

Thursday	包廂座位 (1-3號車)	 	充滿熊本四季風情的盒餐套餐 花小町 (熊本縣熊本市植木町) https://www.facebook.com/uekihanakomachi/ 以生產業者每天送來的在地食材，或是當天採獲的時令食材編織而成的套餐雖然簡單，但可以品嚐到經過大量工序和心思編織而成的熊本風土。 請享受可讓您感受到與車窗速配的菜餚和各種故事。
	座位 (5-6號車)	 	滿載當地食材，風味十足。 日本料理田上 (熊本縣玉名市) https://www.instagram.com/japanese_cuisine_tagami_no.1/ 在熊本縣北部的玉名，我們提供南關的白米、阿蘇山和小岱山的野菜、在地生產和消費的熊本美味。特別是使用野菜的健康菜餚對身體有益，因此很受歡迎。
Friday	包廂座位 (1-3號車)	 	用鹿兒島的食材品嚐法式風味。 法式廚房 旬彩 (鹿兒島縣鹿兒島市) https://www.facebook.com/syunsai.tyuo 位於九州最南端的鹿兒島氣候溫和，盛產多種食材。憑藉技能和知識，只有在這家餐廳才能品嚐到的原創法國菜，吸引了許多饕客。大量使用當地種植時令蔬菜製作的湯品和手工點心也很有魅力。
	座位 (5-6號車)	 	用心製作的在地美味 色彩繽紛的薩摩料理手工便當 森林午餐山田屋 (鹿兒島縣霧島市) https://yamadaya-bento.com/ 這款便當使用霧島地產的白米和蔬菜，不使用任何添加物，最大限度地發揮了食材的原汁原味，讓您吃得開心又健康。
Saturday	包廂座位 (1-3號車)	 	用「時令美食」來感受宮崎的四季。 時令料理川野 (宮崎縣宮崎市) https://www.kisetu-kawano.jp/ 嚴選時令食材，以嫺熟的技藝提供四季皆宜的懷石料理。請用帶出食材質感的調味和擺盤，享受這段優雅時光。
Saturday	座位 (5-6號車)	 	用宮崎縣的食材來享受拿坡里的家常菜。 Pappa Carbone (宮崎縣宮崎市) https://pappacarbhone.com/ 用宮崎縣的時令食材來展現拿坡里的經典家常菜。主廚與在地生產業者聯手打造出各式各樣的家常菜，讓您可以隨意享用，同時又能感受到唯獨這家餐廳才有的獨創性。請享受只有這裡才能品嚐到的義大利菜。

Sunday	包廂座位 (1-3號車)	  	百年歷史與傳統美味。 日本料理 筑紫亭 (大分県中津市) https://chikushitei.com/ 創業於明治34年的料亭老店，在《米其林指南熊本・大分2018 特別版》中獲得一顆星評價。 以日本的四季和當地食材為主的各種講究料理，細膩溫婉，正可說是日本美食的原點。請盡情享用中津特產，也就是豐前海養殖的鱧魚；以及自然資源豐富的大分時令食材。
	座位 (5-6號車)	  	以全新方式體驗大分的恩典與傳統。 四季之味 銀杏 (大分縣大分市) http://www.ginnan.info/ 展現日本料理精緻與活力的知名割烹店。 「豐後料理」是在大分豐富的食材、複雜的地形、自然條件和歷史背景下孕育的飲食文化中，運用日本料理的傳統和技術創造出來的菜式。體驗新美食的挑戰和演變。
Monday	包廂座位 (1-3號車)	 	一種享受日本料理的新方式。 長岡 (福岡縣福岡市) http://shu-nagaoka.fukuoka.jp/ 這家日本餐廳位於有眾多美食競豔的博多，西中洲，獲米其林一顆星評價。 嚴選時令蔬菜和魚類。通過用心處理每一種素材，將原本的味道昇華至更高層次。在感受日本料理傳統的同時，請享受「長岡」可以感受到挑戰新日本料理之熱情的各種菜餚。
Monday	座位 (5-6號車) (~2025年3月2日)	 	環遊西九州的融合午餐 Nishimura Takahito La cuisine créativité (福岡縣福岡市) https://nishimura-takahito.com/creativite/ 這座複合式餐廳遠離市中心，座落於住宅區中的老房子，並獲米其林一顆星評價。 用今天遇到、與昨天不同的食材，做出一道與昨天不同、只在今天的菜餚。敬請享用只為「那一天」而有的特色餐點。
	座位 (5-6號車) (2025年3月3日~)	  	追求創意中式料理×茶的可能性 茶鄉 (福岡縣福岡市) https://saqou-tea.com/ 提供只有在各類餐飲店累積豐富經驗的主廚才能創作的創意中式料理。 打破中式料理=中國茶的固有觀念，以福岡當地的傳統八女茶等茗茶搭配料理作為概念，是一家具有創意的餐廳。請慢慢享用精心製作的美食，度過悠閒的時光。

※美食圖片僅為示意參考。

※我們根據季節使用時令食材。