

【1月1日～3日お正月メニュー】
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、アレルゲン情報はごさいません。
アレルゲン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、加工食品についての掲載はごさいません。

| 食材(アレルギー) | 食材(アレルギー) | 食材(卵アレルギー/乳アレルギー/大豆アレルギー) | 食材(卵アレルギー/大豆アレルギー) | 食材(卵アレルギー/大豆アレルギー) |
|---|--|---|---|---|
| 【卵アレルギー】 ◆お参事焼き / 鶏串 / 鶏せんとん / 鶏皮 お参事焼き(鶏、魚肉(しら)、でん粉、大豆油、菜種油)、 鶏串(鶏肉(スナックタウワ)、でん粉、小麦たん白)、 鶏せんとん(鶏皮(冷凍)、インゲン、葱、大豆(紫花豆)) ◆鶏 コーンスローサラダ / 牛乳(加工)雑穀物炊 鶏、コーンスローサラダ(ライオン、キキヤウ、玉葱、とうもろこし、 マヨネーズ、人参、魚卵、植物油、濃縮(バナナ)果汁、 濃縮(レモン)果汁)、牛乳(加工)雑穀物炊(くらげ、割合調味油、 顆粒鶏油、唐辛子、オキスターソース、ガーリックパウダー、葱、胡瓜) | 【小麦アレルギー】 ◆つゆ(お参事焼き) つゆ(お参事焼き(牛肉、豚肉、玉葱、パン粉)、卵、ソナーオニオン、牛乳、 トマトペースト、セサチン、ワイン、ビーオイル、ポークブイヨン、 粒状植物油(たん白)、顆粒鶏(りんごピューレ)、 南瓜と豆のサラダ(おから、枝豆、大豆、いんげん豆、コーン、 食塩調味油、卵、人参、南瓜、マヨネーズ、乳たん白、調味油)、 エビトマヤ、 ◆出汁巻き玉子巻の皮 卵、植物油、醤油、紅生姜と枝豆のかき揚げ(枝豆、魚肉すり身、紅生姜、 でんぷら粉、菜種油、植物油、でん粉)、食用大豆油 | 【小麦アレルギー】 ◆つゆ(お参事焼き) 鶏つくね、南瓜と豆のサラダ(ポテトサラダ、南瓜、モックスビーコン)、 エビトマヤ ◆出汁巻き玉子巻の皮 出汁巻き玉子、鶏、紅生姜と枝豆のかき揚げ(枝豆(大豆含む)、 魚肉すり身、紅生姜)、白出汁 【魚の卵】 ◆サーモン雑煮 サーモン(煮置き焼き、ひじき(ひじき、大豆、人参)、油揚げ)、南瓜、法蓮草、 人参 【お参事焼き(ごま油)】 お参事焼き(鶏、魚、豆腐) | 【小麦アレルギー】 ◆つゆ(お参事焼き) 鶏つくね、南瓜と豆のサラダ(ポテトサラダ、南瓜、モックスビーコン)、 エビトマヤ ◆出汁巻き玉子巻の皮 出汁巻き玉子、鶏、紅生姜と枝豆のかき揚げ(枝豆(大豆含む)、 魚肉すり身、紅生姜)、白出汁 【魚の卵】 ◆サーモン雑煮 サーモン(煮置き焼き、ひじき(ひじき、大豆、人参)、油揚げ)、南瓜、法蓮草、 人参 【お参事焼き(ごま油)】 お参事焼き(鶏、魚、豆腐) | 【小麦アレルギー】 ◆つゆ(お参事焼き) 鶏つくね、南瓜と豆のサラダ(ポテトサラダ、南瓜、モックスビーコン)、 エビトマヤ ◆出汁巻き玉子巻の皮 出汁巻き玉子、鶏、紅生姜と枝豆のかき揚げ(枝豆(大豆含む)、 魚肉すり身、紅生姜)、白出汁 【魚の卵】 ◆サーモン雑煮 サーモン(煮置き焼き、ひじき(ひじき、大豆、人参)、油揚げ)、南瓜、法蓮草、 人参 【お参事焼き(ごま油)】 お参事焼き(鶏、魚、豆腐) |
