

**【12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سس類についての掲載はございません。

機食(羽田発配)	機食(羽田発配)	機食(伊丹発配 JL108便/JL104便/JL201便)	機食(新千歳発 JL800便/JL822便)	機食(福岡発 JL800便/JL802便/JL804便)	機食(成田発 JL822便/鹿児島発 JL840便)
<p>【小皿】 ◆なめこ餅或餅類 なめこ、胡瓜、ぼんず餅だれ、ミニトマト</p> <p>◆むききんり 大根、人参、油揚げ、鶏肉、枝豆</p> <p>【余の物】 ◆からすかいかい味増強糖漬 からすかいかい、味噌抽油地、玉子焼き、南瓜、干し椎茸、ミニブロッコリー</p> <p>【雑物類】 ◆赤肉類「あっりんこ」または「赤之鶏」 白米</p> <p>【味噌汁の具】【伊丹/成島＝羽田線除く】 豆腐、三つ葉</p> <p>【惣の物】 ◆白沢糖漬け 大根</p> <p>【フルーツ】 メロン</p>	<p>【メインプレート】 ◆ホットサンド ハム&チーズ ホワイブレッド、ソフトブレッドマスタード、プレスハム、スライスチーズ、ハンブキンググラタン(かぼちゃ、ホワイトソース)、ロマネスコブロccoli ロマネスコブロccoli</p> <p>【アベタイザー】 ◆白菓のクリーム煮 ベーコン、エノキ、ソーセージ、白菜、ブロッコリー</p> <p>【サラダ】 赤ハブリカ、黄ハブリカ、胡瓜、和風ドレッシング</p> <p>【スープ】【伊丹/成島＝羽田線除く】 ◆マッシュルームスープ ハーブクリーム スープ(マッシュルーム、牛乳)、ハーブクリーム(乳製品、パセリ)</p> <p>【デザート】【伊丹/成島＝羽田線のみ】 ◆リンゴのコンポート リンゴ、ヨーグルト、リンゴのコンポート(リンゴ、ワイン、レモン果汁)</p> <p>【フルーツ】 りんご、オレンジ</p>	<p>【メインプレート】 ◆ホットサンド ハム&チーズ ホットサンド(食パン、マスタード風味ファットスプレッド、ロースハム、モッツレラチーズ)、ハンブキンググラタン(ハンブキングサラダ、ベシャメルソース、卵、粉チーズ、モッツレラチーズ)、ロマネスコ</p> <p>【アベタイザー】 ◆白菓のクリーム煮 白菜、ベーコン、えのき、玉ねぎ、ホワイトソース、牛乳、ブラックペッパー、バター、ポークソーセージ、ブロッコリー</p> <p>【サラダ】 赤ハブリカ、黄ハブリカ、胡瓜、サラダリーフ、和風ドレッシング</p> <p>【スープ】 ◆マッシュルームスープ 【TM/HL線除く】 牛乳マッシュルーム、バター、牛乳、マッシュルームスープ(固形マッシュルーム、玉ねぎ、にんにく、米、小麦粉、野菜コンソメ、バター)、生クリーム、ドライバセリ</p> <p>【フルーツ】 北ビズグレープフルーツ</p>	<p>【メインプレート】 ◆ホットサンド ハム&チーズ ホットサンド(食パン、マスタード風味ファットスプレッド、ロースハム、モッツレラチーズ)、ハンブキンググラタン(ハンブキングサラダ、ベシャメルソース、卵、粉チーズ、モッツレラチーズ)、ロマネスコ</p> <p>【アベタイザー】 ◆白菓のクリーム煮 白菜のクリーム煮(ベーコン、白菜、えのき、ベシャメルソース、粉チーズ)、黒胡椒、ソーセージ、ブロッコリー</p> <p>【サラダ】 リーフレタス、胡瓜、赤ハブリカ、黄ハブリカ、和風醤油ドレッシング</p> <p>【スープ】 ◆マッシュルームスープ/ハーブクリーム マッシュルームスープ(マッシュルーム、牛乳、バター、チキコンソメ)、ハーブクリーム(サワークリーム、ドライバセリ)</p> <p>【フルーツ】 りんご</p>	<p>【メインプレート】 ◆ベコンと卵のパンケーキサンド ポテトグラタン パンケーキ(小麦粉、全卵、糖類(砂糖、麦芽糖)、植物油、でんぷん、全卵乳、卵白粉)、鶏卵、ベーコン、プロセスチーズ、チーズ(マンゴー、玉ねぎ、砂糖、トマ、バナナ、りんご)、レーズン、オリーブオイル、レモン、にんにく、じょうりが、マーガリン</p> <p>【アベタイザー】 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、バセリ、チーズ、にんにく)</p> <p>【デザート】 ◆タコと卵のバニラソース じゃがいも、またご、ブロッコリー、えだまめ、ソース(オリーブオイル、バジル、ナチュラルチーズ、にんにく)</p> <p>【サラダ】 ◆北ビズワイガニのコースロー キャベツ、玉ねぎ、紅ズワイガニ、マヨネーズ、調味液(醸造酢、砂糖)、オリーブオイル、セルフアイユ</p> <p>【デザート】 ◆ヨーグルト ごろっと黒糖のリンゴソース プレーンヨーグルト、リンゴソース(りんご、砂糖、ワイン、リキュール、寒天)、グラノーラ(オート麦、ライ麦粉、砂糖、小麦粉、乾燥果実(バナナ、レーズン、りんご、いちご)、ココナツ、植物油、米粉、コーンフラワー、かぼちゃの粉、アーモンド、小麦ふすま、玄米粉)</p> <p>【フルーツ】 紅まどな</p>	

