

2024年10月10日

「36ぷらす3」

～4周年車内特別イベント～



「36ぷらす3」は2024年10月16日をもって運行開始から4周年を迎えます。

4周年を迎える運行日(10月17日(木)～10月21日(月))にあわせて、赤の路(木曜日ルート)、緑の路(土曜日ルート)、青の路(日曜日ルート)において、ランチプランのお食事を提供しているシェフ・大将が乗車しこの日だけの軽食・スイーツを車内で販売します！

なお、黒の路(金曜日ルート)、金の路(月曜日ルート)では、シェフは乗車しませんが、この日だけの軽食・スイーツを車内で販売いたします。



シェフ・大将によるパフォーマンスの概要

★ 赤の路(木曜日ルート)

シェフ:花小町 本田 広之 氏

提供時間:12時40分頃(八代駅発車後)～約1時間

スイーツ名:“4周年ありがとう39特製スイーツ～秋の熊本盛り合わせ～” (コーヒー付)

栗のティラミス、季節のフルーツタルト、季節のフルーツ、かぼすの琥珀糖



写真はイメージです



★ 緑の路(土曜日ルート)

シェフ:pappacarbone 三角 光作 氏

提供時間:11時50分頃(宮崎駅発車頃)～約1時間

お料理名:36ぷらす3 祝4周年～宮崎をマンジャーレ(食べて)～

ダイワファームのリコッタチーズとチップス、黒皮カボチャのカンノーロ

ヤリイカのファルチート、フカ(サメ)のツナ風インサラータ、じゃこベース



写真はイメージです



★ 青の路(日曜日ルート)

大 将:四季の味 ぎんなん 西崎 公尚 氏

提供時間:11時10分頃(別府駅発車頃)~約3時間

お料理名:秋~4th Anniversary~

佐伯産カマス棒寿司、大分県産かぼす窯白和え、佐賀関産イサキ南蛮漬け、栗渋皮煮
満月豆腐 兎人参、八つ橋牛蒡、揚げ銀杏、蕪風呂吹き、筋子味噌漬け



★ その他:①販売価格はいずれも 2,000 円(税込み)です。

②旬の食材を使用するため、メニューは仕入れによって異なります。

③購入をご希望のお客さまは、3号車ビュッフェにてご注文ください。

④数量限定での販売です。



車内特別販売の概要

★ 黒の路(金曜日ルート)

飲食店:森の弁当 やまだ屋

販売商品:がね(紅さつまを使用した天ぷら)と黒さつま鶏の炭火焼

販売価格:700円(税込み)



★ 金の路(月曜日ルート)

飲食店:Nishimura Takahito La cuisine créativité

販売商品:ガトーフロマージュ、抹茶のロシエ(コーヒー付)

販売価格:1,000 円(税込み)

