

<お食事の内容>

※食材の仕入れ、時期等により変更となる場合があります。

1日目 昼食メニュー

1日目の昼食は胃にやさしい和食のランチメニューです。列車の中で作る出来立ての温かいお豆腐と旬の野菜の自家製漬物がメインです。自家製豆腐は小豆島産のしょう油やオリーブオイルで召上って頂きます。沿線のお酒と一緒に召し上がり下さい(6月からは『獺祭(山口県岩国)』)。



献立

先付け

海老湯葉団子 明石産穴子の押し寿司 生麩田楽

自家製ざる豆腐

お食事の時間に合わせて車中で手作りします

小豆島産しょう油 天然醸造木桶仕込み発搾り生

小豆島産エキストラヴァージンオリーブ油とマルドンのシーソルト

シブレット 卸し生姜

旬の焼き魚

真名鰹西京焼 酢取り茗荷

椀物

白味噌仕立て 雲丹真蒸 三つ葉 青柚子

自家製漬物盛り合わせ

内容は毎週変わります

壬生菜 胡瓜 有機人参 ごぼう アスパラガス かぶら エリンギ セロリ オクラ

ご飯

二膳目は手作りのちりめん山椒でさっぱりとお茶漬けで召上って頂きます

果物

さくらんぼ(佐藤錦) びわ

ディナーメニュー

アミューズから最後のデザートまで7皿の構成です。山陽ルートを回ることから、瀬戸内海の海の幸をメインにその時々旬の食材を調理します。お食事の最後には、「京都北山マールブランシュ」 「パティシエ エス コヤマ」の特製デザートをご用意いたします



MENU

香川産ホワイトアスパラとキャビア

香川産マダコのベーニエ

ブルーチーズの科尔ネ

明石産穴子と加茂茄子のミルフィーユ 山椒風味

自家製ゼリーコンソメと淡路産玉葱のヴルーテ

海の幸の恵み ~ ブイヤベース ~

但馬牛のグリエと山口県産地鶏「長州黒かしわ」のオープン焼き

「京都北山マールブランシュ」特製デザート

プティフル

食後のコーヒー

朝食メニュー

2 日目の朝食は胃にやさしくヘルシーな野菜をふんだんに使ったオリジナルモーニングメニューです。少しずつ色々な野菜を召上って頂けるようにしました。温野菜プレートやハムはお替りも用意しています。

パンは関西の有名店『サマーシュ』、『パリゴ』の商品です。



MENU

フレッシュジュース 野菜ジュース

新鮮野菜のサラダ

田舎風野菜スープ

温野菜プレート

スクランブルエッグ

ハム

ヨーグルトと自家製グラノーラ

トワイライトオリジナルジャム

パン

オリジナルブレンドコーヒー

2日目 昼食メニュー

列車内 4 回目の食事となる2日目の昼食は、特別なトワイライトエクスプレスの旅を締めくくり、次の旅程への準備のために、召し上がりやすい竹籠御膳です。のど越しよく、胃にやさしいにゅう麺をセットした軽い和食です。



竹籠御膳

飯

十穀米俵飯

汁

にゅう麺

椎茸旨煮 錦糸玉子 小口葱 すだち

煮物

牛タン味噌仕立て

揚げ物

旬の魚介と沿線野菜の天ぷら

点心

海老旨煮 鱈幽庵焼 長州黒かしわ山椒焼き 牛焼きしゃぶ

玉子焼き 九条葱酢味噌和 枝豆 酢蓮根 甘酢生姜

デザート

無花果のデザート

ドリンクメニュー (フリードリンク)

各お食事にあわせて、ドリンクメニューの内容が変わる場合があります。

Wine ~ ワイン ~

シャンパン ドン・ペリニヨン 2004

フランス/シャンパーニュ<辛口>

赤 AC エシェゾー・グラン・クリュ 2010

フランス/ブルゴーニュ ピノ・ノワール<フルボディ>

白 AC コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ

フランス/ブルゴーニュ シャルドネ 100%<辛口>

Beer ~ ビール ~

グラス エビス樽生

小瓶 プレミアムドライ

プレミアムモルツ

ノンアルコールドライゼロ

Sake ~ 日本酒 ~

獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分

特選 白鷹 吟醸純米

倉敷吟醸 伊七 純米吟醸

千福 大長レモンのお酒

Shochu ~ 焼酎 ~

刻の一滴 (麦) フランスのピノ・ノワールワイン樽に貯蔵した麦焼酎

刻の一滴 (芋) フランスのシャルドネワイン樽に貯蔵した芋焼酎

Mineral water ~ ミネラルウォーター ~

シャテルドン(微発泡)

ルイ 14 世に愛された「太陽王の水」として名高いプレミアムウォーター

Whisky ~ ウィスキー ~

響 12 年<ブレンデッド>

竹鶴 17 年<ブレンデッド>

ザ・マッカラン 12 年<シングルモルト>

バランタイン 17 年<ブレンデッド>

Brandy ~ ブランデー ~

フラパンブランド・シャンパーニュ V.S.O.P

700 年以上の歴史と伝統を持つ名門。世界で唯一ブランド・シャンパーニュ格付け品

Spirits/Liqueur ~ スピリッツ/リキュール ~

飲み方はスタッフまでお申し付けください

ボンベイ・サファイヤ (ジン)

世界各国から厳選された 10 種類の植物を使用し、深く華やかな香りと味わい

グレイグース (ウォッカ)

フランス産プレミアムウォッカでアルコール臭が最小限に抑えられたフレッシュな香り

ルジェカシス

1841 年から作られるカシスリキュールの元祖

カンパリ

ほろ苦くほのかに甘くハーブの香り

サンジェルマン

エルダーフラワーを使ったフローラルでフレッシュなフレンチリキュール

Umesyu ~ 梅酒 ~

チョーヤエクセレント

Soft drink ~ ソフトドリンク ~

烏龍茶

フレッシュオレンジジュース

フレッシュグレープフルーツジュース

アップルジュース