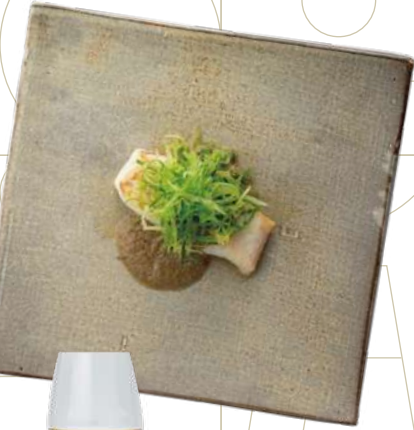


車窓で夏を感じながら、
爽やかな旬の食材を味わおう。



夏メニュー
6月-8月

THE RAIL KITCHEN
CHIKUGO

西鉄観光列車 [ザ レールキッチン チクゴ]

この列車は完全予約制です。ウェブサイトからご予約ください。

<https://www.railkitchen.jp>

レールキッチン

検索

まちに、夢を描こう。

Nishitetsu
Group



西鉄が運行する観光列車「THE RAIL KITCHEN CHIKUGO」
木、金、土、日、祝日のランチタイムに1日2便運行しています。
列車内の窯を活かした出来立ての温かい料理をお楽しみください。

特別な時間を列車で過ごす。

大切な人と記念日をお祝いしたり、
おひとりでゆっくりお食事や車窓からの風景を楽しんだり、
どこか落ち着く家のような空間の
THE RAIL KITCHEN CHIKUGOの列車で、
特別な時間を過ごしてはみませんか？



MENU DIRECTION

料理監修者3名をお迎えして、
筑後の食材を中心に、
九州各地の旬な食材をプラスしながら、
趣向を凝らした料理をお届けします。

Restaurant Sola

(福岡市博多区)



吉武 広樹氏

1980年、佐賀県生まれ「Restaurant Sola」(福岡市博多区)のシェフ。2009年、シンガポールに「HIROKI188@infusion」を開店。2010年、シンガポールレストラン協会が開催したコンテストにおいて部門最優秀賞「Best New Concept Award 2010」を獲得。2010年、パリに「Sola」を開店後、1年3カ月でミシュラン1つ星を獲得。2014年、「RED U-35」グランプリを受賞。2018年、福岡県に「Restaurant Sola」を開店。

監修メニュー

前菜

- ・ブロッコリーとラディッシュ エストラゴンのクリームサーモンキャビア
- ・鱈(あじ)となすバルサミコのヴィネグレットマトのジュレ
- デザート
- ・ココナッツのパナコッタ
- ・メロンのスープ パニラのエスプーマ

Cernia

(久留米市田主丸)



畑 亮太郎氏

1974年、東京都生まれ「Cernia」(久留米市田主丸)のシェフ。1994年、フォーシーズンホテル椿山荘東京の「BICE」でイタリア料理人生をスタート。2011年、「Aroma fresca博多」のシェフとして福岡へ。2013年、福岡市内に「Cernia」を開業。開業からまもなくして自分たちで野菜を作り始める。2022年4月、畑の近くに店を持ちたいという想いから田主丸に移転。

監修メニュー

前菜

- ・トマトのサラダ
- ・玉ねぎのオープン焼き

肉料理

- ・豚肩ロースのジェノベーゼ ナボレターナ

Mahoro756

(うきは市)



井上 誠氏

1983年、福岡県生まれ「Mahoro756」(うきは市)のシェフ。2016年、フランス最大の日本酒レストラン「La Maison du Saké」立ち上げシェフを任される。2019年、「Restaurant Enyaa」、「Restaurant JIN」で日本料理と鮫を学ぶ。2022年1月、故郷うきは市で「Mahoro756」を開業。

