観光列車「ろくもん」 お食事情報

観光列車「ろくもん１号」

夏メニューが登場します。

軽井沢町　沢屋「こどう」前菜・スープ・ごはん・パン

東御市　　アトリエ・ドフロマージュ
メイン料理・デザート

1．対象列車　　観光列車「ろくもん１号」軽井沢（10:40）→長野（13:05）食事付きプラン

2．夏メニュー開始日　　平成 27 年7月 10 日（金）出発日分から夏メニューとなります。

※夏メニューは予告なく変更となる場合があります。　　※アレルギー対応はできません。

観光列車「ろくもん」お食事のご案内

“ろくもん”～夏の詩～

～アミューズ・先付け～

冷製きのこの和風ポタージュ 信州産えのき茸のチップス

・近隣のしい茸、まい茸をたっぷり使用し、チップスをアクセントに

～パン～

信州産小麦のパンと沢屋“旬のジャム”２種

・ジャムはすべて新鮮果実を使い、無添加･低糖度

～オードブル・前菜盛合わせ～

信州地鶏「真田丸」のサラダと夏野菜のオムレツ

・味わいのある地鶏に自家製のシーザードレッシングを合わせて

「信州サーモン」白樺チップのくん製 大葉のジュレ「沢屋ピクルス」の盛合せ

・香ばしいサーモンの皮のから揚げとピクルス（山ぶき、人参ごぼう）

東信の「伝統野菜」と「佐久産有機トマト」のカポナータ添え

・伝統野菜「ひしの南蛮」はガクごとお召し上がりください

蓼科産「熟成ハム」と季節野菜のマリネ「沢屋フルーツハーブのドレッシング」

～ごはん～

佐久「五郎兵衛米」と「むらさき米」のかやくごはん「信州ぶんご梅」の生ふりかけ

・佐久のブランド米としっとりと仕上がった生ふりかけをお楽しみください

※軽井沢から約30km圏内の食材を使っています
（一部香料等を除く）

軽井沢町　沢屋 こどう

～メイン料理～

ズッキーニで包んだ大イワナの白ワイン蒸し

佐久で育てられた大岩魚をズッキーニで包んで、白ワイン蒸しにしました。自家製硬質チーズをのせて、仕上げます。トマトとクスクスのソースでお召し上がりください。

牧舎「みねむら」黒毛和牛と自家製のチーズのミルフィーユ

東御市で黒毛和牛の一貫飼育を手掛ける牧舎「みねむら」さんの黒毛和牛のもも肉のローストビーフとフランス「モンデュアル・ドゥ･フロマージュ」でスーパーゴールドを受賞したブルーチーズと自家製の硬質チーズ、スカモルツァでミルフィーユ状に重ねました。ソースは赤ワインソースです。

東御市「栗の木ファーム」「たんぽぽYOU農」の有機無農薬野菜

アトリエ･ド･フロマージュの契約農家２軒より届く無農薬の安全でおいしい野菜をお楽しみください。

～デザート～

フォンテンヌブロー

ガーゼに包まれたやさしいチーズデザート。

東御市　アトリエ・ド・フロマージュ

ミカドコーヒー

軽井沢町　ミカド珈琲

SHINANO RAILWAY Co.,Ltd.