



コースメニュー course meal

2023年6月～

「或る列車」6月からのメニューと生産者の皆さまをご紹介します。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～

“夏の畑のカクテル”

★主な食材

- ・佐賀県 うに
- ・鹿児島県 白姫エビ
- ・長崎県 トマト



～お魚料理～

“鹿児島県ウナギと宮崎県ヤングコーン”

★主な食材

- ・宮崎県 ヤングコーン
- ・鹿児島県 ウナギ



～お肉料理～

“鹿児島県和牛の和出汁煮込み”

★主な食材

- ・宮崎県 ズッキーニ
- ・鹿児島県 牛肉



～スイーツ～

“～灼熱の国～”

★主な食材

- ・熊本県 牛乳
- ・鹿児島県 パッションフルーツ
- ・宮崎県 マンゴー



～ミニスイーツ～

“メロンとバニラ、デイルの香り” (中)

“イチジクのスパイス風味の最中” (左)

“熊本県の桃のサバラン” (右)

★主な食材

- ・福岡県 たまご
- ・熊本県 白桃、イチジク



※料理の写真はイメージです。

■主な食材の生産者の皆さま

★袈裟丸水産（佐賀県唐津市）



佐賀県唐津市鎮西町、玄界灘に突き出した串地区にて海士として雲丹やアワビ、さざえなどの漁を行っております。玄海灘の荒波に面している漁場は最高の食材の宝庫です。その海に20数年潜り続け、天然の味を損なうことなく穫れたての味をそのままに皆様に召し上がって頂けるよう日々努力しております。

食材の宝庫、唐津の海で穫れた最高の一品を是非味わってください。

使用食材：うに【前菜】

★大隅うなぎ販売（鹿児島県鹿屋市）



大隅うなぎ販売有限会社は、南九州の養鰻業者として全国のうなぎ料理店をつなぐ卸問屋として2000年10月に創業。以来、業界の皆様にご指導いただき、現在活鰻取扱い数量は年間800tを超えるまでになっております。2023年からは、九州産ブランド鰻の知名度を上げ、高品質な活鰻を全国のうなぎ料理店に届けることを目的に地元生産者の協力を頂きブランドうなぎとして「和匠うなぎ」・「黒匠うなぎ」の立上を行っています。

使用食材：うなぎ【お魚料理】

★ダイワファーム（宮崎県小林市）



九州南部の霧島連山の北部に位置する宮崎県小林市にあります。霧島連山の豊かな自然の恵みを受けながら、餌や水にこだわり、乳牛を飼育しています。水は天然鉱山でろ過された地下水をひいており、さらに牛舎には活性炭を敷いて湿気やアンモニアを吸収させ、牛舎の匂いを取り去ることで、さらりとやさしい味わいの美味しい生乳が生まれるのだとか。そこから作られる乳製品の数々もまた、手づくりならではの素材の味が引き出されています。乳製品づくりに使っているのは、朝搾りたての生乳。どんな食材とも抜群の相性をお楽しみください。

使用食材：ジンゼチーズ【お魚料理】

★きゃしなふ農園（鹿児島県大島郡）



自然が溢れ、亜熱帯の奄美大島で「きゃしなふ農園」を営む増 麻那美さん。奄美の自然には人を元気にする力があると感じ、その“力”を誰かに繋げられたらとの思いから、2014年にきゃしなふ農園が始まりました。現在、先輩農家さんに教わりながら『食べた方が笑顔で元気になる作物』を目指しています。台風や水不足など、時には厳しい環境の中でも、逞しく元気に育っています。

使用食材：パッションフルーツ【スイーツ】

※天候等の状況により、ご紹介している生産者の食材を使用できない場合があります。

【問い合わせ 広報部 092-474-2541】

或る列車 2023年6月～《JUNE,2023～》

アレルギー表記一覧 Allergen list

●=使用しています used

メニュー名		前菜 Appetizer	お魚料理 Fish dish	お肉料理 Meat dish	ライス Rice	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。 All food is cooked in the same place.