

優雅なひとときを

おれんじ食堂で

過ごしませんか？



Afternoon Tea

in おれんじレストラン



2026年2月

7日^土 8日^日 15日^日 21日^土 22日^日

料金
大人

小人

7,500^{税込}円 4,500^{税込}円

定員：30名（最少催行人数12名）

時間：11:30～13:00

場所：出水駅1番のりば

～内容～

- ♥ お食事
- ♥ 和紅茶4種類飲み比べ
- ♥ フリードリンク
- ♥ おれんじ鉄道1日フリーパス



飲み比べの
和紅茶については
裏面をチェック♪



ご予約 おれんじ食堂予約センター ○ご利用日の10日前までお申し込みください。

詳細・ご予約は
コチラ↓

お問合せ ☎ 0996-63-6861

○催行人員に満たない場合、中止となります。

午前10:00～午後4:00

主催：肥薩おれんじ鉄道株式会社

（土日祝除く）

〒899-0203 鹿児島県出水市上鯖洲717-2



和紅茶のご紹介



山奥の和紅茶 橋口園製茶（熊本県八代市）

品種は在来種です。在来種は種から育てた実生の茶樹で一本一本が異なった個性を持つため多様な香りや味わいが生まれます。根張が深く伸びるため、生命力が強く、病虫害にも強いお茶です。黄緑色で小ぶりの茶葉が特徴です。現在は品種茶に比べ生産量も少なく貴重な存在です。



シトラス紅茶 天の製茶園（熊本県水俣市）

シトラス紅茶に使用する品種は「めいりょく」です。「めいりょく」は代表的な緑茶品種ですが、発酵度を軽くするとレモンのような爽やかな香りを持つ紅茶に仕上がります。手間がかかるため少量生産となりますが、茶葉本来の味わいと柑橘類の香りをバランス良く楽しめます。

和紅茶 有限会社農業生産法人山床製茶（鹿児島県出水市）



香りに特徴のある品種ベニフウキのみを使用し、first(一番茶)とsecond(二番茶)をブレンドした苦みの少ない香り高い逸品です。オレンジ色で自然な甘さがあり、ストレートでも美味しくいただけます。



紅茶「紅ふうき」ファースト 笹野製茶（鹿児島県薩摩川内市）



紅茶に適した品種、紅ふうきのみを使用し、一番茶のみで仕上げた紅茶になります。爽やかな飲み口、甘さに加え花のような香りをもつ人気の紅茶となります。水出しアイスティーでも美味しくお飲みいただけます。