



# コースメニュー course meal

## Spring 2024 桃の節句

「或る列車」3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～

“長崎県マグロ、熊本県車エビ、宮崎県キャビアの”ちらし寿司”

★主な食材

・長崎県 マグロ                      ・熊本県 車えび



～お魚料理～

“NARISAWA のシグネチャーディッシュ”手毬”

★主な食材

・福岡県 ビタミン大根                      ・鹿児島県 白姫えび



～お肉料理～

“鹿児島県和牛と九州の大地の春野菜”ロール春キャベツ”

★主な食材

・佐賀県 アスパラガス                      ・鹿児島県 牛肉



～スイーツ～

“鹿児島ケンファームの”蜜滴焼き芋” 宮崎県 ”尾鈴モルト” 杉の香り”

★主な食材

・宮崎県 ウイスキー                      ・鹿児島県 サツマイモ



～ミニスイーツ～

“福岡県 あまおうの”桜”最中”

“福岡県 八女茶の”ひし餅”

“熊本県 ハッサクのパイ”

★主な食材

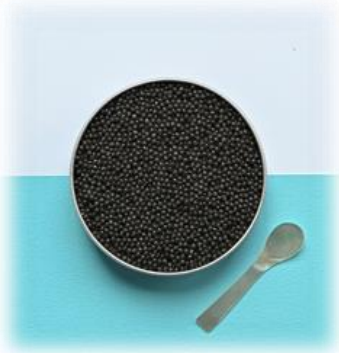
・福岡県 いちご、八女茶  
・熊本県 ハッサク



※料理の写真はイメージです。

## ■主な食材の生産者の皆さま

### ★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【前菜】

### ★黒木本店 尾鈴山蒸留所（宮崎児湯郡）



明治18年、蒸留釜から最初の一滴が滴って以来、黒木本店はひたすら焼酎造りの道に精進してきました。焼酎造りに込める黒木本店の想いをひとこと言い表すなら「焼酎一筋」。そこには焼酎だけを造り続けるのではなく、焼酎という、土地に根ざした伝統文化を守り、継承していくという意志も込められています。尾鈴山塊を分け入った緑深い山中に佇む「黒木本店尾鈴山蒸留所」。つねに前衛を志す変革者でもありたいという思いから、2019年からウイスキー造りを開始。ぜひ、日向の国で生まれたウイスキーをご賞味ください。

使用食材：ウイスキー【メインスイーツ】

### ★ケンファーム（鹿児島県垂水市）



農業醸造家・八木健太郎氏。元酒造会社4代目であり、農業&醸造職人。2023年に6次産業ベンチャー企業「ケンファーム株式会社」を立ち上げ、「良質な原料は自ら作る」ことを徹底し、自ら栽培したサツマイモを独自の方法で糖度50まで糖化熟成させた自社ブランド焼き芋「蜜滴焼き芋（みつてきやきいも）」を製造しています。この芋を使った「蜜滴やきいもジェラート」も独自に開発、複数的高级旅館や高級レストランからも注目を浴びています。今後はドメーヌの蒸留所立ち上げも準備中。更なる進化をとじて参ります。

使用食材：蜜滴焼き芋【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 2024年“春” 《Spring 2024》

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.