

春の  
新潟

そこにしかない旬を味わう

# レストラン バスの旅

## レストランバスとは？

1階がキッチンになっていて、観光地を訪ねながら  
オーパントップの2階席で食事を楽しむ、日本初の  
2階建て観光バス。地域の旬の食材を使った料理と  
美しい新潟の風景が特別な旅を演出。



# 定期コース

土曜

定期コース 出発日 4～6月 毎週土曜日 旅行代金 15,120円(1名)

申し込み締切日：出発日の7日前

## Course A 福島潟 米文化堪能コース

### 大河の贈り物。発酵と芳醇な大地編



今代司酒造



福島潟

定員 25名

メニュー

食事：昼

#### ドリンク3杯付き

- ウェルカムドリンク(今代司酒造 おむすび黒・純米酒)
- 佐渡島黒豚のテリーヌ～黄金野菜のソース～
- 自然農法米と平飼卵のリゾット～越の鶏の糞漬けロースト～
- 南蛮海老と春野菜の包み揚げ～吟醸だしのスープを注いで～
- 新潟こしひかりアイスのタルトレット～越後姫とワインの温かいソース～
- 雪国紅茶

日程

9:30新潟駅南口集合-9:45新潟駅出発-  
今代司酒造(蔵見学・試飲)-大月集落(散策)-福島潟(散策)-  
高儀農場(収穫体験)-13:30頃新潟駅南口到着・解散

## Course B 佐潟・日本海 砂丘堪能コース

### 風と大地の贈り物。海とワインと夕日編



フェルミエ



佐潟

定員 25名

メニュー

食事：夕

#### ドリンク3杯付き

- ウェルカムドリンク(フェルミエ シャルドネ2015)
- 佐渡島黒豚のテリーヌ～黄金野菜のソース～
- 牛スネ肉の赤ワイン煮込み～自然農法平飼卵のリゾットを添えて～
- 太田農園の採れたて野菜の…!? (その日の収穫状況で替わります)
- 新潟こしひかりアイスのタルトレット～越後姫とワインの温かいソース～
- 雪国紅茶

日程

15:15新潟駅南口集合-15:30新潟駅出発-  
フェルミエ(見学・試飲)-太田農園(収穫体験)-佐潟(散策)-  
19:00頃新潟駅南口到着・解散

日曜

定期コース 出発日 4/2(日)、4/23(日)、4/30(日)、5/21(日)、5/28(日)、6/4(日)、6/11(日) 旅行代金 12,960円(1名)

最少催行人員：10名 申し込み締切日：出発日の7日前

## 鳥屋野潟 潟辺の暮らし堪能コース



鳥屋野潟



いくとびあ食花

定員 25名

メニュー

#### ドリンク2杯付き

- ウェルカムドリンク(今代司酒造 おむすび黒・純米酒)
- 「かて飯」の焼きリゾット～南蛮海老のフリットとスープを注いで～
- 雪室熟成ジャガイモのニョッキ～佐渡黒豚のボルベッティの煮込み～松田農園の採れたて野菜と～
- 越後姫のカスタードコロッケと新潟コンヒカリアイス～温かいイチゴのソース～
- 雪国紅茶

日程

①10:15 新潟駅南口集合 - ①10:30 新潟駅出発 - まつだ農園(収穫体験) -  
②15:15 いくとびあ(散策・買い物) - ②15:30 新潟駅南口到着・解散  
①13:30頃  
②18:30頃

水曜

ナイトクルーズ 出発日 4～6月 毎週水曜日 旅行代金 6,480円(1名)

最少催行人員：10名 申し込み締切日：出発日の7日前

## みなとまち新潟 水と都市の夜景ナイトクルーズ



東区工場夜景

定員 25名

メニュー

#### ドリンク2杯付き

- 越の鶏のガランティーヌ～旬の春野菜と共に～
- 雪室熟成ジャガイモのニョッキ～佐渡黒豚のボルベッティの煮込み～

食事：夕

日程

18:15新潟駅南口集合-18:30新潟駅出発-みなとびあ(散策)-新潟空港(散策)-  
東区工場夜景※(散策)-21:00頃新潟駅南口到着・解散 ※6/7のみBefcoぼうけ展望室



