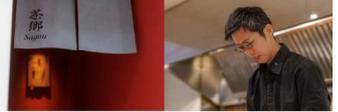


Thursday	개인실 (1-3호차)		<p>쿠마모토의 사계절을 담은 찬합 코스</p> <p>하나코마치(쿠마모토현 쿠마모토시 우에키마치) https://www.facebook.com/uekihanakomachi/</p> <p>생산자로부터 매일 들어오는 현지에서 자란 식재료를 비롯해 그날에 수확한 제철 재료로 만들어내는 코스 요리는 심플하면서도 많은 정성과 마음을 들인 쿠마모토 때루아를 맛볼 수 있다. 차창과 어우러지는 다양한 요리 이야기를 맛보세요.</p>
	일반 좌석 (5-6호차)		<p>현지 식재료를 담은 자양이 넘치는 맛.</p> <p>일본요리 타가미(쿠마모토현 타마나시) https://www.instagram.com/_japanese_cuisine_tagami_no.1/</p> <p>쿠마모토현 북부의 타마나 땅에서 난칸의 쌀, 아소산 및 소다이산의 산채와 지산지소의 식재료를 고집한 쿠마모토의 맛을 제공. 특히 산채를 사용한 건강 요리는 몸에 좋아 인기입니다.</p>
Friday	개인실 (1-3호차)		<p>카고시마의 식재료로 맛보는 프렌치.</p> <p>프랑스 주방 순사이(카고시마현 카고시마시) https://www.facebook.com/syunsai.tyuo</p> <p>큐슈의 최남단, 온난한 기후에서 자란 식재료가 많은 카고시마. 숙련된 기술과 지식으로 이 가게에서만 맛볼 수 있는 오리지널 프렌치로 많은 사람을 매료합니다. 현지에서 수확한 제철 야채를 듬뿍 사용한 수프와 수제 디저트도 매력적입니다.</p>
	일반 좌석 (5-6호차)		<p>진정한 향토의 맛 다채로운 사츠마 요리의 수제 도시락 숲의 도시락 야마다야(카고시마현 키리시마시) https://yamadaya-bento.com/</p> <p>쌀과 야채 등 현지 키리시마산을 사용하여 소재 본래의 맛을 살리기 위해 첨가물을 사용하지 않은 몸과 마음에 좋은 도시락입니다.</p>
Saturday	개인실 (1-3호차)		<p>“계절요리”로 느끼는 미야자키의 사계.</p> <p>계절요리 카와노(미야자키현 미야자키시) https://www.kisetu-kawano.jp/</p> <p>계절의 식재료를 신중히 엄선하여 숙련된 기술로 사계절의 즐거움을 주는 카이세키 요리를 제공합니다. 소재감을 끌어내는 맛과 플레이팅으로 우아한 시간을 즐기세요.</p>
Saturday	일반 좌석 (5-6호차)		<p>미야자키의 재료로 나폴리의 가정 요리를.</p> <p>팻파 카르보네(미야자키현 미야자키시) https://pappacarbone.com/</p> <p>나폴리의 정석 가정요리를 미야자키의 제철 식재료로 표현. 주방장과 현지 생산자가 손을 잡고 만든 다양한 요리는 부담없이 즐길 수 있는 가정요리의 정석이면서 이 가게 특유의 독창성을 느끼게 하는 일품요리입니다. 이곳에서만 맛볼 수 있는 이탈리아를 즐겨 주세요.</p>

Sunday	개인실 (1-3호차)	 	백년의 역사와 전통의 맛. 일본요리 치쿠시테이(오이타현 나카츠시) https://chikushitei.com/ 메이지 34년에 창업한 "미술랭 가이드 쿠마모토·오이타 2018 특별판"에서 1스타를 획득한 고급 전통 요릿집. 일본의 사계절과 현지 식재료를 고집한 다양한 요리는 섬세하고 부드러운, 바로 일본식의 원점이라고 할 수 있습니다. 나카츠의 특산물인 부젠해에서 자란 갯장어와 풍부한 자연의 오이타의 제철 식재료를 마음껏 만끽하세요.
	일반 좌석 (5-6호차)	 	오이타의 자연의 혜택과 전통을 새로운 형태로 맛본다. 사계절의 맛 긴난(오이타현 오이타시) http://www.ginnan.info/ 일식의 섬세함과 활발함을 표현하는 캣보 요리의 명가. 오이타의 풍부한 식재료와 복잡한 지형과 자연조건, 역사적 배경 등에서 자란 음식 문화에서 일식의 전통과 기술로 만들어낸 것이 "분고 요리"입니다. 새로운 요리への 도전과 진화를 체험해 주세요.
Monday	개인실 (1-3호차)	 	일본 요리를 새롭게 즐기는 법. 나가오카(후쿠오카현 후쿠오카시) http://shu-nagaoka.fukuoka.jp/ 미식 가계가 기술을 거루는 하카타 니시나카스에서 미술랭 1스타에 빛나는 일본 요리집. 정성껏 음미한 제철 야채, 그리고 생선. 하나하나의 소재와 찬찬히 마주하여 본래의 한층 더 깊은 맛까지 고집어낸다. 일본 요리의 전통을 중시하면서 새로운 일본 요리에 도전하는 "나가오카"의 열정을 느낄 수 있는 다양한 요리를 즐겨 주세요.
	일반 좌석 (5-6호차) (~2025/3/2)	 	니시큐슈를 여행하는 퓨전 런치 Nishimura Takahito La cuisine créativité(후쿠오카현 후쿠오카시) https://nishimura-takahito.com/creativite/ 중심지에서 떨어진 주택가의 오래된 민가, 미술랭 1스타를 획득한 퓨전 레스토랑. 어제와는 다른 오늘 만찬 식재료로 어제와는 다른 오늘날의 요리를 만들어낸다. "그날"만의 특별함을 즐겨 주세요.
Monday	일반 좌석 (5-6호차) (2025/3/3~)	 	창작 중국요리 x 차의 가능성을 추구 사교(茶郷)(후쿠오카현 후쿠오카시) https://saqou-tea.com/ 다양한 장르의 음식점에서 경험을 쌓은 셰프만이 만들어낼 수 있는 창작 중국 요리를 제공. 중국요리 = 중국차의 고정관념에 얽매이지 않고, 후쿠오카의 전통 있는 야메차를 비롯한 차와 요리의 페어링을 콘셉트로 한 새로운 음식점. 정성껏 만든 식사를 즐기며 여유로운 시간을 보내시기 바랍니다.

※요리는 이미지입니다.

※시기에 맞는 제철 식재료를 사용합니다.