

【12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、エッセンス類については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/JL3081便)	機食(新千歳機/JL800便/JL802便)	機食(福岡機/JL800便/JL802便/JL304便)	機食(成田機/JL802便/鹿児島機/JL840便)
<p><b>【小鉢】</b> ◆しらすず餅焼直し しらすず餅、胡瓜、茗荷、ラヂキッシュ、胡麻醤油</p> <p><b>◆鶏じゃが</b> 鶏肉、じゃがいも、マーガリン、人参、きぬさや、共地餡</p> <p><b>【余の物】</b> ◆金目鯛柚子糖漬き 金目鯛、柚子胡椒餡、玉子と法蓮草炒め(卵、牛乳、バター、法蓮草、牛蒡、茄子、カボチラウー)</p> <p><b>【漬物類】</b> ◆赤味噌「あっりんこ」または「新之巻」 白菜</p> <p><b>【味噌汁の具】【伊丹/成島=羽田機除く】</b> 豆腐、三つ葉</p> <p><b>【惣の物】</b> ◆つんつん漬け 生わかび</p> <p><b>【フルーツ】</b> メロン</p>	<p><b>【メインプレート】</b> ◆ス/ニッシュオムレツ 卵、クリーム、牛乳、玉葱、じゃがいも、赤/黄パプリカ、にんにく、グリーンピース、モッツアレラシュレド、ドライパプリカ、ミックスビーンズのクリーム煮(ガルバンゾー)、マローファットチーズ、レイトキドニー、エシャロット、ベーコン、セロリ、パター、ローリエ、ホワイトソース)、ポークソーセージ、トマト</p> <p><b>【アベタイザー】</b> ◆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、白ワインセネガ、卵、フルール・プレタス</p> <p><b>【サラダ】</b> レタス、ロメインレタス、舞茸、フレンチドレッシング</p> <p><b>【スープ/ポーション】</b> ◆ス/ポーションのスープ(伊丹/成島=羽田機除く) ◆ポーションのスープ(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><b>【ヨーグルト】</b> ◆リゾットのコンポート ギリシャヨーグルト、アップルチップス</p> <p><b>【フルーツ】</b> メロン</p>	<p><b>【メイン】</b> ◆ス/ニッシュオムレツ ミックスビーンズのクリーム煮 ソーセージ トマト ス/ニッシュオムレツ(卵黄、生クリーム、牛乳、ソートドオニオン)、じゃが芋、玉葱、チーズ、赤パプリカ、にんにく)、ミックスビーンズのクリーム煮(伏た詰め、赤、白いんげん豆、ホワイトソース)、ソーセージ、トマト</p> <p><b>【アベタイザー】</b> ◆スモークサーモンポテトサラダ ポテトサラダ(ポテトサラダ(じゃが芋、ドレッシング)、サーモン、ゆで卵、胡瓜、玉葱、人参)、グリーンカーネル</p> <p><b>【サラダ】</b> ニューヨークレタス、舞茸、フレンチドレッシング</p> <p><b>【スープ】</b> ◆ポーションのスープ フライドオニオン パルメザンチーズ ポーションのスープ(ポチウ、玉葱、チキンブイヨン、バター)、フライドオニオン、パルメザンチーズ</p> <p><b>【ヨーグルト】</b> ◆リゾットのコンポート ギリシャヨーグルト、リゾットのコンポート(リンゴ、白ワイン、レモン果汁)</p> <p><b>【フルーツ】</b> りんご、オレンジ</p>	<p><b>【メインプレート】</b> ◆ポットサラダ ハム&amp;チーズ ポットサラダ(煮パセ、ハム、チーズ、マーガリン) かぼちゃグラタン(かぼちゃ、マヨネーズ、ナチュラルチーズ) ロマネスコカリフラワー</p> <p><b>【アベタイザー】</b> ◆白濁のクリーム煮 白濁、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><b>【サラダ】</b> 赤パプリカ、黄パプリカ、胡瓜、サラダリーフ、和風ドレッシング</p> <p><b>【スープ】</b> ◆マッシュルームスープ 牛蒡マッシュルーム、バター、牛乳、マッシュルームスープ(和風マッシュルーム、玉ねぎ、にんにく、赤、小麦粉、粉寒コンソメ、バター)、生クリーム、ドライパセリ</p> <p><b>【フルーツ】</b> ス/ビズブルフルーツ</p>	<p><b>【メインプレート】</b> ◆ス/ニッシュオムレツ ス/ニッシュオムレツ(卵、じゃが芋、玉葱、ピーマン、ベーコン、ほろろれん草)、ソーセージ、ミニトマト、ミックスビーンズのクリーム煮(ガルバンゾー)、マローファットチーズ、レイトキドニー、ベシマールソース)</p> <p><b>【アベタイザー】</b> ◆スモークサーモンポテトサラダ リーフレタス、ポテトサラダ(ゆで卵、じゃがいも、玉葱、人参)、ドライパセリ、スモークサーモントラウト</p> <p><b>【サラダ】</b> リーフレタス、舞茸、フレンチドレッシング</p> <p><b>【スープ/ポーション】</b> ◆ス/ポーションのスープ(伊丹/成島=羽田機除く) ◆ポーションのスープ(フライドオニオン/パルメザンチーズ) チキンコンソメ、バター、フライドオニオン、粉チーズ</p> <p><b>【フルーツ】</b> りんご</p>	<p><b>【メインプレート】</b> ◆ベコンと卵のバチーキサンド ポテトグラタン バチーキ(小麦粉、全卵、糖類(砂糖、麦芽糖)、植物油、でんぷん、全粒粉、卵白粉)、鶏卵、ベーコン、プロセスチーズ、チップス(マングロー、玉ねぎ、砂糖、トマト、バナナ、りんご)、レーズン、オリーブオイル、レモン、にんにく、じょうろが)、マーガリン 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><b>【アベタイザー】</b> ◆ポーションのスープ 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、パプリカ、ナチュラルチーズ、にんにく)</p> <p><b>【サラダ】</b> ◆ス/ビズブルのスープ キャベツ、玉ねぎ、紅玉ねぎ、マヨネーズ、調味料(醸造酢、砂糖)、オリーブオイル、セルフアイユ</p> <p><b>【ヨーグルト】</b> ◆ヨーグルト ごろっと果物のリンゴソース 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(りんご、バナナ、レーズン、りんご、いちご)、ココナツ、植物油、米粉、ココナツラウー、かぼちゃの種、アーモンド、小麦ふすま、玄米粉)</p> <p><b>【フルーツ】</b> 紅まどんな</p>

