

「或る列車」夏季特別プランのご案内

■行程 ※2024年4月現在の予定です。掲載の時刻は変更となる場合がございますのでご利用前にご確認ください。

午前便	博多駅	「或る列車」 (全席禁煙・指定席) ※途中駅での乗降はできません。	由布院駅
	10:58頃発		14:08頃着

午後便	由布院駅	「或る列車」 (全席禁煙・指定席) ※途中駅での乗降はできません。	博多駅
	15:00頃発		18:03頃着

■運行日カレンダー ● 運行日

2024年6月							2024年7月							2024年8月						
月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日
					1	2	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4			
3	4	5	6	7	8	9	8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11
10	11	12	13	14	15	16	15	16	17	18	19	20	21	12	13	14	15	16	17	18
17	18	19	20	21	22	23	22	23	24	25	26	27	28	19	20	21	22	23	24	25
24	25	26	27	28	29	30	29	30	31					26	27	28	29	30	31	

2024年4月現在のカレンダーです。(JR九州が企画・実施する日(便)と各旅行会社が企画・実施する日(便)があります。また、試運転として運行する場合がございます。)
※9月以降は発売開始前のため、発売日が決定次第HPでお知らせします。

■運行ルート・進行方向

←博多 由布院→
2号車 1号車



JR九州企画・実施商品

■旅行代金に含まれるもの

「或る列車」午前便 もしくは 午後便

+ コース料理+フリードリンク

- ※コース料理と列車がセットになった旅行商品のみでの発売となります。座席のみのご利用はできません。
- ・メニューは大人、子ども、午前便、午後便ともに同じ内容となります。
- ・アレルギー対応は行っておりません。
- ・車内への飲食物のお持ち込みはご遠慮ください。

■お一人様旅行代金

号車	座席	ご利用人員	大人	子ども(7歳以上)
1号車 (テーブル席車両)	2名利用テーブル (1~5番)	1名様	37,000円	—
		2名様	25,000円	20,000円
	4名利用テーブル※1 (11~13番)	3名様	25,000円	20,000円
		4名様	25,000円	20,000円
2号車 (個室車両)	1名利用個室(21番)※2	1名様	31,000円	—
	2名利用個室(23~28番)※3	1名様	37,000円	—
		2名様	25,000円	20,000円

- ※ 他のお客さまと相席でご利用いただくことはできません。
- ※1 4名利用テーブルを1~2名様でご利用いただくことはできません。
- ※2 1名利用個室を2名様でご利用いただくことはできません。
- ※3 1・11・27番個室は他より窓のスペースが小さくなっております。

●取消・変更について

旅行契約成立後、お客さまのご都合で契約を解除されるときは、右の金額を取消料として申し受けます。

- ・ご出発日、ご利用便、人数、お座席の変更等は一旦取消となり、取消料対象日に当たる場合は取消料が発生します。改めて予約の際、満席でお取りできない場合があります。
- ・参加者の変更は承りかねます。新たにご参加のお客さま名で予約いただき、ご参加されないお客さまは取消をお願いします。その際、取消料対象日にあたる場合は、取消料が発生します。

旅行契約の解除期日 (旅行開始日の前日から起算してさかのぼって)	取消料 (日帰り旅行)
①10日目に当たる日以降の解除(②~⑤を除く)	旅行代金の20%
②7日目に当たる日以降の解除(③~⑤を除く)	旅行代金の30%
③旅行開始日の前日の解除	旅行代金の40%
④旅行開始当日の解除	旅行代金の50%
⑤旅行開始後の解除、または無連絡不参加	旅行代金の100%

お申込み

「或る列車」専用ホームページよりお申込みを承ります。
(一部旅行会社でも販売しています)

※駅みどりの窓口での取り扱いはございません

或る列車

検索

※お支払い方法:クレジットカード払い



お問い合わせ

或る列車・36ぶらす3 お問い合わせ窓口

電話 092-474-2217

《営業時間》9:30~17:00 ※火曜日・年末年始休業

当パンフレットからのお申込みは承っておりません。「或る列車」公式サイトにて詳しい旅行条件・旅行代金等をご確認の上、お申込みください。

コース料理

お食事を演出するのは、世界的に評価の高い成澤シェフ。

成澤 由浩シェフが、九州各地の生産者を訪れ旬の食材を厳選した、「或る列車」だけのオリジナルメニューを生み出します。九州各地のお酒やソフトドリンクもフリードリンクでお楽しみください。夏季特別プランでは、お子様のご利用年齢を引き下げ、通常よりお求めやすい価格で設定いたしました。また、車内販売限定品のプレゼントもついた特別企画です。ぜひこの機会に「或る列車」の世界を味わってみてはいかがでしょうか。※大人だけのご利用も可能です。



コース料理 フリードリンク付

NARISAWAカレー＋
スイーツ＋ミニスイーツ

Set Menu

※誠に恐れ入りますが、アレルギーの対応は致しかねます。
※メニューは大人、子ども、午前便、午後便ともに同じ内容となります。
※天候等の状況により産地等が変更になる場合があります。

プレゼント

Present

「或る列車」立体キーホルダー＋
成澤シェフ監修 オリジナル焼き菓子



※写真はイメージです

夏季特別プランの食器は「WASARA」を使用します。

「環境に優しく美しい紙の器」WASARAは、今までの紙皿や紙コップと異なり、手にすっと馴染む機能的なフォルムと手作りの風合いを表現しています。また葦・竹・バガス(サトウキビの搾りかす)などの非木材を原料とし、環境にも優しいワンウェイの紙の器です。お子さまも安心して使用でき、おもてなしのシーンを素敵に演出してくれます。



Profile

成澤 由浩

NARISAWA YOSHIHIRO



【表彰歴】

2021年 The World 50 Best Restaurants No.19
2019年 The World 50 Best Restaurants No.22
2018年 国際ガストロノミー学会
Gran Prix de la Culture Gastronomique受賞
2018年 The Asia's 50 Best Restaurants Chef's Choice受賞
2016年 The World 50 Best Restaurants No.8
2015年 Tripadvisor TRAVELERS' CHOICE AWARD 世界No.8
2013年 The Sustainable Restaurant Award 世界No.1

東京 南青山Restaurant"NARISAWA"オーナーシェフ。

日本の里山にある豊かな食文化と先人たちの知恵を探索し、自身のフィルターを通して料理で表現する、Innovative Satoyama Cuisine"イノベティブリ山キュイジーヌ"(革新的里山料理)というNARISAWA独自のジャンルを確立。自然への敬意を込め、心と体に有益で、環境に配慮した持続可能な美食"Beneficial and Sustainable Gastronomy"を発信し続けている。

日本の国土を形成する、森に焦点を当てたテーマ"Evolve with the Forest"
(森とともに生きる)を発表し、2010年スペインの世界最高峰の料理学会
Madrid Fusionにて、「世界で最も影響力あるシェフ」に選ばれる。

2013年英国SRA(持続可能なレストラン調査機関)The Sustainable Restaurant Awardを世界最高得点で受賞。料理界のアカデミー賞と呼ばれる"ワールド50ベストレストラン"に2009年から14年間連続で選出中、2016年には世界8位にランクインを果たす。2015年から3年間に及び日本全国を旅して作り上げた、NARISAWAの初の著作本となる料理写真集"SATOYAMA"を作成し、2023年、ドイツの大手出版社TASCHENより出版。2019年に開催されたG20大阪サミット首脳晩餐会にて料理担当を務める。日本の食文化を護り、次の世代へと繋ぐべく、日々新しい発信をし続けている。