

「36ぷらす3」

4月・5月・6月の第一木曜日は“熊本の魅力”
を詰め込んだスペシャルスイーツを販売★



「36ぷらす3」の木曜日ルートでは、4月～6月の第一木曜日に熊本の「食」「伝統工芸」を詰め込んだ
スペシャルスイーツを販売します！

木曜日ルートの個室食事を提供いただいています「花小町」(熊本県熊本市)の本田シェフ自らが乗り込んで、
お客さまの目の前で仕上げるスイーツをご堪能ください。



販売商品概要

- ★ 販売日時: 2022年4月7日(木)、5月5日(木)、6月2日(木) 12:00～13:30
- ★ スイーツ名: “熊本旬甘美香(しゅんかんびこう)” ※メインスイーツに小菓子、フルーツを添えたもの
熊本の旬と風土を盛り込んだ36ぷらす3限定スイーツの盛り合わせです。

一例: 熊本産苺とでこぼんのタルト、金木犀の香り。
生姜風味のショコラ、球磨焼酎の琥珀糖、
金柑のチュイル、天草天日塩のビスコッティ



写真はイメージです。

- ★ 販売価格: 2,000円
- ★ その他: ①旬の食材を使用するため、月によって異なります。
詳細は、当日車内にてシェフおよび客室乗務員へお尋ねください。
②購入をご希望のお客さまは、3号車ビューッフェにてご注文ください。
③数量限定での販売です。



こだわりのポイント

- ★ 熊本の旬の食材を知り尽くした本田シェフご自身!!
2004年～熊本県熊本市植木でフレンチをベースとした料理を提供。生産者と
つながり、お店で提供する小麦など自らが育てる。フランス発のおすすめの
レストランを紹介するガイドブック「ゴ・エ・ミヨ 2022」に掲載。今年より
初めて九州の店舗も掲載され、その中の1店舗が本田シェフのお店「花小町」です。



- ★ 「小代焼(しょうだいやき)」のお皿を使用
熊本県北・荒尾市の一体小岱山(しょうだいさん)のふもとに
点在する「小代瑞穂窯」「小代ふもと窯」のお皿を使用します。
伝統を大切にしながらイギリスの陶器をアレンジした器、「古
武士のような風格」と言われるほどの重厚な器など様々。小代
焼とスイーツのコラボレーションをお楽しみください。