

ORANGE RESTAURANT 第2班 新八代~川內 SPECIAL LUNCH 享用每月變換的沿線美食

●成人— 22,000日圓 ●兒童— 11,000日圓  
 <費用內含> 乘車費用+座位指定券+餐食+土產+款待服務

使用以熊本、鹿兒島產為中心的山珍海味、四季時令精選食材。仔細鑽研出各食材的「當季最佳組合」，精心烹調出法式午餐。



主廚 Chez-Kashiwagi 永井 博文 (出水市)  
 經京都、大阪等飯店與餐廳內修業後，於出水市經營法式餐廳。以淡雅調味烹調受惠於山海的各樣食材，精心烹製「讓人感到幸福」的料理。

《供應月份》6月、7月、10月、11月、2024年2月、3月

嚴選新鮮的肉類、時令鮮魚、蔬菜等食材。以鹿兒島的糙米黑醋製作的壽司飯香氣豐盈，敬請品嚐將食材原味發揮地淋漓盡致的料理。



副京 MAKOTO 松下 誠 (出水市)  
 熱愛當地料理均以「溫故知新」為主題。不斷追求「更好的」精心烹調一口就讓人吃出幸福的料理。

《供應月份》4月、5月、8月、9月、12月、2024年1月

2023年4月1日起 <行駛日> 五 六 日 假 ※7、8月的週五為臨時運行日。  
 ※車輛每星期除外

行駛區間	川內 (新幹線接站)	薩摩高城	阿久根	出水 (新幹線接站)	水俣	新水俣 (新幹線接站)	津奈木	佐敷	日奈久溫泉	八代	新八代 (新幹線接站)
第1班 MORNING	抵達			8:13	8:27	8:31	8:47	9:15	9:33	9:39	
發車				7:54	8:23	8:27	8:32	8:48	9:23	9:34	
第2班 SPECIAL LUNCH	抵達	14:46	14:16	13:34	12:54	12:18	12:13	12:08	11:46	10:59	10:44
發車		14:31	13:47	13:05	12:32	12:13	12:09	11:56	11:15	10:46	10:40
第3班 SUNSET	抵達			15:52	16:40	17:14	17:51	18:04	18:08	18:23	18:47
發車		15:35	16:15	16:48	17:34	18:00	18:04	18:09	18:23	18:50	19:00
第3班 SUNSET	抵達			16:50	17:38	18:16					
發車		16:30	17:06	17:50							

截至2023年4月的資訊

推出配合日落時間的「SUNSET」乘車方案。  
 ※根據天氣狀況可能無法觀賞到日落，敬請見諒。  
 ※具體的日落時間依季節而異。

2023年9月~2024年3月 冬季時刻表 夕陽景觀圖<鹿兒島縣側> 東海>  
 2023年4月~8月 夏季時刻表 夕陽景觀圖<熊本縣側> 不知火海>



方案介紹  
 ●費用內含  
 套裝方案 乘車費用+座位指定券+餐食+土產+款待服務 <預約受理時間> 乘車4天前為止 (線上預約為5天前為止)  
 乘車方案 乘車費用+座位指定券 <預約受理時間> 如有空位，當天亦受理預約。

於希望乘車日期的2個月前起受理預約。

包車運行	定期行駛以外的日子接受列車包車。可作員工旅遊或學校旅遊等利用。 ●2節車廂編制 (可容納43人) 詳情請洽 ORANGE 鐵道預約中心。								
取消費 (解約費)	<table border="1"> <tr> <td>乘車日 2天前~8天前預約</td> <td>乘車日前一天的預約</td> <td>乘車日當天預約 (●除外)</td> <td>列車發車後預約，或未應聯絡不參加</td> </tr> <tr> <td>30%</td> <td>40%</td> <td>50%</td> <td>100%</td> </tr> </table>	乘車日 2天前~8天前預約	乘車日前一天的預約	乘車日當天預約 (●除外)	列車發車後預約，或未應聯絡不參加	30%	40%	50%	100%
乘車日 2天前~8天前預約	乘車日前一天的預約	乘車日當天預約 (●除外)	列車發車後預約，或未應聯絡不參加						
30%	40%	50%	100%						

托眾賓之福邁向十周年 今後亦以感恩之心回饋

Orange Restaurant 10th Anniversary since 2013

# ORANGE 食堂

2023.4-2024.3

ORANGE RAILWAY JAPAN KYUSHU WEST COAST LINE

MORNING 以精緻早餐開啟旅程

ORANGE RESTAURANT 第1班 出水~新八代

●成人— 4,000日圓  
●兒童— 2,500日圓  
 <費用內含> 乘車費用+座位指定券+餐食+土產+款待服務

麵包工房 麥穗 瀧上 淳二 (出水市)  
 自1990年創業以來，始終以麵包點心坊致力貢獻於顧客的笑容與健康。必能讓顧客在悠閒品嚐一個個精心烤製的麵包當中，開啟一趟美好的旅程。

夏 第3班 川內~新八代 2023.4-2023.8

SUNSET 欣賞夕陽享用至福晚餐

夏季時刻表第3班前半段能享用「Cafe Soaproot」以阿久根海域捕獲的當地鮮魚為材的輕食。後半段品味「Arase」以豐富的沿線食材所烹製的料理。

●成人— 15,000日圓  
●兒童— 7,500日圓  
 <費用內含> 乘車費用+座位指定券+餐食+土產+款待服務

ARASE 料理長 新立 達也 (水俣市)  
 講究產地地產，烹製讓乘車旅客心滿意足的料理。深信「料理是以景觀、以口福、療癒心靈之物」，日日精益求精。

輕食(三連皿) Cafe Soaproot (阿久根市)

冬 第3班 川內~出水 2023.9-2024.3

受惠自然的當地產鮮肉、鮮魚與時令蔬菜等，供應費時費心襯托出食材美味的料理。不容錯過的傳統法式全餐。

●成人— 10,000日圓  
●兒童— 5,000日圓  
 <費用內含> 乘車費用+座位指定券+餐食+土產+款待服務

S CUBE HOTEL by SHIROYAMA (薩摩川內市)  
 副料理長 林 良彦  
 於大阪的餐廳與當地鹿兒島城山飯店的Sky Lounge等西餐部累積經驗後，加入S CUBE HOTEL的行列。精心烹制法餐更加平易近人，提供讓人輕鬆享用的料理。

※料理內容僅為示意圖，實際會依季節與採購狀況而異。