> <p>【デザート】</p> <p>◆レイズンウィッチ</p> <p>サブレ(小麦粉、バター、ショートニング、卵、アーモンド)、ラムレーズン(レーズン、水飴、洋酒)、バタークリーム(バター、ショートニング、洋酒、卵)</p>	<p>【小鉢】</p> <p>◆京都名産漬物</p> <p>黒字、厚揚げ、青梗菜、桜海老節</p> <p>◆つつん船丸</p> <p>黒し鶏、つつん漬(わさび茎)、若布、赤つのまた、白きらげ、茗わかめ、寒天、とうもろこし</p> <p>【主菜】</p> <p>◆牛肉金山寺味噌漬</p> <p>牛肉、キャベツ、しめじ、人参、ミニブロッコリー、金山寺味噌節、糸唐辛子</p> <p>【献立】</p> <p>白米</p> <p>【味噌汁の具】 (TMI/HD/緑丸)</p> <p>徳ばら海苔、豆腐</p> <p>【茶菓】</p> <p>◆レイズンウィッチ</p> <p>サブレ(小麦粉、バター、ショートニング、卵、アーモンド)、ラムレーズン(レーズン、水飴、洋酒)、バタークリーム(バター、ショートニング、洋酒、卵)</p>	<p>【小鉢】</p> <p>◆京都名産漬物</p> <p>黒字、厚揚げ、青梗菜、桜海老節(桜海老、鰹節)</p> <p>◆つつん船丸</p> <p>つつん漬(生わさび)、黒し鶏肉、海菜(若布、塩蔵とさかのり)とうもろこし</p> <p>【主菜】</p> <p>◆牛肉金山寺味噌漬</p> <p>牛肉、キャベツ、人参、しめじ、ブロッコリー、金山寺味噌節(かつお昆布だし、金山寺味噌、白味噌)、糸唐辛子</p> <p>【献立】</p> <p>白米</p> <p>【味噌汁の具】 (TMI/HD/緑丸)</p> <p>白玉粒、わかめ</p> <p>【茶菓】</p> <p>◆レイズンウィッチ</p> <p>サブレ(小麦粉、バター、ショートニング、卵、アーモンド)、ラムレーズン(レーズン、水飴、洋酒)、バタークリーム(バター、ショートニング、洋酒、卵)</p>

**【11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お客様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。

夕食(羽田発便)	夕食(羽田着便)
<p>【小鉢】 ◆五色なます 大根、人参、胡瓜、クラゲ、木耳、煎り胡麻(白)</p> <p>◆らくきん風玉子焼き 玉子焼き、いんげん</p> <p>【主菜】 ◆特製照り鶏京焼き 照焼、味噌床、鶏素直(生芋こんにゃく、粉麩)、 運根穂頭(運根、海老、上新粉)、ベコ甲船、春菊、茗荷子</p> <p>【御膳】 ◆御膳前「新萬歳コシヒカリ」または「新之助」 白米</p> <p>【味噌汁の具】 (TM/AL)糖類○ 焼ばら海苔、豆腐</p> <p>【茶菓】 ◆レイズンウィッチ サブレ(小麦粉、バター、ショートニング、卵、アーモンド)、 ラムレーズン(レーズン、水飴、洋酒)、 バタークリーム(バター、ショートニング、洋酒、卵)</p>	<p>【小鉢】 ◆麻と黒糖の白和え 栗甘露栗、栗餡(小麦蛋白、糖粉、栗)、いんげん、クコの実、 木綿豆腐、練り胡麻</p> <p>◆帆立とクラゲのコチュジャン酢味噌 帆立、クラゲ、茗荷子、コチュジャン酢味噌</p> <p>【主菜】 ◆鶏もも黒七味噌焼き 鶏肉、黒七味、ジャガイモ(ジャがいも)、バター、にんにく、 玉葱)、彩り野菜(いんげん、赤・黄パプリカ、 シュガー snaps(ピーズ)、パセリ</p> <p>【御膳】 白米</p> <p>【味噌汁の具】 (TM/AL)糖類○ 焼ばら海苔、豆腐</p> <p>【茶菓】 ◆レイズンウィッチ サブレ(小麦粉、バター、ショートニング、卵、アーモンド)、 ラムレーズン(レーズン、水飴、洋酒)、 バタークリーム(バター、ショートニング、洋酒、卵)</p>