監修メニュー

前菜

- ・赤崎牛すね肉しぐれ煮 燻製じゃが芋ビュレ
- ・堀江銘茶園おくみどり抹茶といんげんの冷たい卵豆腐

魚料理

- ・鮮(ひらめ)と細切り野菜と冷汁だれ

地域を味わう旅列車

運行コースと料理 夏メニュー [6月-8月]

EARLY LUNCH

福岡発着

アーリーランチ

料金 11,800円(税込)



●前菜のプレート

- トマトのサラダ
- 玉ねぎのオープン焼き
- 鱈となす バルサミコのヴィネグレット トマトのジュレ
- ブロッコリーとラディッシュ エストラゴンのクリーム サーモンキャビア
- 赤崎牛すね肉しぐれ煮 燻製じゃが芋ビュレ
- 堀江銘茶園おくみどり抹茶といんげんの冷たい卵豆腐



●魚のプレート

鮮と細切り野菜と冷汁だれ



●肉のプレート

豚肩ロースのジェノベーゼ ナボレターナ



●デザート

ココナッツのパナコッタ
メロンのスープ
パニラのエスプーマ



LATE LUNCH

福岡発・大牟田行

レイトランチ

料金 11,800円(税込)



※提供時間は目安です。 ※アーリーランチ、レイトランチ共に同じメニューとなります。
※お子様メニュー(6,000円・税込)もお申込みいただけます。

LOCAL TO TRAIN

街を繋いできたレールは人をつなぐ時代へ

福岡県南部に位置する筑後地域は、

豊かな自然に恵まれた

モノづくりが盛んな地域です。

地域を味わう旅列車

「THE RAIL KITCHEN CHIKUGO」は、

そんな筑後の魅力を乗せて走ります。

人と人、人とモノ、

人と体験をつなぐ列車で

新しい地域の魅力を、

お楽しみください。



Cuisine お食事

列車内の窯を使用して、車内で仕上げた温かい料理をご堪能いただけます。料理監修者3名をお迎えして、筑後の食材を中心に、趣向を凝らした料理をお届けします。地元福岡を代表するRestaurant Sola吉武シェフ、Cernia畑シェフ、Mahoro756井上シェフ、この3名のコラボ料理が楽しめるのは、「THE RAIL KITCHEN CHIKUGO」だけ。細部にまでこだわりぬいた当列車ならではの料理をご堪能ください。

course

ウェルカムドリンク / 前菜6種
魚料理 / 肉料理 / デザート / コーヒー

Design デザイン

窯を中心としたキッチン車両と、ダイニング車両の3両編成52席です。八女の竹を使用した竹編み生地や城島瓦といった沿線地域の伝統技術と、クリエイターの感性を掛け合わせ、沿線の魅力を感じながら、どこか落ち着く家のような空間を演出しました。



Timetable / Price タイムテーブル / 価格

コース名	出発駅	到着駅	料金
地域を味わう アーリーランチ	福岡(天神)駅 木・金 10:10発 土・日・祝 10:11発	福岡(天神)駅 木・金 12:50着 土・日・祝 12:33着	11,800円(税込)
地域を味わう レイトランチ	福岡(天神)駅 木・金 13:40発 土・日・祝 13:23発	大牟田駅 木・金 16:05着 土・日・祝 15:29着	11,800円(税込)

※運行日は木・金・土・日・祝となります。詳しくはウェブサイトをご確認ください。※西鉄柳川駅での乗降は事前にお申込みが必要です(レイトランチのみ)。
※お子様メニュー(6,000円・税込)もお申込みいただけます。



Reservation ご予約

この列車は完全予約制です。ウェブサイトからご予約ください。

<https://www.railkitchen.jp>

レールキッチン 検索

お問合せ

西鉄旅行 ザ レールキッチン チクゴ 予約センター

tel.092-534-8952

<平日>11:00~17:30
<土日祝>11:00~15:00

○年末年始休業

○西鉄旅行天神支店 窓口でもご予約いただけます。

二次元
コードから
カンタン予約



※写真はイメージです。2023.6現在



まさに、夢を描こう。