



コースメニュー course meal

2023年9月～

「或る列車」9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～

“長崎県シマアジと熊本県車海老のサラダ、焼き秋ナスと胡麻ドレッシング”

★主な食材

・長崎県 シマアジ ・熊本県 車海老



～お魚料理～

“長崎県サワラの薫スモークとレンコン、ユリネ、
蕪のオニオンカプチーノ仕立て”

★主な食材

・長崎県 サワラ ・宮崎県 キャビア



～お肉料理～

“懐かしの洋食屋さんのビーフハンバーグシチュー、トロロチーズソース”

★主な食材

・宮崎県 チーズ ・鹿児島県 牛肉



～スイーツ～

“熊本県やまえ栗のフワフワモンブラン、バニラソース”

★主な食材

・熊本県 牛乳、和栗



～ミニスイーツ～

“いろいろなブドウの最中”(右)

“リンゴのキャラメル風味”(中)

“宮崎県へべスのクリーム仕立て”(左)

★主な食材

・熊本県 牛乳
・宮崎県 白ワイン (イシコリドメ)、へべス



※料理の写真はイメージです。

■主な食材の生産者の皆さま

★宮川水産（熊本県八代市）



熊本県の魚にも指定されている県を代表する海産物。有明海や不知火海は車えびの全国的な主産地です。熊本県は全国に先駆けて車えび養殖に取り組み、日本で有数の生産量を誇っています。車えびに含まれる旨味成分の含有量は、えび類の中でもトップクラス。プリプリで甘みある自慢の車えびをぜひご賞味ください。

使用食材：車えび【前菜】

★ジャパンキャビア（宮崎県宮崎市）



ジャパンキャビア株式会社の「宮崎キャビア 1983 Premium」。2013年の発売以来、国際線ファーストクラスの機内食や、G7伊勢志摩サミットなどで採用実績があるキャビアです。日本のキャビアとして初輸出をした2017年以来、香港をはじめアメリカ、カナダ、シンガポール、タイ、台湾など、海外にも広まっています。イクラやからすみなど、魚卵を上手に扱う「日本人が食べて本当に美味しいと思うキャビア」をコンセプトに、伝統的な手法に加えて最先端のIoT技術で熟成期間をコントロールし、常に美味しさと安全性を追求しています。

使用食材：宮崎キャビア【お魚料理】

★やまえ堂（熊本県山江村）



日本有数の栗の里、熊本県山江村から届く「やまえ栗」。山江村は、熊本県最南端の人吉球磨地域に位置する山深い農村です。寒暖の差が激しい人吉盆地の気候や、日当たりがよく保湿力の高い土壌で栽培されるため、甘くて良質な栗が育ちます。昭和52年には皇室にも献上され、また近年では国際線のファーストクラスのデザートにも使われおり、文字通り最高級の栗。ひと粒ひと粒大切に育てられた秋の恵みを、季節感あふれるミニスイーツに仕上げました。

使用食材：和栗【メインスイーツ】

★ゆうちゃんちのハーブ園（大分県日田市）



日田市大山町にある「ゆうちゃんちのハーブ園」は、バラやカモミール、ベルベナ（レモンバーベナ）を始め十数種類のハーブを生産し、加工、販売を行っています。ハーブの栽培に取り組み、化学肥料や農薬、除草剤を使用せず、「健康な土を育てる」をモットーに土づくりにこだわり、有機肥料などの自然由来のものを使い、ハーブを育てています。里山の自然の恵みを一杯に受けたハーブはひとつずつ手作業で丁寧に摘み、選別を行ない、厳選したものをお客さまのもとに届けています。

使用食材：レモンバーベナ【ミニスイーツ】

※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。

或る列車 2023年9月～<<sep,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	パン pain	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.