| ◆鶏皮焼肉 / 鶏串 / エビトマヤ / フルレタス 鶏皮焼肉(玉葱、キキヤウ、小葱、鶏皮、魚肉すり身、パン粉)、 鶏串、いわい、でん粉、濃縮、醤油、葱、粒状大豆たん白、XO醤、 かに風味調味油、オキスターソース、大豆粉、砂糖(油煎)、 エビトマヤ、フルレタス ◆鶏皮焼肉 / 鶏串 / エビトマヤ / フルレタス 鶏皮焼肉(玉葱、キキヤウ、小葱、鶏皮、魚肉すり身、パン粉)、 鶏串、いわい、でん粉、濃縮、醤油、葱、粒状大豆たん白、XO醤、 かに風味調味油、オキスターソース、大豆粉、砂糖(油煎)、 エビトマヤ、フルレタス | 【小麦アレルギー】 ◆つゆ(お参事焼き) 鶏つくね、南瓜と豆のサラダ(ポテトサラダ、南瓜、モックスビーコン)、 エビトマヤ ◆出汁巻き玉子巻の皮 出汁巻き玉子、鶏、紅生姜と枝豆のかき揚げ(枝豆(大豆含む)、 魚肉すり身、紅生姜)、白出汁 【魚の卵】 ◆サーモン雑煮 サーモン(煮置き焼き、ひじき(ひじき、大豆、人参)、油揚げ)、南瓜、法蓮草、 人参 【お参事焼き(ごま油)】 お参事焼き(鶏、魚、豆腐) | 【小麦アレルギー】 ◆つゆ(お参事焼き) 鶏つくね、南瓜と豆のサラダ(ポテトサラダ、南瓜、モックスビーコン)、 エビトマヤ ◆出汁巻き玉子巻の皮 出汁巻き玉子、鶏、紅生姜と枝豆のかき揚げ(枝豆(大豆含む)、 魚肉すり身、紅生姜)、白出汁 【魚の卵】 ◆サーモン雑煮 サーモン(煮置き焼き、ひじき(ひじき、大豆、人参)、油揚げ)、南瓜、法蓮草、 人参 【お参事焼き(ごま油)】 お参事焼き(鶏、魚、豆腐) | 【小麦アレルギー】 ◆つゆ(お参事焼き) 鶏つくね、南瓜と豆のサラダ(ポテトサラダ、南瓜、モックスビーコン)、 エビトマヤ ◆出汁巻き玉子巻の皮 出汁巻き玉子、鶏、紅生姜と枝豆のかき揚げ(枝豆(大豆含む)、 魚肉すり身、紅生姜)、白出汁 【魚の卵】 ◆サーモン雑煮 サーモン(煮置き焼き、ひじき(ひじき、大豆、人参)、油揚げ)、南瓜、法蓮草、 人参 【お参事焼き(ごま油)】 お参事焼き(鶏、魚、豆腐) | 【小麦アレルギー】 ◆つゆ(お参事焼き) 鶏つくね、南瓜と豆のサラダ(ポテトサラダ、南瓜、モックスビーコン)、 エビトマヤ ◆出汁巻き玉子巻の皮 出汁巻き玉子、鶏、紅生姜と枝豆のかき揚げ(枝豆(大豆含む)、 魚肉すり身、紅生姜)、白出汁 【魚の卵】 ◆サーモン雑煮 サーモン(煮置き焼き、ひじき(ひじき、大豆、人参)、油揚げ)、南瓜、法蓮草、 人参 【お参事焼き(ごま油)】 お参事焼き(鶏、魚、豆腐) |

【1月4日～10日】
当情報は主な使用食材であり、アレルゲン情報はごさいません。
アレルゲン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、加工食品についての掲載はごさいません。

