

**【12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、エネク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/JL108便/JL104便/JL201便)	機食(新千歳発/JL200便/JL202便)	機食(福岡発/JL300便/JL302便/JL304便)	機食(成田発/JL302便/福岡発/JL340便)
<b>【小鉢】</b> <b>◆小鉢</b> ◆雑煮子毛ロヘイヤ餅 茄子、モロヘイヤ、七味、とうもろこし、焼板漬(魚肉、でん粉、卵白) <b>◆肉豆腐</b> 牛肉、焼き豆腐、小松菜、人参、共地筋 <b>【食の類】</b> <b>◆めばる産卵巻</b> メバル、長葱、万能葱、玉子焼き、エリンギ、赤パプリカ、香葱 <b>【漬物類】</b> <b>◆漬物類「あっりんこ」または「香之露」</b> 日本 <b>【漬物汁の具】(伊丹/成田＝羽田機除く)</b> 豆腐、三つ葉 <b>【卵の類】</b> <b>◆白煮卵</b> 出菜、柚子 <b>【フルーツ】</b> メロン	<b>【メインプレート】</b> <b>◆クロクムッシュ</b> ホワイブレッド、プレスハム、トマト、モッツアレラッシュド、牛乳、ホワイソース/ウダー、エメンタルチーズ、チェダーチーズ、ハセリ、煎キャベツのプレゼ(煎キャベツ、ベーコン、バター、赤ワイン)、じゃがいも、マッシュルーム、ハセリ、バター <b>◆ロワイヤル</b> 卵、フュドボワソソ、海老、デイル <b>【サラダ】</b> レタス、ケール、ミニトマト、オレンジミニトマト、和風ドレッシング <b>【スープ/ガーニッシュ】(伊丹/成田＝羽田機除く)</b> <b>◆カリフラワースープ(ベーコン)</b> カリフラワー、玉葱、ルー、小麦粉、牛乳、ベーコン、ハセリ <b>【ヨーグurt】(伊丹/成田＝羽田機のみ)</b> <b>◆リンゴのコンポート</b> キリンヨーグルト、アップルチャップ <b>【フルーツ】</b> メロン	<b>【メインプレート】</b> <b>◆クロクムッシュ</b> クロクムッシュ(ハム、ハム、モッツアレラチーズ、トマト、ホワイソース、チェダーチーズ、エメンタルチーズ)、煎キャベツのプレゼ(煎キャベツ、ベーコン、バター、赤ワイン)、マッシュルーム、ポテト <b>【アベタイザー】</b> <b>◆ロワイヤル 小籠包</b> ロワイヤル(卵、フュドボワソソ)、小海老、デイル <b>【サラダ】</b> ケール、ミニトマト、和風醤油ドレッシング <b>【スープ】(伊丹/成田＝羽田機除く)</b> <b>◆カリフラワースープ ベーコン</b> カリフラワー、玉葱、じゃが芋、にんにく、ルー、クリーム、チキンブイヨン、ベーコン <b>【ヨーグurt】(伊丹/成田＝羽田機のみ)</b> <b>◆リンゴのコンポート</b> キリンヨーグルト、リンゴのコンポート(リンゴ、白ワイン、レモン果汁) <b>【フレッシュフルーツ】</b> りんご、オレンジ	<b>【メインプレート】</b> <b>◆クロクムッシュ</b> ホットサンド(食パン、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 <b>【アベタイザー】</b> <b>◆白濁のクリーム煮</b> 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 <b>【サラダ】</b> 赤パプリカ、黄パプリカ、胡瓜、サラダーフ、和風ドレッシング <b>【スープ】</b> <b>◆マッシュルームスープ</b> 牛蒡マッシュルーム、バター、牛乳、マッシュルームスープ(濃度マッシュルーム、玉ねぎ、にんにく、米、小麦粉、粉栗コンソメ、バター)、生クリーム、ドライバセリ <b>【フルーツ】</b> ビジューグレイプフルーツ	<b>【メインプレート】</b> <b>◆クロクムッシュ</b> クロクムッシュ(食パン、ベシヤメルソース、ローズハム、トマト、モッツアレラチーズ)、じゃが芋、レッドキャベツとピーツのラペ、マッシュルーム <b>【アベタイザー】</b> <b>◆ロワイヤル/小籠包</b> ロワイヤル(卵、チキンブイヨン)、海老、デイル <b>【サラダ】</b> ケール、ミニトマト、和風醤油ドレッシング <b>【スープ/ガーニッシュ】</b> <b>◆カリフラワースープ(ベーコン)</b> カリフラワー(カリフラワー、玉葱、じゃが芋、にんにく、クリーム、チキンブイヨン、コンソメ、牛乳、バター)、ベーコン、黒胡椒 <b>【フルーツ】</b> りんご <b>【ヨーグurt】</b> <b>◆ヨーグurt ごろっと濃厚のリンゴソース</b> プレムヨーグルト、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、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、かぼちゃの種、アーモンド、小麦ふすま、玄米粉) <b>【フルーツ】</b> 紅まどな	<b>【メインプレート】</b> <b>◆ベコンと卵のパンケーキサンド ポテトグラタン</b> パンケーキ(小麦粉、全卵、糖類(砂糖、麦芽糖)、植物油、でん粉、全粒粉、卵白粉)、鶏卵、ベーコン、プロセスチーズ、チャップネ(マンゴー、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、じょうりょう)、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、ハセリ、チーズ、にんにく) <b>【アベタイザー】</b> <b>◆タコとポテトのバリエーション</b> 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) <b>【サラダ】</b> <b>◆紅ズワイガニのコースロー</b> キャンペツ、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 <b>【ヨーグurt】</b> <b>◆ヨーグurt ごろっと濃厚のリンゴソース</b> プレムヨーグルト、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、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、かぼちゃの種、アーモンド、小麦ふすま、玄米粉) <b>【フルーツ】</b> 紅まどな