**【12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سس類についての掲載はございません。

機食(羽田発着)	機食(羽田発着)	機食(伊丹発着機(JL507機)、沖崎機(JL808機))
<p>【小鉢】</p> <p>◆鶏の豆煮 高野豆腐、小松菜、玉子餡(漢卵、脱脂粉乳、でん粉)、乾燥卵白、バター、還元米粉、チキンブイヨンパウダー、軌立エキスパウダー、乳たん白)、秋刀魚甘露煮</p> <p>◆舞茸白和え 赤唐辛、黒しめじ、人参、法蓮草、マスカルポーネ、木綿豆腐、練り胡麻</p> <p>【主菜】</p> <p>◆豚肉旨だれ焼き 豚肉、玉葱、緑・黄パプリカ、ミニトマト、塩旨だれ餡(胡麻)</p> <p>【漬物類】</p> <p>◆漬物類「ふっくらんこ」または「新之助」 白菜</p> <p>【焼酎汁の具】 (TM/HS機除く) 焼ばら海苔、豆腐</p> <p>【デザート】</p> <p>◆ラムーン・ザカハトルネ チョコレート、チョコレートコーティング、マーガリン、洋酒漬レーズン(レーズン、水飴、洋酒、シロップ)、小麦粉、卵、洋酒、クリーム、液状こんにゃく、アーモンドパウダー、ラムベースト、ココアパウダー、可食シート(全粉乳、脱脂粉乳)</p>	<p>【アベタイザー】</p> <p>◆パンプキンのフラン 南瓜、クリーム、卵、パルメザンチーズ、ゴルゴンゾーラ、イタリアンパセリ</p> <p>◆ローストビーフ 牛肉、トマトケチャップ、カレーパウダー、ハイナップルジュース、胡麻油、にんにく、生姜、長葱、ローリエ、シュガー snaps ビーズ、物山椒、マヨネーズ、柚子胡椒、レモン、ロメインレタス</p> <p>【メイン】</p> <p>◆鶏のソテー 魚貝と海苔のクリームソース 鶏腿、クリームソース(ラムチキパウダー、牛乳、クリーム、ブロードチキンゴレ)、焼き海苔、ポテトニョッキ(じゃがいも、小麦粉、卵、上新粉)、小松菜、しめじ、白ワイン</p> <p>【プチパン(ライ麦)】 小麦粉、ライ麦、パン酵母</p> <p>【ストロベリーバター】 バター、クリーム、ストロベリービュレ、ラズベリービュレ</p> <p>【デザート】</p> <p>◆ラムーン・ザカハトルネ チョコレート、チョコレートコーティング、マーガリン、洋酒漬レーズン(レーズン、水飴、洋酒、シロップ)、小麦粉、卵、洋酒、クリーム、液状こんにゃく、アーモンドパウダー、ラムベースト、ココアパウダー、可食シート(全粉乳、脱脂粉乳)</p>	<p>【アベタイザー】</p> <p>◆パンプキンのフラン プルーフーズクリーム パンプキンのフラン(かぼちゃビュレ、生クリーム、卵、パルメザンチーズ)、プルーフーズクリーム(ゴルゴンゾーラチーズ)、イタリアンパセリ</p> <p>◆ローストビーフ 柚子胡椒マヨネーズ ◆スナックピース山椒風味 ローストビーフ(牛肉、カレー粉)、柚子胡椒マヨネーズ(柚子胡椒、マヨネーズ)、スナックピース山椒風味(スナックピーンドウ、山椒粉)</p> <p>【メイン】</p> <p>◆鶏のソテー 魚貝と海苔のクリームソース ポテトニョッキ 小松菜 しめじ 鶏、魚貝と海苔のクリームソース(フォンドポワソン、海苔、生クリーム、白ワイン、玉葱、バター)、ポテトニョッキ、小松菜、しめじ</p> <p>◆プチパン(ライ麦) 小麦粉、ライ麦、パン酵母</p> <p>◆ストロベリーバター ストロベリービュレ、ラズベリービュレ、生クリーム、バター</p> <p>【デザート】</p> <p>◆ラムーン・ザカハトルネ</p>

