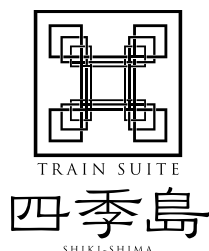




2026年7月22日
東日本旅客鉄道株式会社
株式会社 JR 東日本びゅうツーリズム&セールス



トランスイート 「TRAIN SUITE 四季島」春～秋コースのリニューアル

および 2027 年 4～6 月出発分の申込受付開始ならびに料理監修の体制変更について

- 「TRAIN SUITE 四季島」は、四季折々の鉄道ならではの旅を提供することを通じ、地域の様々な魅力を掘り起こし、情報を発信することで「地域をつなぐ懸け橋」となることを目指して運行しています。
- 2027 年度より、春～秋の 3 泊 4 日コースおよび 1 泊 2 日コースの旅をリニューアルします。
- 新たな「深遊 探訪」の旅となる 2027 年 4～6 月出発分の申込受付を 7 月 24 日より開始いたします。
- 「TRAIN SUITE 四季島」のコース内で提供される料理については、4 代目総料理長の齊藤 卓也が監修、提供を一体的に担う体制へと移行いたします。

1 新コース概要

2027 年 4 月から、東日本の新たな魅力を感じていただく、「TRAIN SUITE 四季島」ならではの旅をご提供します。リニューアルする 2 つのコースのテーマは、以下の通りです。

・3 泊 4 日コース/春～秋

「雄大な自然の風景に包まれ、遥かなる歴史のロマンにふれる旅。」

・1 泊 2 日コース/春～秋

「明治の学びへの情熱にふれ、北国のものづくりの技に魅せられる旅。」

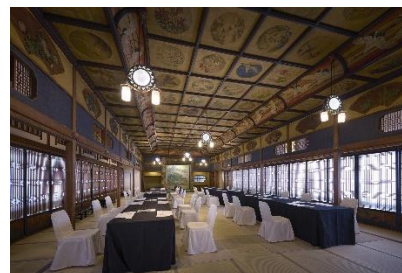
※コースの詳細は別紙をご確認ください。



磐越西線・川桁～猪苗代 間
3 泊 4 日コース/春～秋



齊藤総料理長によるディナー
3 泊 4 日コース/春～秋および
1 泊 2 日コース/春～秋



割烹松本館(長野県松本市)
1 泊 2 日コース/春～秋

2 運行日程

(1)3泊4日コース/春 出発日(月曜日出発)

2027年4月 5日、12日、19日
5月 10日、17日、24日、31日
6月 14日、21日、28日

(2)1泊2日コース/春 出発日(土曜日出発)

2027年4月 3日、10日、17日、24日
5月 8日、15日、22日、29日
6月 5日、12日、19日、26日

※ 枠の出発日分を JR 東日本グループの(株)JR 東日本びゅうツーリズム&セールスより販売します。

※運行日は変更となる場合があります。

3 (株)JR 東日本びゅうツーリズム&セールスが販売する商品概要

(1)旅行代金(お一人様)

客室タイプ	3泊4日コース		1泊2日コース	
	2名1室利用	1名1室利用	2名1室利用	1名1室利用
四季島スイート (メゾネットタイプ)	1,500,000	2,770,000	750,000	1,380,000
デラックススイート (フラットタイプ)	1,450,000	2,680,000	700,000	1,290,000
スイート	1,100,000	1,980,000	500,000	900,000

(2)お申し込みについて

①申込受付期間

2026年7月24日(金)10時00分～9月14日(月)18時00分

②お申し込み方法

旅行のお申し込みにつきましては、以下ホームページにてお申し込みください。

＜お申込み＞

ホームページ: <https://www.jreast.co.jp/shiki-shima/>

＜お問い合わせ＞

「TRAIN SUITE 四季島」ツアーデスク:0570-00-7216(ナビダイヤル)

営業時間 10:00～17:30(休業日:火曜・水曜・土曜、特定日)

