

Thursday	包厢座位 (1-3号车)	 	将熊本的四季之美装入方寸之间的日料套盒套餐 花小町（熊本县熊本市植木町） https://www.facebook.com/uekihanakomachi/ 采用生产者每天直送而来的当地食材，融入当天采摘或捕获的时令风味，缔造成独具一格的套餐料理，虽看似质朴简单，却倾注了满满的匠心与情谊，可品味出熊本的风土与人情。方寸之间的道道美食与车窗外的风景相得益彰，敬请品味菜肴背后的文化韵味。
	座位 (5-6号车)	 	汇聚当地食材，滋味满溢的珍馐。 日本料理Tagami（熊本县玉名市） https://www.instagram.com/japanese_cuisine_tagami_no.1/ 采用来自熊本县北“玉名”当地出产的南关大米以及采自阿苏山、小岱山的山菜，坚持地产地销的理念，为您提供使用精选食材制作的熊本味道。特别是加入山菜的健康菜肴对身体有益，很受欢迎。
Friday	包厢座位 (1-3号车)	 	用鹿儿岛的食材品尝法式风味。 法国厨房 旬彩(鹿儿岛县鹿儿岛市) https://www.facebook.com/syunsai.tyuo 九州最南端的鹿儿岛以温暖的气候孕育了丰富的食材。凭借精湛的厨艺和丰富的知识，这家餐厅打造出了与众不同的原汁原味法餐，令无数食客为之倾倒。大量汇入当地时蔬的汤品以及手工点心都是令人回味悠长的美味逸品。
	座位 (5-6号车)	 	融入至诚之心的乡土味道 色彩缤纷的萨摩料理手工便当 森林便当 山田屋（鹿儿岛县雾岛市） https://yamadaya-bento.com/ 这款便当采用雾岛当地产的大米和蔬菜等食材，不使用任何添加剂，最大限度地保留了食材的原汁原味，是治愈身心、抚慰心灵的健康便当。
Saturday	包厢座位 (1-3号车)	 	以“时令美食”感受宫崎四季。 季节料理 Kawano（宫崎县宫崎市） https://www.kisetu-kawano.jp/ 严选时令食材，以娴熟的技艺呈现四季之味的怀石料理。激发食材质感的调味与摆盘，让您静享优雅时光。
Saturday	座位 (5-6号车)	 	使用宫崎食材呈现那不勒斯家常菜。 pappacarbone（宫崎县宫崎市） https://pappacarbone.com/ 以宫崎县的时令食材诠释那不勒斯的经典家常菜。主厨与当地生产者联手缔造道道经典家常菜，虽“平易近人”，却能够品味出这家店的创意。敬请品尝此处独有的意大利逸品风味。

Sunday	包厢座位 (1-3号车)	 	百年历史，传统味道。 日本料理 筑紫亭（大分县中津市） https://chikushitei.com/ 创始于1901年，在《米其林指南熊本/大分 2018 年特别版》中摘得一颗星的老字号餐厅。 展现日本四季、融入当地食材的力道精致讲究的菜肴，风味细腻柔和，堪称日本料理的原点。敬请享受中津特产——丰前海孕育的星鰻之鲜美滋味，以及饱含自然馈赠的大分时令食材之韵味。
	座位 (5-6号车)	 	以全新的方式品味大分的自然恩惠与传统底蕴。 四季之味 银杏（GINNAN）（大分县大分市） http://www.ginnan.info/ 展现日本料理的精致和活力的割烹料理（高级日料）名店。 “丰后料理”作为一种地域美食，以大分的丰富食材、复杂地形、自然条件和历史背景等孕育而成的饮食文化为依托，融入了日本料理的传统底蕴与匠心厨艺。为您呈现耳目一新的全新菜肴形式，向创意发起挑战，开创菜肴新境界，敬请品鉴。
Monday	包厢座位 (1-3号车)	 	日本料理的新悦享方式。 Nagaka（福冈县福岡市） http://shu-nagaoka.fukuoka.jp/ 这是一家位于餐饮激战区的的博多西中洲且摘得米其林一星的日本料理店。 严选时令蔬菜和鱼类。认真料理每一种食材，最大限度地激发原有味道，并进一步打造出新的美味。触摸日本料理传统底蕴，透过品尝方寸之间的道道美食，敬请感受挑战新日本料理的“Nagaoka”的独特匠心。
Monday	座位 (5-6号车) (~2025年3月2日)	 	环游西九州の融合午餐 Nishimura Takahito La cuisinecréativité(福冈县福岡市) https://nishimura-takahito.com/creativite/ 坐落于远离市中心的住宅区里的古老私宅，这是一家拥有米其林一星的融合式餐厅。 采用有别于昨日、与今天不期而遇的食材，缔造有别于昨日、只属于今日的佳肴。敬请享受契合“当天”的特别午餐。
	座位 (5-6号车) (2025年3月3日~)	 	探索创意中餐与茶的可能性 茶乡（福冈县福岡市） https://sagou-tea.com/ 提供只有在各种类型的餐饮店积累了丰富经验的主厨才能创作出的创意中餐。茶乡不拘泥于“中餐=中国茶”的固定观念，而是以福岡传统的八女茶等茶与料理的搭配为概念，打造全新的餐饮体验。 请尽情享受精心制作的美食，度过悠闲惬意的时光。

*菜肴图片仅供参考。
*根据季节采用时令食材。