



# コースメニュー course meal

## Winter 2023

「或る列車」12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～

### “クリスマスリース”

#### ★主な食材

・長崎県 イカ                      ・宮崎県 キャビア



～お魚料理～

### “長崎県産トラフグと冬野菜の焼きリゾット、フグのお出汁とともに”

#### ★主な食材

・長崎県 米、フグ                      ・宮崎県 チーズ



～お肉料理～

### “長崎県産ばってん鶏と伊勢エビのクリーム煮込み”

#### ★主な食材

・福岡県 安納芋                      ・長崎県 鶏



～スイーツ～

### “福岡県産いちごミルクのパフェ、大分県産赤いバラの香り”

#### ★主な食材

・福岡県 苺                              ・大分県 バラ



～ミニスイーツ～

### “みかんの大福餅”

### “クリスマスツリー”

### “ホワイトクリスマスケーキ”

#### ★主な食材

・佐賀県 みかん                      ・福岡県 八女茶  
・熊本県 牛乳



※料理の写真はイメージです。

## ■主な食材の生産者の皆さま

### ★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【前菜】

### ★佐藤 均蔵・玲子さん（長崎県諫早市）



名水百選にも選ばれた轟溪流より流れる水や地域の自然環境を生かし、こだわった米づくりを行っている佐藤均蔵さん、玲子さんご夫妻。地域の用水路には、水質浄化能力が高い「しじみ」を放流し、土づくりは毎年、山から採取した腐葉土・ワラ・モミガラ等を入れ微生物などが住みやすい水田環境を作っています。人にも環境にも優しいだけでなく、食べた人が本当に美味しいと言えるような、お米づくりの成果をご賞味ください。

使用食材：米【お魚料理】

### ★卯農園（福岡県糸島市）



卯農園は、自然豊かな福岡県糸島市で畑と田んぼを営んでいます。

「1日3回ある食事が幸せな時間になったら、人生が幸せになる。」

植物や微生物など畑にいる生き物たちの声はまだ分からないことだらけですが、そんな思いから、植物主体の堆肥やミネラル肥料を使い、野菜を健康に育てる事で、野菜嫌いな方でも食べられるような美味しい野菜作りに取り組んでいます。

使用食材：にんじん、大根など【お肉料理】

### ★あじむ風と大地の農園（大分県宇佐市）



安心院盆地は北に周防灘・国東半島、東に杵築市・日出町、南に由布岳・くじゅう連山、西に中津・耶馬溪・日田と、自然に恵まれた土地。

「まだまだ技術的に未熟で何度栽培しても解らないことや、失敗の連続ですが自然をお手本にがんばっています。」

ワインの生産で有名な安心院で、自然と共生する農業を実践している「あじむ風と大地の農園」代表の太田有宣さんは、バラ、ペンタス、コスモスなど、季節の色とりどりの花々（エディブルフラワー）やハーブを栽培しています。

使用食材：バラ【メインスイーツ】

※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“冬” 《Winter 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.