※お申し込みが多数の場合は、抽選とさせていただきます。

※抽選結果の発送は2026年10月中旬頃を予定しています。

※2026年8月11日(火)～8月15日(土)は夏季休業とさせていただきます。

4 「TRAIN SUITE 四季島」料理監修の体制変更について

「TRAIN SUITE 四季島」では初代総料理長の岩崎 均（現ホテルメトロポリタン エドモント総料理長）が 2019 年より料理監修を務めてまいりましたが、この度 4 代目総料理長の齊藤 卓也がコース内の料理監修、提供を一体的に担う体制へと移行いたします。引き続き、「訪れる土地での新しい発見」「本物の上質感」を大切に、「記憶に残る料理」の提供に努めてまいります。また、「TRAIN SUITE 四季島」3 代目総料理長の池内 英治（現ホテルメトロポリタン エドモント「FOURGRAINS（フォーグレイン）」料理長）がアドバイザーとして就任し、齊藤総料理長をサポートしてまいります。



4 代目総料理長 齊藤 卓也

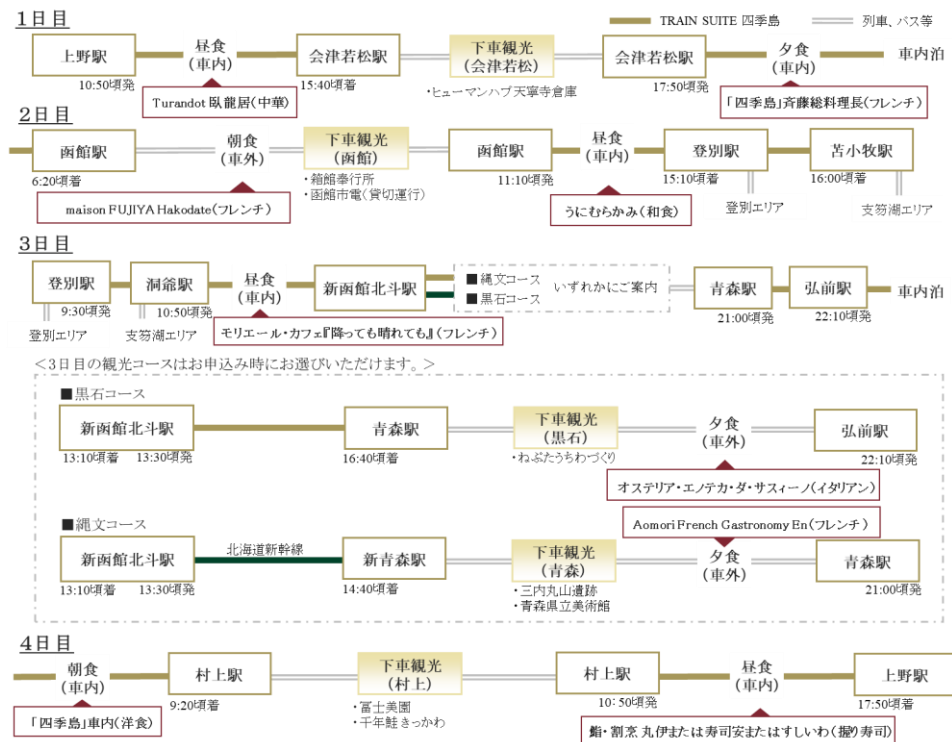


「FOURGRAINS」料理長 池内 英治

※本プレスに関わる写真や図は全てイメージです。

※行程は、2026 年 7 月現在の情報です。今後、変更となる場合があります。

■3泊4日コース/春～秋 ※は新たに立ち寄る食事箇所および「深遊 探訪」の地



【食事箇所、「深遊 探訪」の地のご紹介】

- ・1 日目昼食(車内) Turandot ^{がりゅうきょ}臥龍居※(東京都港区)

日本の中国料理界を牽引する協屋友詞シェフが手がける東京・赤坂の
レストラン。上海料理をベースに旬の食材を生かし、繊細で上品な一皿を
ご提供します。伝統的な中国料理に新たな感性を取り入れた、
“モダンチャイニーズ”のスタイルをご堪能ください。



- ・1 日目 ヒューマンハブ天寧寺倉庫※(福島県会津若松市)

会津の侍、商工の歴史が感じられる城下町に位置する「ヒューマンハブ 天寧寺倉庫」は、会津塗、会津木綿など、地域文化の本質が集積された最新施設です。今回の「TRAIN SUITE 四季島」の旅では、箸づくりや施設内での出会い・発見を通じて「会津の魅力」を感じていただきます。



- ・2日目朝食(車外) maison FUJIYA Hakodate※(北海道函館市)

石畳が美しい二十間坂の頂に建つ一軒家レストランにて、
噴火湾の海の幸や道南の旬食材など、土地の恵みを主役にしたお料理を
函館らしい街並みの眺望とともに楽しみください。



