

プレミアムな九州の旅

# クリスマスを祝う

プレミアムなノエルの夕べ【5日間】

「ななつ星」車内でも使用している福岡県南部「大川組子」工房など、筑後エリアを訪ねます。2日目からはいよいよ「ななつ星 in 九州」に乗車。車窓から眺める自然豊かな九州の景色と立ち寄り駅での観光などをお楽しみください。

また、2日目の夕食ではパリの星付きレストラン「Passage53」の佐藤伸一シェフによる 一夜限りのスペシャルディナーを「ななつ星 | 車内にてお楽しみいただきます。

### 出発日 2018年 12月24日(月)出発

#### 旅行日程・運行ルート



※上記の旅行日程は、変更になる場合がございますので予めご了承ください。

# ご旅行代金 (おひとり様あたり)

「ななつ星」	ご宿泊(3日目)		ご旅行代金		
客室タイプ(列車)	旅 館	客室タイプ	3名様1室利用の場合	2名様1室利用の場合	1名様1室利用の場合
スイート (12室)	由布院玉の湯	和洋室(4室)		995,000円	1,500,000円
	亀の井別荘	和室(4室)		1,010,000円	1,550,000円
	さんそう む ら た 山荘無量塔	①離れ和洋室(2室)		995,000円	1,500,000円
		②離れ和洋室(2室)		1,010,000円	1,550,000円
DXスイートB(1室)	由布院玉の湯	離れ和洋室(1室)	1,060,000円	1,130,000円	1,650,000円
DXスイートA(1室)	亀の井別荘	和洋室(1室)	1,160,000円	1,230,000円	1,830,000円

※1泊目(ホテルオークラ福岡)はラグジュアリーツインまたはデラックスツインのご利用となります。

# プレミアムなお食事

佐藤伸一シェフによる「ななつ星 | スペシャルディナー







素材の味を最大限に生かし、佐藤シェフの繊細な世界観のなかで生み出された料理は世界の美食家からも注目を集めています。今回の企画のために、シェフ自ら九州を訪れ厳選する地元の食材と、パリのお店「Passage53」で使用している食材を掛け合わせ、佐藤シェフ自ら「ななつ星」での最初の夜を飾るにふさわしいこの日だけの料理を特別にご提供いただきます。

佐藤伸一シェフ プロフィール

1977年北海道生まれ。22歳で渡仏し、パリのミシュラン三つ星「Astrance」やスペインの二つ星「Mugaritz」といった世界最高峰の名店で腕を磨く。2009年「Passage53」を開店後、一年を待たずに一つ星を獲得。2011年には日本人シェフとして初めて二つ星に輝く。(写真はパリの店)

# 旅の見どころ

#### 大川 (福岡県大川市)



大川は、福岡県南部、九州最大級の河川・筑後川が有明海に注ぐ下流に広がる筑後平野の中央に位置し、「大川家具」の町として全国に知られています。今回、「ななつ星in九州」やD&S列車「或る列車」にも施されている大川の伝統工芸品「大川組子」の工房を訪ね、歴史ある工芸品であり"木と光の芸術"ともいわれ細部に渡る決め細やかな匠の技を直接体感していただきます。また、300年の歴史を持つ酢蔵「庄分酢蔵」では、およそ250年前の建物や一子相伝で昔から受け継がれ守られてきた製法での酢づくりをご見学いただきます。



#### 木下木芸代表 木下 正人氏 プロフィール

福岡県大川市の建具職人の家に生まれる。高校卒業後、栃木県鹿沼市の建具屋に弟子入り。そこで見た組子の美しさに衝撃を受け組子職人の道に入る。26歳で独立、大川市で『木下木芸』を起業。2013年工業デザイナーの水戸岡 鋭治氏との出会いにより、「ななつ星in九州」の全車輌の内装を手掛けた。(大川家具ホームページより)

# 3日目ご宿泊のご案内

#### 由布院玉の湯



昭和28年、禅寺の保養所としてスタートした 由布院玉の湯は、3000坪の雑木林の中に 小さなはなれ家が点在しています。雑木林 の新緑や紅葉、また風に揺れる野の草花た ち、鳥のさえずりから、由布院の四季をお楽 しみいただければと思います。ゆったりとした 客室、豊かな温泉、やわらかな木もれ日、由 布院の休日をのんびりお過ごしください。

#### 亀の井別荘



金鱗湖畔、約1万坪の敷地に静かな佇まいをもつ老舗旅館。庭の中には11の離れと6つの洋室が点在し、四季折々に移り変わる風情とともにゆったりとした時間を愉しめます。地元の食材を活かした料理、源泉かけ流しのなめらかなお湯、葉擦れの音、鳥の声。早朝の金鱗湖の朝霧、庭の新緑と紅葉、夏の夜の螢、お浴衣での散策もお勧めです。

# さんそうむらた山荘無量塔



町の喧騒から離れ、静かな由布岳の麓に 建つ全室離れの山荘です。古民家の再 生をコンセプトとして、斬新でモダンな 発想で作られた空間では、時間にしばら れないひとときを過ごすことができま す。お料理は、和食に少し洋食のアレン ジを加えた「創作山里料理」をお楽しみ いただきます。



