

2014年7月29日

「ななつ星 in 九州」の車内で 福岡の名店「レストラン・ジョルジュマルソー」の 九州の元気と笑顔をお届けするフランス料理を提供します

クルーズトレイン「ななつ星 in 九州」では、2014年8月26日出発分より、3泊4日コースの最初を彩る夕食として「レストラン・ジョルジュマルソー」（所在地：福岡市中央区大手門）さまによる“九州の笑顔と元気をお届けするフランス料理”をご提供することになりました。現行の大分市「方寸」さまによる創作和食との週替わりのご提供となり、ご乗車のお客さまにはより多彩な九州の魅力をお楽しみいただけるようになります。

1 「レストラン・ジョルジュマルソー」さまについて

『九州の生産者と共に福岡より“食”を発信する』をコンセプトに、全国的にも評価の高いフランス料理の名店です。食材や地域へのこだわり、手間ひまをかけて料理に取り組まれるその姿勢に共感し、今回「ななつ星 in 九州」の車内において夕食をご提供いただくことになりました。

九州ならではの食材を使用し、食材の特徴を最大限に生かすシェフの技で作りに出される贅沢で手間のかけられたフランス料理を「ななつ星 in 九州」の車内にてお楽しみください。

2 オーナーシェフプロフィール



小西 晃治（こにし こうじ）

1967年長崎県生まれ。東京の青山、銀座、国分寺などで修行後、2004年、福岡市中央区大手門に『レストラン・ジョルジュマルソー』をオープン



■小西シェフメッセージ

生きている食材が持つ素材力、その「持ち味」を第一に考え、持ち味と対話し、調理し過ぎない調和を大切に日々料理と向き合っています。同時に『食べることは生きること』であり、「安心・安全」であることはもちろん、「体の中からさらには精神的にも元気になる料理をご提供したい」と考えています。

3 提供シーン

3泊4日コース1日目の夕食

（現在ご提供いただいている大分市の創作和食「方寸」さまと週替わりでの提供）

4 提供開始日

2014年8月26日（火）出発分より