**【12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سس類についての掲載はございません。

夕食(朝田香織)	夕食(朝田香織)
<p>【アベタイザー】 ◆ニース風サラダ じゃがいも、ヴィネグレットソース(エシヤロット、シードルヴィネガー、白ワインビネガー、赤ワインビネガー、マスタード等)、シーチキン、フィルムチヂミ、ビテッドライオンリーブ、ミニトマト、フリルリーフレタス、パセリ、ヴィネグレットドレッシング(マスタード辛口)</p> <p>◆イカのプロバンス風 殻甲イカ、にんにく、玉葱、赤・黄パプリカ、ズッキーニ、トマト、白ワイン、オリーブ</p> <p>【メイン】 ◆豪華鳥肉系 黒豚のブランケット 豚肉、ブランケットソース(にんにく、玉葱、人参、バター、クリーム、レモンジュース、ホワイトソース(小麦粉、牛脂、黒胡椒、塩、バターオイル、牛乳))、パセリ</p> <p>【デザート】 ◆グーニョシュ ベコリー/パロマー/チーズ、黒胡椒</p> <p>【ブレパン(ライ麦)】 小麦粉、ライ麦、パン酵母</p> <p>【ストロベリーケーキ】 バター、クリーム、ストロベリーピューレ、ラズベリーピューレ</p> <p>【デザート】 ◆グレープフルーツのプリン グレープフルーツ、牛乳、卵、クリーム</p>	<p>【アベタイザー】 ◆キノコのマリネロ / ヴィネグレットマリネ マッシュルーム、生椎茸、舞茸、白ワイン、白ワインビネガー、粒マスタード、パセリ</p> <p>◆小エビのエスカベッシュ 海老、にんにく、玉葱、リーク、人参、トマト、赤パプリカ、白ワイン、白ワインビネガー、パセリ</p> <p>【メイン】 ◆鶏とセリカのバスケーズ 鶏肉、バスケーズソース(鶏、赤パプリカ、にんにく、玉葱、ベーコン、トマト、トマトペースト、白ワイン)、黒七味</p> <p>【ブレパン(ライ麦)】 小麦粉、ライ麦、パン酵母</p> <p>【ストロベリーケーキ】 バター、クリーム、ストロベリーピューレ、ラズベリーピューレ</p> <p>【デザート】 ◆グレープフルーツのプリン グレープフルーツ、牛乳、卵、クリーム</p>