# スペシャルコース

## アートミックスジャパン記念企画 鈴木 将シェフ presents 花の音を味わう

最少催行人員：10名 申し込み締切日：出発日の7日前

### 【桜の花編】

出発日 4月9日(日) 旅行代金 12,960円(1名)

### 【桃の花編】

出発日 4月16日(日) 旅行代金 17,280円(1名)



日程 ①10:15 新潟駅南口集合-②10:30 新潟駅出発-パンブーフาร์ม(収穫体験)  
③15:15 横越・すご塚の桜-篠笛生演奏 ④13:00頃 新潟駅南口到着・解散 ⑤18:00頃

定員 25名

日程 10:45新潟駅南口集合-11:00新潟駅出発-アグリパーク(大郷なしの物語)-フルーツ童夢 やまだ農園(食事・篠笛生演奏)-15:30頃 新潟駅南口到着・解散

定員 25名

## ゴールデンウィーク 特別企画

最少催行人員：10名 申し込み締切日：出発日の7日前

### 長谷川 博則シェフ presents 【五頭の自然を料理する】

出発日 5月3日(水・祝) 旅行代金 17,280円(1名)

### 長吉 和幸シェフ presents 【五泉・安田の大地を味わう】

出発日 5月4日(木・祝) 旅行代金 17,280円(1名)



日程 10:45新潟駅南口集合-11:00新潟駅出発-パンブーフาร์ม(見学)-ぼっぼ五頭(料理体験)-市島邸(見学)-福島湯(散策)-17:00頃 新潟駅南口到着・解散

定員 25名

日程 10:45新潟駅南口集合-11:00新潟駅出発-桐生農園(アスバラ収穫体験)-五泉市東公園(ぼたん園)-ヤスタヨーグルト(見学)-丸三五工業(見学・焼物体験)-16:00頃新潟駅南口到着・解散

定員 25名

### 田村 崇シェフ presents

### 【藤の花と越の華を味わう】

出発日 5月7日(日)

旅行代金 17,280円(1名)

最少催行人員：10名 申し込み締切日：出発日の7日前



日程 14:15新潟駅南口集合-14:30新潟駅出発-越の華酒造(見学)-北方文化博物館(見学・食事)-19:30頃新潟駅南口到着・解散

定員 24名

### 伊藤 智之シェフ presents

### 【酒づくり(酒米田植え)新潟の酒を学ぶ】

出発日 5月14日(日)

旅行代金 17,280円(1名)

最少催行人員：10名 申し込み締切日：出発日の7日前



日程 9:45新潟駅南口集合-10:00新潟駅出発-JR新潟ファーム(田植え体験)-越後鶴亀(蔵見学)-藤次郎ナイフギャラリー(料理体験)-17:00頃新潟駅南口到着・解散

定員 24名

### 水津 康弘シェフ presents

### 【〜美食の巨人〜魯山人が愛した新潟を食す】

出発日 6月18日(日)

旅行代金 18,900円(1名)

最少催行人員：10名 申し込み締切日：出発日の7日前



日程 9:45新潟駅南口集合-10:00新潟駅出発-中野邸美術館(見学・金津焼体験)-新潟市美術館(見学)-田舎家(見学・食事)-14:50頃 新潟駅南口到着・解散

定員 23名

### 富樫 一仁シェフ presents

### 【砂丘のまち新潟を味わう】

出発日 6月25日(日)

旅行代金 17,280円(1名)

最少催行人員：10名 申し込み締切日：出発日の7日前



日程 10:45新潟駅南口集合-11:00新潟駅出発-新潟市文化財センター(見学)-中原邸(見学)-カーブドッチ(散策)-JA新潟みらいすいか選果場(収穫体験)-16:30頃新潟駅南口到着・解散

定員 25名

※スペシャルコースの料理メニューは当日お知らせします。※添乗員は同行しません。※子ども料金の設定はありません。

【注意事項】運行会社/(有)ゆきつばき観光

他のお客様と相席になる場合がございます。また座席指定はできません。/行程及び料理メニューは変更になる場合がございます。/詳細の行程等に関しましては、当日お渡します行程表をご確認ください。/食物アレルギーをお持ちの方は当日スタッフにお申し出ください。/当ツアーはアルコールのお持ち込みは禁止とさせていただきます。フリードリンクのお持ち込みは可。/掲載の写真は全てイメージです。