| 食材(アレルギー) | 食材(アレルギー) | 食材(卵アレルギー/乳アレルギー/大豆アレルギー) | 食材(卵アレルギー/大豆アレルギー) | 食材(卵アレルギー/大豆アレルギー) |
|--|---|---|---|---|
| 【小麦アレルギー】 ◆イングリッシュフィッシュ / チョコレートフィッシュ ◆チキンカツ / 炸肉 / ビーフカツ イングリッシュフィッシュ(牛肉、豚肉、玉葱、パン粉)、卵、ソナーオニオン、牛乳、 チキンカツ、炸肉、ビーフカツ(牛肉、豚肉、玉葱、パン粉)、卵、ソナーオニオン、牛乳、 粒状植物油(たん白)、顆粒鶏(りんごピューレ)、 南瓜と豆のサラダ(おから、枝豆、大豆、いんげん豆、コーン、 食用植物油、卵、人参、南瓜、マヨネーズ、乳たん白、調味油)、 エビトマヤ、 ◆出汁巻き玉子巻の皮 卵、植物油、醤油、紅生姜と枝豆のかき揚げ(枝豆、魚肉すり身、紅生姜、 でんぷら粉、菜種油、植物油、でん粉)、食用大豆油 | 【小麦アレルギー】 ◆つゆ(お参事焼き) 鶏つくね、南瓜と豆のサラダ(ポテトサラダ、南瓜、モックスビーコン)、 エビトマヤ ◆出汁巻き玉子巻の皮 出汁巻き玉子、鶏、紅生姜と枝豆のかき揚げ(枝豆(大豆含む)、 魚肉すり身、紅生姜)、白出汁 【魚の卵】 ◆サーモン雑煮 サーモン(煮置き焼き、ひじき(ひじき、大豆、人参)、油揚げ)、南瓜、法蓮草、 人参 【お参事焼き(ごま油)】 お参事焼き(鶏、魚、豆腐) | 【小麦アレルギー】 ◆つゆ(お参事焼き) 鶏つくね、南瓜と豆のサラダ(ポテトサラダ、南瓜、モックスビーコン)、 エビトマヤ ◆出汁巻き玉子巻の皮 出汁巻き玉子、鶏、紅生姜と枝豆のかき揚げ(枝豆(大豆含む)、 魚肉すり身、紅生姜)、白出汁 【魚の卵】 ◆サーモン雑煮 サーモン(煮置き焼き、ひじき(ひじき、大豆、人参)、油揚げ)、南瓜、法蓮草、 人参 【お参事焼き(ごま油)】 お参事焼き(鶏、魚、豆腐) | 【小麦アレルギー】 ◆つゆ(お参事焼き) 鶏つくね、南瓜と豆のサラダ(ポテトサラダ、南瓜、モックスビーコン)、 エビトマヤ ◆出汁巻き玉子巻の皮 出汁巻き玉子、鶏、紅生姜と枝豆のかき揚げ(枝豆(大豆含む)、 魚肉すり身、紅生姜)、白出汁 【魚の卵】 ◆サーモン雑煮 サーモン(煮置き焼き、ひじき(ひじき、大豆、人参)、油揚げ)、南瓜、法蓮草、 人参 【お参事焼き(ごま油)】 お参事焼き(鶏、魚、豆腐) | 【小麦アレルギー】 ◆つゆ(お参事焼き) 鶏つくね、南瓜と豆のサラダ(ポテトサラダ、南瓜、モックスビーコン)、 エビトマヤ ◆出汁巻き玉子巻の皮 出汁巻き玉子、鶏、紅生姜と枝豆のかき揚げ(枝豆(大豆含む)、 魚肉すり身、紅生姜)、白出汁 【魚の卵】 ◆サーモン雑煮 サーモン(煮置き焼き、ひじき(ひじき、大豆、人参)、油揚げ)、南瓜、法蓮草、 人参 【お参事焼き(ごま油)】 お参事焼き(鶏、魚、豆腐) |
