

観光列車「ろくもん」 お食事情報

観光列車「ろくもん1号」

夏メニューが登場です



メイン料理 沢屋「こどう」 前菜・スープ・パン

メイン料理 アトリエ・ド・フロマージュ(東御市)
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

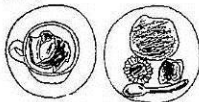
2. 夏メニュー開始日 平成28年7月15日(金)出発日分から夏メニューとなります。
※夏メニューは予告なく変更となる場合があります。 ※アレルギー対応はできません。

～先付け～

北八ヶ岳産 寺作りの「生ハム」と「果実」
信州上田地鶏「真田丸」とフォアグラのパテ

～パン～

信州産小麦のパンと沢屋「匂」のジャム



POINT

新鮮果実を使用した無添加・低糖度のジャムは
たっぷりのせるのがオススメ。

～オードブル・前菜盛合せ～

- ① 千曲川源流より「大岩魚」の香草蒸しと
「信州サーモン」白樺チップのスモーク 沢屋「ピクルス」添え
- ② 信州上田地鶏「真田丸」2種盛合せ
クリームソースと燻製焼き・蓼科産ベーコン・小諸産伝統野菜
- ③ 蓼科豚と地元野菜のマリネ



～ごはん～

「佐久五郎兵衛米」と「むらさき米」の混ぜごはん
「信州ぶんど梅」の生ふりかけ

POINT

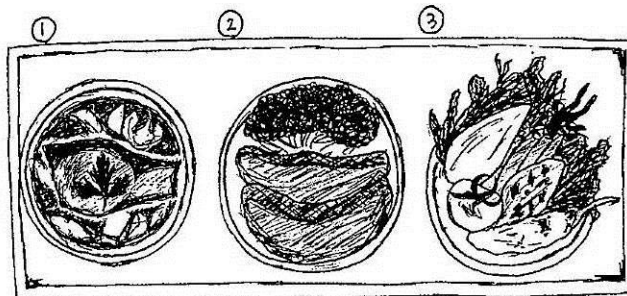
お客様の声から商品化された
ふりかけは絶品!!



軽井沢 沢屋 ことう

～メインディッシュ～

- ① シナノキマスのグリル 夏野菜のスープ仕立て
- ② 信州プレミアムビーフのサーロインステーキ
えのき氷ソース
地粉の手打ちオレキエッテぎのことブルーチーズソース
- ③ 東御産有機野菜と自家製モッツアレラ



POINT

2015年にフランスで開催された国際ナチュラルチーズ
コンテストで最高賞を受賞したブルーチーズを使用。

～デザート～

フォンテンヌグロー やさしいチーズケーキ



ミカドコーヒー

POINT

絞ったばかりのケーキは
とてもフレッシュ!
そのままでも美味しい♡

東御市 アトリエ・ド・フロマージュ



SHINANO RAILWAY Co.,Ltd.