・2日目 箱館奉行所※/函館市電(北海道函館市)

かつては青函連絡船が往来した津軽海峡を青函トンネルで走り抜け、「四季島」は北海道の玄関口・函館に到着します。1853年のペリー来航をきっかけに、以降国際貿易港として発展してきた函館では、五稜郭公園の自然と調和した、静かで美しい建築空間の「箱館奉行所」を「四季島」のお客さまのための特別な内容でご案内いたします。また、函館駅までは、「函館市電」のレトロな路面電車を「四季島」のために貸切運行し、函館駅へ向かいます。



・2日目昼食(車内) うにむらかみ※(北海道函館市)

素材本来の味にこだわった、保存料に頼らない無添加うにが味わえる、うに加工会社直営の函館のうに専門店です。新鮮な函館の海の恵みを、「四季島」の車窓から広がる景色とともに楽しみください。



・2日目宿泊施設 登別温泉郷「滝乃家」(北海道登別市)

北海道でも有数の温泉地、登別温泉の「滝乃家」。地獄谷から引いた温泉は、大浴場や露天風呂に加えてお部屋の露天風呂でもお楽しみいただけます。旅館らしく、季節で表情が移ろう日本庭園や細やかなおもてなしで、お客さまをお迎えいたします。



・2日目宿泊施設 しこつ湖 鶴雅別荘「碧の座」(北海道千歳市)

支笏湖を望んで立つ「碧の座」。靴を脱ぎ畳の廊下を歩く和の佇まいもありながら、洋の快適性も併せ持つホテルです。全室に広々とした温泉露天風呂とジェットバス付の内湯を備え、まるで別荘を訪れたかのようにゆったりとお寛ぎいただけます。



・3日目昼食(車内) モリエール・カフェ「降っても晴れても」(北海道札幌市)

北海道の食材を味覚だけでなく視覚でもお楽しみいただけます。42周年を迎えた札幌円山「モリエール」のエスプリに富んだ料理を、姉妹店モリエール・カフェ「降っても晴れても」のシェフがおもてなしいたします。



【黒石コース】

・3日目 世界に一つだけのうちわ作り体験(青森県黒石市)

江戸の藩政時代より人々を豪雪から守ってきた木造のアーケード「中町こみせ通り」の風情ある景観でも知られる黒石。青森県内に広く伝わる「ねぶた」「ねぶた」文化は黒石にも根付いており、中でも「黒石ねぶた」は色鮮やかで繊細なねぶた絵が特徴とされています。そんなねぶた絵を大胆に切り抜き作る、「世界に一つだけのうちわ」作りを体験していただきます。



・3 日目夕食(車外) オステリア・エノテカ・ダ・サスィーノ(青森県弘前市)
自家製食材にこだわり、野菜やハーブ、生ハム、ワインまで、素材から作り出す「サスィーノ」。弘前の風土を味わう手作りのイタリアンをお楽しみください。



【縄文コース】

・3 日目 三内丸山遺跡/青森県立美術館(青森県青森市)
世界遺産「北海道・北東北の縄文遺跡群」の主要構成資産である「三内丸山遺跡」。屋外に展示された迫力のある復元建物や、貴重な出土品を展示し縄文人の暮らしを解説する「縄文時遊館」をご案内いたします。
また、その三内丸山遺跡に隣接し、発掘現場を思わせる独創的な建築が特徴の「青森県立美術館」では、白を基調とした幻想的な空間に展示されているマルク・シャガールによるバレエ「アレコ」の舞台背景画や、奈良美智の巨大作品「あおり犬」などの名作をご鑑賞いただきます。



・3 日目夕食(車外) Aomori French Gastronomy En※(青森県青森市)
青森の食材を主役に、フランス料理の技法と最先端科学を融合させたガストロノミーです。落ち着いた空間で、青森の魅力を五感で味わう特別なひとときをお過ごしください。



・4 日目 富士美園※/千年鮭 きっかわ※(新潟県村上市)
新潟県最北の地となる村上市は、古くからの城下町で、今なお、城跡・武家屋敷・町屋・寺町が残る、全国的にも希少なまちとされています。
北限のお茶として知られる「村上茶」のほか、「塩引き鮭」など、数多くの特産品を育てている村上の地の文化と歴史を学びます。