| 【小麦アレルギー】 ◆チキンカツ / 炸肉 / ビーフカツ チキンカツ、炸肉、ビーフカツ(牛肉、豚肉、玉葱、パン粉)、卵、ソナーオニオン、牛乳、 粒状植物油(たん白)、顆粒鶏(りんごピューレ)、 南瓜と豆のサラダ(おから、枝豆、大豆、いんげん豆、コーン、 食用植物油、卵、人参、南瓜、マヨネーズ、乳たん白、調味油)、 エビトマヤ、 ◆出汁巻き玉子巻の皮 卵、植物油、醤油、紅生姜と枝豆のかき揚げ(枝豆、魚肉すり身、紅生姜、 でんぷら粉、菜種油、植物油、でん粉)、食用大豆油 | 【小麦アレルギー】 ◆つゆ(お参事焼き) 鶏つくね、南瓜と豆のサラダ(ポテトサラダ、南瓜、モックスビーコン)、 エビトマヤ ◆出汁巻き玉子巻の皮 出汁巻き玉子、鶏、紅生姜と枝豆のかき揚げ(枝豆(大豆含む)、 魚肉すり身、紅生姜)、白出汁 【魚の卵】 ◆サーモン雑煮 サーモン(煮置き焼き、ひじき(ひじき、大豆、人参)、油揚げ)、南瓜、法蓮草、 人参 【お参事焼き(ごま油)】 お参事焼き(鶏、魚、豆腐) | 【小麦アレルギー】 ◆つゆ(お参事焼き) 鶏つくね、南瓜と豆のサラダ(ポテトサラダ、南瓜、モックスビーコン)、 エビトマヤ ◆出汁巻き玉子巻の皮 出汁巻き玉子、鶏、紅生姜と枝豆のかき揚げ(枝豆(大豆含む)、 魚肉すり身、紅生姜)、白出汁 【魚の卵】 ◆サーモン雑煮 サーモン(煮置き焼き、ひじき(ひじき、大豆、人参)、油揚げ)、南瓜、法蓮草、 人参 【お参事焼き(ごま油)】 お参事焼き(鶏、魚、豆腐) | 【小麦アレルギー】 ◆つゆ(お参事焼き) 鶏つくね、南瓜と豆のサラダ(ポテトサラダ、南瓜、モックスビーコン)、 エビトマヤ ◆出汁巻き玉子巻の皮 出汁巻き玉子、鶏、紅生姜と枝豆のかき揚げ(枝豆(大豆含む)、 魚肉すり身、紅生姜)、白出汁 【魚の卵】 ◆サーモン雑煮 サーモン(煮置き焼き、ひじき(ひじき、大豆、人参)、油揚げ)、南瓜、法蓮草、 人参 【お参事焼き(ごま油)】 お参事焼き(鶏、魚、豆腐) | 【小麦アレルギー】 ◆つゆ(お参事焼き) 鶏つくね、南瓜と豆のサラダ(ポテトサラダ、南瓜、モックスビーコン)、 エビトマヤ ◆出汁巻き玉子巻の皮 出汁巻き玉子、鶏、紅生姜と枝豆のかき揚げ(枝豆(大豆含む)、 魚肉すり身、紅生姜)、白出汁 【魚の卵】 ◆サーモン雑煮 サーモン(煮置き焼き、ひじき(ひじき、大豆、人参)、油揚げ)、南瓜、法蓮草、 人参 【お参事焼き(ごま油)】 お参事焼き(鶏、魚、豆腐) |

【1月1日～3日お正月メニュー】
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。

| 基食(羽田発便) | 基食(羽田着便) | 基食(伊丹那覇那覇便(JL2087便)、沖縄線(JL906便)) |
|---|---|---|
| 【5升おせち】 ◆伊達巻き / 蒲鉾 / 栗きんとん / 花豆 伊達巻き(魚、卵(たら)、でん粉、大豆油、菜種油)、 蒲鉾(魚肉(スケソウダラ)、でん粉、小麦たん白)、 栗きんとん(栗甘露煮、インゲン、寒天)、花豆(紫花豆) | 【小鉢】 ◆煮しめ 焼き豆腐 薩摩揚げ 昆布巻 人参 きぬさや 焼き豆腐、薩摩揚げ(魚肉【イトヨリダイ / スケソウダラ / エソ】、でん粉、 植物性たん白、菜種油)、 昆布巻(昆布、にしん、干瓢、唐辛子)、人参、キヌサヤ | 【小鉢】 ◆煮しめ 焼き豆腐、薩摩揚げ、昆布巻、人参、きぬさや ◆水曜なます 水曜なます(鮭頭、砂糖、食塩)、胡瓜、大根、いくら醤油漬、土佐酢 |
