



## 2022年6月からのメニューのご紹介

「或る列車」の6月からのメニューをご紹介します。東京・南青山にある Restaurant「NARISAWA」のオーナーシェフ 成澤由浩氏監修による、九州の旬の食材をふんだんに使用したコース料理をお楽しみください。

### ～前菜～ “九州の大地のテリーヌ”

#### ★主な食材

- |      |      |      |       |
|------|------|------|-------|
| ・福岡県 | たまご  | ・大分県 | ハーブ   |
| ・宮崎県 | パプリカ | ・宮崎県 | 姫キュウリ |



### ～お魚料理～ “潮風のブイヤベース”

#### ★主な食材

- |      |     |      |       |
|------|-----|------|-------|
| ・福岡県 | 玉ねぎ | ・長崎県 | 甘鯛    |
| ・長崎県 | トマト | ・宮崎県 | ジャガイモ |



### ～お肉料理～ “黒毛和牛のすき焼きとおにぎり”

#### ★主な食材

- |       |         |      |      |
|-------|---------|------|------|
| ・福岡県  | 椎茸      | ・佐賀県 | 新玉ねぎ |
| ・佐賀県  | 蕪       | ・長崎県 | 米    |
| ・鹿児島県 | 黒毛和牛ロース |      |      |



### ～スイーツ～ “トロピカルカクテル”

#### ★主な食材

- |       |           |
|-------|-----------|
| ・鹿児島県 | パッションフルーツ |
| ・沖縄県  | パイナップル    |



### ～ミニスイーツ～

“ドラゴンフルーツ” (左)

“灼熱のバナナ” (中)

“八女の新茶” (右)

#### ★主な食材

- |      |     |       |    |
|------|-----|-------|----|
| ・福岡県 | 抹茶  | ・鹿児島県 | 黒糖 |
| ・沖縄県 | バナナ |       |    |



※料理の写真はイメージです。

或る列車 2022年6月～

アレルギー表記一覧

●=使用しています

メニュー名		前菜 Appetizer	お魚料理 Fish dish	お肉料理 Meat dish	パン Bread	スイーツ Sweets	ミニスイーツ Mini sweets
アレルギー食材 Allergen							
特定原材料	えび Shrimp	●					
	かに Crab						
	小麦 Wheat			●	●		●
	そば Buckwheat						
	卵 Egg	●	●				●
	乳 Milk			●	●	●	●
	落花生 Peanuts						
特定原材料に 準じるもの	あわび Abalone						
	いか Squid						
	いくら Salmon roe						
	オレンジ Orange						
	カシューナッツ Cashew nut						
	キウイフルーツ Kiwi						
	牛肉 Beef			●			
	くるみ Walnuts						
	ごま Sesame						
	さけ Salmon						
	さば Mackerel						
	大豆 Soybean			●	●		●
	鶏肉 Chicken	●					
	バナナ Banana						●
	豚肉 Pork						
	まつたけ Matsutake mushrooms						
	もも Peach						
	やまいも Yam						
	りんご Apple					●	●
	ゼラチン Gelatin	●				●	●
アーモンド Almond						●	

※上記全メニューは同一の調理場で調理しています。