

2016年1月20日

「ななつ星 in 九州」の新コース(肥薩おれんじ鉄道を運行)において 沿線の食材を使用したフランス料理を提供します

クルーズトレイン「ななつ星 in 九州」は、2016年4月から3泊4日コースの一部ルート変更を行い、肥薩おれんじ鉄道を運行することとなりました。それに伴い2016年4月5日出発分より、3日目の肥薩おれんじ鉄道を通る際のご夕食として「レストラン・ジョルジュマルソー」(所在地：福岡市中央区大手門)さまに沿線の食材を使用したフランス料理をご提供いただき、新たな九州の魅力を発信いたします。

1 「レストラン・ジョルジュマルソー」さまについて

『九州の生産者と共に福岡より“食”を発信する』をコンセプトに、全国的にも評価の高いフランス料理の名店です。現在、3泊4日コースの1日目の夕食を隔週でご提供いただいております。食材や地域へのこだわり、手間ひまをかけて料理に取り組まれるその姿は「ななつ星」のお客さまにも大変ご好評いただいております。

九州の西海岸沿線の新鮮かつ生産者さまの想いのこもった食材に、素材の特徴を最大限に生かすシェフの技を掛け合わせることで、九州が食材の宝庫であることを日本、そして世界へと発信していただきます。

2 オーナーシェフプロフィール



小西 晃治 (こにし こうじ)

1967年長崎県生まれ。東京の青山、銀座、国分寺などで修行後、2004年、福岡市中央区大手門に『レストラン・ジョルジュマルソー』をオープン



Amuse - ひとくちのお楽しみ -



Viande - 肉料理のメイン -

■小西シェフメッセージ

生きている食材が持つ素材力、その「持ち味」を第一に考え、持ち味と対話し、調理し過ぎない調和を大切に日々料理と向き合っています。「安心・安全」であることはもちろん、「体の中からさらには精神的にも元気になる料理をご提供したい」と考えています。

3 食材について(肥薩おれんじ鉄道沿線関連) 《一例》

- ・ トマト(本田農園/八代市) …一品目: Amuse(アミューズ)/ラタトゥイユに使用
 - ・ マイヤーレモン(もじよか堂/水俣市・芦北町) …二品目: 冷たい前菜/サラダにマリネして使用
 - ・ 芦北町産和牛(芦北牛肥育牛部会/芦北町) …五品目: Viande/メイン料理(肉料理)に使用
- ※その他にも熊本県産のナス、ズッキーニ、パプリカなども使用する予定です。

4 提供開始日

2016年4月5日(火) 出発分より