| ◆蟹 コールスローサラダ / 中華くらげ胡麻和え 蟹 コールスローサラダ(ズワイガニ、キャベツ、玉葱、とうもろこし、 マヨネーズ、人参、卵黄、植物油、濃縮バйнаッブル果汁、 濃縮レモン果汁)、中華くらげ胡麻和え(くらげ、調合胡麻油、 煎り胡麻、唐辛子、オイスターソース、ガーリックパウダー、若布、胡瓜) | ◆水曜なます 胡瓜 大根 いくら 水曜なます(鮭の軟骨、生姜、唐辛子)、胡瓜、 大根なます(大根、人参、昆布、唐辛子)、 いくら醤油漬(鰹卵、粉末水飴)、 | 【メイン】 ◆鶏薩味増焼き 鶏薩味増焼き(鶏肉、ふきのとう味噌)、玉葱、ピーマン、椎茸、パプリカ、 焼き葱、白胡麻 |
| ◆海鮮焼売 / 苟飴 / ミノトマト / フリルレタス 海鮮焼売(玉葱、キャベツ、小麦粉、豚脂、食肉すり身、パン粉、 卵白、いか、でん粉、海老、菜種油、蟹、粉末状大豆たん白、XO醬、 かに風味蒲鉾、オイスターソース、大豆粉)、苟飴(麻筋)、 ミノトマト、フリルレタス | 【主菜】 ◆鶏薩味増焼き 玉葱 ピーマン 椎茸 パプリカ 焼き葱 白胡麻 鶏肉、鶏味増(鶏味増、白味噌、練り胡麻)、煎り胡麻、 玉葱、ピーマン、椎茸、赤パプリカ、長葱、食用大豆油 | 【献御飯(赤飯・ごま塩)】 赤飯、ごましお |
| ◆鶏旨煮 / 里芋煮 / 人参煮 / 絹さや 鶏旨煮(鶏肉)、里芋煮(里芋)、人参煮(人参)、絹さや | 【献御飯(赤飯・ごま塩)】 もち米、ささげ豆、米油、黒ごま、でん粉 | ◆お雑煮 餅、かに風味蒲鉾(魚肉、卵、でん粉、植物油)、ほうれん草、柚子 |
| ◆紅白なます・いくら / サーモン味噌袖庵焼き / 海老艶煮 / スモークダックルモン 紅白なます・いくら(大根、人参、昆布、唐辛子、 いくら醤油漬【鰹卵 / 粉末水飴】)、 サーモン味噌袖庵焼き(サーモン、白味噌、柚子)、 海老艶煮(海老、生姜)、レモン、スモークダック(合鴨肉、生姜)、 辛子蓮根(蓮根、小麦粉、辛子、コーンスターチ、水飴、植物油)、 穴子八幡巻(真穴子、こぼろ、水飴)、蒲焼のタレ(水飴)、 昆布巻き(昆布、にしん、干瓢、唐辛子、麦芽糖)、はじかみ(生姜) | 【茶菓】 ◆ひとくちマウントバーム プラウニー 加工油脂、植物油脂、バター、精製加工油脂、脱脂粉乳、卵白加工品、 卵白、小麦粉、加糖卵黄、カカオマス、ココアパウダー、 アーモンドパウダー、フルーンビュール、水飴、黒糖蜜、 寒天ミックスパウダー、乾燥卵白、還元水飴 | 【茶菓】 ◆ひとくちマウントバーム プラウニー 加工油脂、植物油脂、バター、精製加工油脂、脱脂粉乳、卵白加工品、 卵白、小麦粉、加糖卵黄、カカオマス、ココアパウダー、 アーモンドパウダー、フルーンビュール、水飴、黒糖蜜、 寒天ミックスパウダー、乾燥卵白、還元水飴 |
| 【献御飯(赤飯・ごま塩)】 もち米、ささげ豆、米油、黒ごま、でん粉 | 【茶菓】 ◆お雑煮 餅、かに風味蒲鉾(魚肉、卵、でん粉、植物油)、ほうれん草、柚子 | 【献御飯(赤飯・ごま塩)】 赤飯、ごましお |