**【12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سس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/那覇発 (JL507便)、沖縄線(JL808便))
<p><b>【小鉢】</b> ◆<b>新築電鰯漬け</b> 昆布、厚揚げ、青枝菜、桜海老節</p> <p>◆<b>つんつん和え</b> 煎し鰯、つんつん漬け(わさび茎)、新卒、赤つのまた、白きくらげ、茎わかめ、寒天、とうもろこし</p> <p><b>【生菓】</b> ◆<b>牛肉金山寺味噌焼き</b> 牛肉、キャベツ、しめじ、人参、ミニブロッコリー、金山寺味噌、糸唐辛子</p> <p><b>【後付け】</b> ◆<b>新築電鰯「あっりんこ」または「新之助」</b> 白米</p> <p><b>【地産地消の具】</b>【伊丹/広島=羽田線線外】 横ばら海苔、豆腐</p> <p><b>【デザート】</b> ◆<b>ラムーン・ザッハトルテ</b> 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、ラムペースト、ココアバター、可食シート(全粉乳、脱脂粉乳)</p>	<p><b>【アベタイザー】</b> ◆<b>サーモンサラダ</b> 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>◆<b>ハーブグリルチキン</b> 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><b>【メイン】</b> ◆<b>ビーフステーキ 赤ワインソース</b> 牛肉、赤ワインソース(赤ワイン、トマト、ケチャップ、オリーブオイル)、パン(パン粉、トマティン、マッシュポテト) [お好みも、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><b>【デザート(ライ麦)】</b> 小麦粉、ライ麦、パン酵母</p> <p>◆<b>ストロベリーバター</b> 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><b>【デザート】</b> ◆<b>ラムーン・ザッハトルテ</b> 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、ラムペースト、ココアバター、可食シート(全粉乳、脱脂粉乳)</p>	<p><b>【アベタイザー】</b> ◆<b>サーモンサラダ</b> サーモン、トマト、黄・赤パプリカ、赤玉葱、胡瓜、レモン果汁</p> <p>◆<b>ハーブグリルチキン レンズ豆の煮込み</b> ハーブグリルチキン(鶏肉、パセリ、タイム、ガーリックオイル)、レンズ豆の煮込み(レンズ豆、チキンコンソメ)</p> <p><b>【メイン】</b> ◆<b>ビーフステーキ 赤ワインソース パン(パン粉)トマティン パルメザンチーズ</b> ビーフステーキ、赤ワインソース(赤ワイン、トマトケチャップ、オリーブオイル、バター)、パン(パン粉、トマティン、マッシュポテト) [お好みも、バターオイル、マッシュポテト、牛乳、生クリーム)、ブロッコリー、トマト、パルメザンチーズ</p> <p>◆<b>プチパン (ライ麦)</b> 小麦粉、ライ麦、パン酵母</p> <p>◆<b>ストロベリーバター</b> 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><b>【デザート】</b> ◆<b>ラムーン・ザッハトルテ</b></p>

**【12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سس類については掲載はございません。

夕食(朝田香樹)	夕食(朝田香樹)
<b>【アベタイザー】</b> <b>◆キノコのマリネロ / ヴィネグレットマリネ</b> 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、ハセリ	<b>【アベタイザー】</b> <b>◆クラウトとハモンセラーノ</b> 生ハム(ハモンセラーノ)、にんにく、玉葱、トマト、長葱子、 スズキーニ、赤・黄パプリカ、タイム、オレガノ
<b>◆小エビのエスカベッシュ</b> 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、ハセリ	<b>◆鶏のサラダ</b> 鶏肉、卵、ブロッコリー、ミニトマト、マヨネーズ、 <b>ヴィネグレットドレッシング</b> (マスタード辛口)
<b>【メイン】</b> <b>◆鶏とパプリカのバスケーズ</b> 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	<b>【メイン】</b> <b>◆パプリカとオレンジ香る高級のハンガリー風</b> 鶏胸、ペーコン、玉葱、トマト、クミン、コリアンダー、白ワイン、 オレンジジュース、パプリカパウダー、クリーム、 プレーンヨーグルト、ほうれん草、バター
<b>【ブランチ(ライ麦)】</b> 小麦粉、ライ麦、パン酵母	<b>【ブランチ(ライ麦)】</b> 小麦粉、ライ麦、パン酵母
<b>【ストロベリーケーキ】</b> 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	<b>【ストロベリーケーキ】</b> 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
<b>【デザート】</b> <b>◆グレープフルーツのプリン</b> グレープフルーツ、牛乳、卵、クリーム	<b>【デザート】</b> <b>◆グレープフルーツのプリン</b> グレープフルーツ、牛乳、卵、クリーム