**【12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、エネキス類については掲載はございません。

機内(羽田発着)	機内(羽田発着)	機内(伊丹/関西国際線 (JL507便)、沖縄線(JL908便))
<p><b>【小鉢】</b> ◆<b>手鞠</b> 揚げやわらか煮、黒芋、ミニオクラ</p> <p>◆<b>きざむね</b> つき肉類、人参、椎茸、牛蒡、万能葱、生姜</p> <p><b>【主菜】</b> ◆<b>鶏肉/バター醤油焼き</b> 鶏肉、バター醤油、玉葱、椎茸、しし唐、ミニトマト</p> <p><b>【新料理】</b> ◆<b>新料理「あつりんご」または「新之巻」</b> 白米</p> <p><b>【縁起物の具】(伊丹/広島～羽田線除く)</b> ほばら海苔、豆腐</p> <p><b>【漬物】</b> ◆<b>クラムーン・ザッツハルトチ (12/24、25除く)</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、ココアパウダー、可食シート(全粉乳、脱脂粉乳)</p> <p>◆<b>チョコレートロールケーキ(12/24、25のみ)</b> シロ糖型蛋糕、全粉乳、カカオマス、ココア、卵、小麦粉、乳製品、乳糖、ショートニング、アーモンド、ココアパウダー、コーンスターチ、クリーム、ラズベリーソース(ラズベリーピューレ)、ラズベリー濃縮シロップ)</p>	<p><b>【アベタイザー】</b> ◆<b>レバー/バチ</b>(鶏レバー、牛乳、卵、バター、赤ワイン)、コンソメゼリー、赤ワイン、ドライアブリコット、玉葱、オレンジ、生姜、フェネルシード、バンド エピス(小麦粉、マーガリン、卵白、卵黄)、コンスタース、シナモンパウダー、ナツメグパウダー、オールスターチ、カルダモン)、エビのマリネ(海老、ゆず果汁)、スモークサーモン、ディル、スベルト小麦のサラダ(スベルト小麦、緑・赤・黄パプリカ、玉葱、赤ワインビネガー、フレンチマスタード、フリルワフレタス、チロトリーフ</p> <p><b>【メイン】</b> ◆<b>ポークのトマト/ブリカリス煮込み(12/24、25除く)</b> 鶏肉、にんにく、玉葱、タピオカ、赤パプリカ、パプリカパウダー、白いんげん豆、塩菜草、しめじ、マッシュルーム、平茸、椎茸、コンヤロト、白ワイン</p> <p>◆<b>牛豚肉の煮込み 赤ワインソース(12/24、25のみ)</b> 牛豚、赤ワインソース(シヤロト、バター、赤ワイン、フォンデュ)、チキンブイヨン、黒トリュフソース(黒トリュフ、マッシュルーム、ポルチーニ)、じゃがいも、スモークオニオン、マッシュルーム、ブロッコリー、人参(人参、ロールレ)、マーガリン、バター</p> <p><b>【プチパン(ライス飯)</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、ストロベリーピューレ、ラズベリーピューレ</p> <p><b>【デザート】</b> ◆<b>クラムーン・ザッツハルトチ(12/24、25除く)</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、ココアパウダー、可食シート(全粉乳、脱脂粉乳)</p> <p>◆<b>チョコレートロールケーキ(12/24、25のみ)</b> シロ糖型蛋糕、全粉乳、カカオマス、ココア、卵、小麦粉、乳製品、乳糖、ショートニング、アーモンド、ココアパウダー、コーンスターチ、クリーム、ラズベリーソース(ラズベリーピューレ)、ラズベリー濃縮シロップ)</p>	<p><b>【アベタイザー】</b> ◆<b>レバー/バチ エビのマリネ スモークサーモン</b> <b>スベルト小麦のサラダ</b> レバー(牛レバー/バチ(鶏レバー、卵、バター、ポトフイン)、バンド エピス(小麦粉、ライ麦粉、卵、蜂蜜、牛乳、バター、クローブ、シナモン、コアントロー)、アブリコットチャツネ(あんず、オレンジ果汁、玉葱、生姜、フェネル)、赤ワインゼリー(赤ワイン、ゼラチン)、チロトリーフ)、エビのマリネ、スモークサーモン(スモークサーモン、ディル)、スベルト小麦のサラダ(スベルト小麦、玉葱、黄・赤・緑パプリカ、セドライトマト、イタリアンパセリ)、ワイングレートソース(赤ワインビネガー、フレンチマスタード)</p> <p><b>【メイン】</b> ◆<b>ポークのトマト/ブリカリス煮込み</b> <b>白いんげん豆 塩菜草 しめじ マッシュルーム 平茸 椎茸(12/24、25除く)</b> ポークのトマト/ブリカリス煮込み(鶏肉、玉葱、赤パプリカ、イストマト、にんにく、パプリカ)、白いんげん豆、塩菜草、しめじ、マッシュルーム、平茸、椎茸、白ワイン</p> <p>◆<b>牛豚肉の煮込み 赤ワインソース ポテト スモークオニオン マッシュルーム、ブロッコリー 人参(12/24、25のみ)</b> 牛豚肉の煮込み(牛豚肉、赤ワイン、玉葱、蜂蜜、にんにく、ビーフコンソメ、ロールレ)、赤ワインソース(赤ワイン、トマトケチャップ、ウスターソース、バター)、ポテト、スモークオニオン、マッシュルーム、ブロッコリー、人参</p> <p><b>◆プチパン (ライス飯)</b> 小麦粉、ライ麦、パン酵母</p> <p><b>◆ストロベリーバター</b> ストロベリーピューレ、ラズベリーピューレ、生クリーム、バター</p> <p><b>【デザート】</b> ◆<b>クラムーン・ザッツハルトチ (12/24、25除く)</b> ◆<b>チョコレートロールケーキ ラズベリーソース</b> <b>ホイップクリーム (12/24、25のみ)</b> チョコレートロールケーキ (ロールケーキ、生クリーム、くるみ、ココアパウダー)、ラズベリーソース、ホイップクリーム</p>