| 【響の物】 ◆白菓漬け 白菜、柚子 | 【茶菓】 ◆お雑煮 餅、かに風味蒲鉾(魚肉、卵、でん粉、植物油)、ほうれん草、柚子 | 【献御飯(赤飯・ごま塩)】 赤飯、ごましお |

【1月4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、エキス類についての掲載はございません。

| 基食(羽田発便) | 基食(羽田着便) | 基食(伊丹那覇那覇便(JL2087便)、沖縄線(JL906便)) |
|---|---|--|
| 【アペタイザー】 ◆タコと若布のカクテル 山わさび イクラ 真蛸、若布、ホースラディッシュ、ラディッシュ、タイム、ベイリーブス、 にんにく、オリーブオイル、梅干し、いくら醤油漬(鰹卵、粉末水飴) | 【小鉢】 ◆煮しめ 焼き豆腐 薩摩揚げ 昆布巻 人参 きぬさや 焼き豆腐、薩摩揚げ(魚肉【イトヨリダイ / スケソウダラ / エソ】、でん粉、 植物性たん白、菜種油)、 昆布巻(昆布、にしん、干瓢、唐辛子)、人参、キヌサヤ | 【小鉢】 ◆煮しめ 焼き豆腐、薩摩揚げ、昆布巻、人参、きぬさや ◆水曜なます 水曜なます(鮭頭、砂糖、食塩)、胡瓜、大根、いくら醤油漬、土佐酢 |
| ◆コールスロー キャベツ、人参、マヨネーズ、レーズン、植物油、鶏肉、オリーブオイル、 ベイリーブス | ◆水曜なます 胡瓜 大根 いくら 水曜なます(鮭の軟骨、生姜、唐辛子)、胡瓜、 大根なます(大根、人参、昆布、唐辛子)、 いくら醤油漬(鰹卵、粉末水飴)、 | 【メイン】 ◆鶏薩味増焼き 鶏薩味増焼き(鶏肉、ふきのとう味噌)、玉葱、ピーマン、椎茸、パプリカ、 焼き葱、白胡麻 |
| 【メイン】 ◆国産牛のハンバーグ パルサミソース ポテト 還元 赤ピーマン 国産ビーフハンバーグ(牛肉、オニオンソテー、卵、パン粉、牛乳、 トマトケチャップ)、食用大豆油、パルサミソース(パルサミコ、バター、 フォンドヴォー、チキンブイヨン)、じゃがいも、ベイリーブス、にんにく、 オリーブオイル、タイム、還元、バター、赤パプリカ、食用調理油 | 【主菜】 ◆鶏薩味増焼き 玉葱 ピーマン 椎茸 パプリカ 焼き葱 白胡麻 鶏肉、鶏味増(鶏味増、白味噌、練り胡麻)、煎り胡麻、 玉葱、ピーマン、椎茸、赤パプリカ、長葱、食用大豆油 | 【献御飯「ふっくらんこ」】 白米 |
| 【ブレパン(ライ麦)】 小麦粉、ライ麦、オリーブオイル、パン酵母 | 【献御飯「ふっくらんこ」】 白米、植物油脂 | 【味噌汁】【ITM/HND線除く】 焼きばら海苔、湯巻き麩 |
| 【バター】 | 【味噌汁の具】 (ITM/HND線除く) 焼きばら海苔、三つ葉 | 【茶菓】 ◆ひとくちマウントバームプラウニー 加工油脂、植物油脂、バター、精製加工油脂、脱脂粉乳、卵白加工品、 卵白、小麦粉、加糖卵黄、カカオマス、ココアパウダー、 アーモンドパウダー、フルーンビュール、水飴、黒糖蜜、 寒天ミックスパウダー、乾燥卵白、還元水飴 |
