

2017年8月18日



クルーズトレイン「ななつ星 in 九州」の朝食で “博多の名店”の料理長が腕を振ります！



クルーズトレイン「ななつ星 in 九州」では、2017年8月26日（土）出発の1泊2日コースから、博多の名店「石堂橋 白つぐ」さまに2日目の朝食を担当いただくこととなりました。お客さまに、「ななつ星」の旅を健やかに楽しんでいただけるよう、旬の食材を使った博多ならではの朝ごはんを提供いたします。

1 『石堂橋 白つぐ』について

由緒ある寺社が並び、博多の寺町とよばれる御供所に佇む日本料理店。四季折々の新鮮な食材が集う博多ならではの旬の味わいを、丹精込めたお料理で、五感をもって愉しんでいただきます。
(所在地：福岡県福岡市博多区御供所町 2-40)

2 料理長紹介



■白次 亮一（しらつぐ りょういち）

1973年生まれ、福岡県直方市出身。京都や東京等で修行後、2008年に「石堂橋 白つぐ」をオープン。料理のコンセプトは、日本人が築いてきた食文化を大切に、地元でとれた旬の食材を丁寧に仕立てること。



※写真はイメージです

■白次料理長メッセージ

「ななつ星」の旅を健康に過ごしていただけるよう、朝食に必要な要素をぎゅっと凝縮したシンプルな朝ごはんを、精一杯手間ひまをかけてつくります。博多ならではの旬の食材を、「ななつ星」の特別な空間でお楽しみください。

3 「ななつ星」での提供シーン

1泊2日コース 2日目の朝食（毎週日曜日）

4 提供開始日

2017年8月26日（土）出発の1泊2日コースから

〔『石堂橋 白つぐ』の朝食提供は8月27日（日）の朝から〕