**【12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、エッセンス類についての掲載はございません。

夕食(朝田善樹)	夕食(朝田善樹)
<p><b>【アベタイザー】</b>  <b>✦ラタトゥイユとハモンセラーノ</b>                      生ハム(ハモンセラーノ)、にんにく、玉葱、トマト、長葱子、ズッキーニ、赤・黄パプリカ、タイム、オレガノ</p> <p><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>ヴァネグレットドレッシング</b>(マスタード等口)</p> <p><b>【メイン】</b>  <b>✦パプリカとキノコが舞う高級のハンガリー風</b>                      豚肉、ペーコシ、玉葱、トマト、タピオ、コリアンダー、白ワイン、オレジンジュース、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</p> <p><b>【デザート】</b>  <b>✦ブレイク(ライ麦)</b>                      小麦粉、ライ麦、パン酵母</p> <p><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</p> <p><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</p>	<p><b>【アベタイザー】</b>  <b>✦ニース風サラダ</b>                      じゃがいも、ヴァネグレットソース(エシャロット、シードルヴァネガー、白ワインビネガー、赤ワインビネガー、マスタード等口)、シーチキン、フィレアンチホビ、ピテグドライブオリーブ、ミニトマト、フリルリーフレタス、パセリ、ヴァネグレットドレッシング(マスタード等口)</p> <p><b>✦イカのブロウス風</b>                      狭甲イカ、にんにく、玉葱、赤・黄パプリカ、ズッキーニ、トマト、白ワイン、オレガノ</p> <p><b>【メイン】</b>  <b>✦鶏肉と高級 高級のブランチ</b>                      豚肉、ブランチソース(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、牛脂豚脂混合油類、バターオイル、牛乳))、パセリ</p> <p><b>【デザート】</b>  <b>✦ガーニッシュ</b>                      ベコリーノ、ロマーネーズ、黒胡椒</p> <p><b>【デザート】</b>  <b>✦ブレイク(ライ麦)</b>                      小麦粉、ライ麦、パン酵母</p> <p><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</p> <p><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</p>