・4 日目昼食(車内) 鮭・割烹 丸伊※/寿司安※/すしいわ※(新潟県新潟市)
新潟ならではのネタや旬の地魚をこだわりの魚醤油で召し上がっていただくというスタイルで好評を得ている「新潟すし組合」提供の「極み」。凝縮された新潟ならではの味わいを、職人が交代で乗車し、握りたての寿司をご提供いたします。



※2 日目のお宿、3 日目の観光コースはお申込み時にお選びいただけます。

※4 日目の村上観光は希望制となり、車内滞在も可能です。

※観光内容の一部は時期・天候等によりご覧いただけない場合もあります。

※掲載の地図は略図です。実際の距離、形状とは異なる場合があります。

■1泊2日コース/春～秋 ※は新たに立ち寄る食事箇所および「深遊 探訪」の地



【食事箇所、「深遊 探訪」の地のご紹介】

- ・1 日目昼食(車内) フージンツリータイツアイシャシヤンピン 富錦樹台菜香檳※(東京都渋谷区)

「洗練された台湾料理をシャンパンとともにスタイリッシュに楽しめる店」として知られる富錦樹台菜香檳。厳選した食材を使用し、しっかりと味付けでありながら油を控えた、ヘルシーでやさしい味わいの数々を、ごゆっくりご堪能ください。



- ・1 目目 国宝旧開智学校校舍※(長野県松本市)

北アルプスの雄大な自然と、歴史ある城下町文化が融合する、信州・松本。
その歴史と文化を象徴する名所の一つ「国宝旧開智学校校舎」は、1876 年に
松本出身の大工棟梁・立石清重により設計・施工された和と洋が融合する
擬洋風建築として知られ、2019 年、近代学校建築としては初めて国宝に指定
されました。美しい意匠と文明開化の面影を残す学び舎で、明治の学びの
息吹をご体感ください。



- ・1 日目 割烹松本館※(長野県松本市)

1890 年、初代 長谷川興五郎により創業した「割烹松本館」は、「食」を通して
お客さまの特別な日に寄り添い続け、100 年以上の歴史を紡いでまいりました。
館内では、彫刻や絵画に彩られた国登録有形文化財「大広間」や中国風
「八角手洗」など、情緒あふれる美しい和空間をご案内いたします。
歴史と美が調和する佇まいの中で、特別なひとときをお過ごしください。



- ・2日目朝食(車外) ゆうきろう うおひょう 遊亀楼 魚兵 ※(新潟県三条市)

包丁や鍋、食器やカトラリーに至るまで、燕三条の職人が手がけた逸品を取り入れ、地元の産業文化を日本料理で表現することを大切にしております。150年以上の歴史を持つ料亭「遊亀楼 魚兵」で、ものづくりの伝統が息づく和の味わいをご堪能ください。



・2 日目 ^{とうじろう} 藤次郎※(新潟県燕市)

金属加工をはじめとするものづくりの伝統技術と文化を育んできた、燕三条。
「藤次郎」、創業以来「最高の切れ味」とその先にある「満足感」を追求し続ける、
日本でも数少ない一貫製造を行う包丁メーカーです。
工場内では、世界に誇る品質を支える職人の技と、伝統と革新が融合する
包丁づくりをご体感ください。



・2 日目昼食(車内) ^{うが} 宇呀※(新潟県新潟市)

「新潟が歩んできた歴史や伝統、食文化を未来へつなぐ」その思いから
生まれた「湊町新潟ガストロノミー」。
伝統的なジャンルの枠組みにとらわれない革新的な発想で、新潟県産の
食材にこだわったイノベティブな料理をご提供いたします。
食材の魅力と生産者の思いが込められた一品一品を通して、新潟の魅力を
巡る旅のような食体験をお楽しみください。



・2 日目昼食(車内) Restaurant UOZEN※(新潟県三条市)

「料理を通して新潟の風土とテロワールを表現すること」をお店のコンセプトとし、
シェフ自ら新潟の自然に入ることから調理が始まります。
「生命をいただく」という思いを大切に、野山や田畑、海が育んだ食材と向き合い
ながら自由な発想で生み出されるフレンチ料理を、心ゆくまでお楽しみください。



※2 日目昼食の食事施設は時期により異なります。詳細は予約時にホームページでご確認ください。
※観光内容の一部は時期・天候等によりご覧いただけない場合もあります。
※掲載の地図は略図です。実際の距離、形状とは異なる場合があります。