| 【デザート】 ◆ひとくちマウントバーム プラウニー 加工油脂、植物油脂、バター、精製加工油脂、脱脂粉乳、卵白加工品、 卵白、小麦粉、加糖卵黄、カカオマス、ココアパウダー、 アーモンドパウダー、フルーンビュール、水飴、黒糖蜜、 寒天ミックスパウダー、乾燥卵白、還元水飴 | 【茶菓】 ◆ひとくちマウントバーム プラウニー 加工油脂、植物油脂、バター、精製加工油脂、脱脂粉乳、卵白加工品、 卵白、小麦粉、加糖卵黄、カカオマス、ココアパウダー、 アーモンドパウダー、フルーンビュール、水飴、黒糖蜜、 寒天ミックスパウダー、乾燥卵白、還元水飴 | 【茶菓】 ◆ひとくちマウントバームプラウニー 加工油脂、植物油脂、バター、精製加工油脂、脱脂粉乳、卵白加工品、 卵白、小麦粉、加糖卵黄、カカオマス、ココアパウダー、 アーモンドパウダー、フルーンビュール、水飴、黒糖蜜、 寒天ミックスパウダー、乾燥卵白、還元水飴 |

**【1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】 ◆星芋まんじゅう 蟹あん 葉の花 星芋まんじゅう(星芋、吉野葛、食用大豆油)、蟹餡(紅ずわい蟹棒肉)、生姜、菜の花</p> <p>◆「おうどん 薬」のきつねうどん うどん(小麦粉、でん粉、植物油)、胡麻油、油揚げ、万能葱、ゼラチン</p> <p>【主菜】 ◆関西炊き マグロ たこ 牛すじ 人参 大根 長ねぎ 春菊 ばらまぐろ、長葱、真蛸、大根、人参、牛すじ、春菊、玉子焼き(卵、食用大豆油)、辛子(辛子、でん粉、コーン油)</p> <p>【飲物類「ふっくらんこ」】 白米、植物油脂</p> <p>【味噌汁の具】 (ITM/HIJ継続) 焼ばら海苔、三つ葉</p> <p>【茶菓】 ◆ひとくちマウントバーム ブラウニー 加工油脂、植物油脂、バター、精製加工油脂、脱脂粉乳、卵白加工品、卵白、小麦粉、加糖卵黄、カカオマス、ココアパウダー、アーモンドパウダー、ブルーベリー、水飴、黒糖蜜、寒天ミックスパウダー、乾燥卵白、還元水飴</p> | <p>【小鉢】 ◆かぶら炊いたん ほうれん草 柚子味噌 蕪、ほうれん草、柚子</p> <p>◆「おうどん 薬」の焼き茄子まぜうどん うどん(小麦粉、でん粉、植物油)、胡麻油、茄子、生姜、花穂、ゼラチン</p> <p>【主菜】 ◆メンチカツ からし金平牛蒡 水菜のお浸し パブリカとカリフラワーのピクルス「お料理 宮本」特製奥山椒ソース メンチカツ(牛挽肉、豚挽肉、長葱、花椒、小麦粉、液卵、パン粉、食用大豆油)、からし金平牛蒡(牛蒡、和辛子、人参、胡麻油、煎り胡麻)、水菜のお浸し(水菜、食用大豆油)、パブリカとカリフラワーのピクルス(赤・黄パブリカ、白ワインベネガー、ペイリープス、カルダモン、コリアンダー、クローブス、ディルウイード、カリフラワー)、山椒</p> <p>【飲物類「ふっくらんこ」】 白米、植物油脂</p> <p>【味噌汁の具】 (ITM/HIJ継続) 焼ばら海苔、三つ葉</p> <p>【茶菓】 ◆ひとくちマウントバーム ブラウニー 加工油脂、植物油脂、バター、精製加工油脂、脱脂粉乳、卵白加工品、卵白、小麦粉、加糖卵黄、カカオマス、ココアパウダー、アーモンドパウダー、ブルーベリー、水飴、黒糖蜜、寒天ミックスパウダー、乾燥卵白、還元水飴</p> |