# レストランバス シェフ紹介



レストランバスメインシェフ  
**真保 元成**シェフ

都内数店でイタリア料理の基礎を学び、2009年より湘南で地元密着型のレストランの料理長を務める。その後、2011年より湘南地域の生産者と共に茅ヶ崎で自然派イタリアン、自然派ワインを提供する店の料理長を務める。2017年現在、新潟の古町で自然派料理のレストランを開店準備中。



MARIO新潟シェフ  
**長谷川 博則**シェフ

新潟県出身。高校卒業後、新潟においてステーキハウスやフレンチベールの創作料理、イタリア料理の店舗にて下積み時代を過ごす。現在はピザ中心のイタリア料理を提供する「MARIO 新潟」に所属。今まで多様なスタイルの料理を提供してきた経験を基に、日本初のレストランバスで腕を振る。新潟の料理人として、このレストランバスでの経験をさらに活かしたい。



Fiorita「フィオリータ」オーナーシェフ  
**田村 崇**シェフ

新潟市出身。イタリア料理を日本に広めた第一人者、【カルミネ・コッツオリノ】の下、神楽坂にある名店「ストラテ ソリッソ」にてイタリア料理の基礎を学ぶ。ピエモンテ料理の馬渡剛シェフ、山本秀正 元マンダリンオリエンタル総料理長等、都内数店で修業後2012年帰郷、生まれ育った新潟の食文化、食材、生産者を大切にしながら、オリジナリティ溢れる「新潟のイタリア料理」をモットーに新潟と世界との交流を進める。2016年古町西堀通りにオーナーシェフとして「Fiorita フィオリータ」をオープン。



(株)田舎家 代表取締役 / (株)Y&S (居酒屋/御米屋) 代表取締役  
**水津 康弘**シェフ

高等学校卒業後、料理人を志し縁あって田舎家(初代店主・吉澤喜一)の門を叩き弟子入りする。初代の敬愛する魯山人を知り、料理に対する思考・取り組み・見方・技法・独創性などに魅せられ、自身の物にすべく日々腕を磨き精進を重ねる。20年余りの修行の後、独立。



万代シルバールホテル 総料理長 / ビースキッチン新潟運動監修  
**森本 節生**シェフ

熊本県出身。2009年万代シルバールホテル総料理長となる。2011年、農林水産省による第4回「地産地消の仕事を」に選定される。2012年、独立行政法人国際交流基金の文化交流事業で新潟市の5人の料理人に選ばれ、約2週間フランスほか欧州4都市を訪れ、新潟の郷土料理、食文化を世界にアピール。現在はホテルの仕事を超えて行政・生産団体などと地産地消の推進に飛び回る毎日。



レストランバス監修  
**比嘉 康洋**シェフ

自然派フレンチをベースとしたチャマクロビオディックスでシェフとして経験を積み、2010年から農業実験レストラン六本木農園のグランシェフを務め、日本全国のこだわりの生産者と共に作る独創的な料理をプロデュース。2016年Pop-Up Kitchenを立ち上げ、「旅した先はレストラン」をコンセプトに料理家・地域フードプロデューサーとして活動中。



FARM TABLE SUZU 新潟フードプロデューサー オーナーシェフ  
**鈴木 将**シェフ

高校卒業後、長野・大阪・東京・横浜で料理を修行し、2007年長岡に「おれっちの自家 ちいぼう」をオープン。その後「越後の台所 すずき」 「青空酒食堂」「SUZUDEL」 「移動販売車 八百屋食堂スズ」新潟に「FARM TABLE SUZU」をオープン。全店舗の企画、メニュープロデュースを担当。地域の風土や地場産食材の魅力を発信する取り組みに邁進している。



和食酒場 風花 オーナーシェフ  
**長吉 和幸**シェフ

五泉市(旧村松町)出身。新潟調理師専門学校を卒業後、東京築地にある料亭「新喜楽」で修業を開始。新潟に帰省後は新潟古町の割烹「燈里屋」で長年従事。その後、和食居酒屋の総料理長を経て35歳になると同時に独立。2014年、新潟駅南けき通り「和食居酒屋 風花」をオープン。「地産地消×産地直送」をコンセプトに「素材にとことんこだわった、本格和食をリーズナブルに提供する和食バル」を風花で表現する。



日本酒スローフードにいかた方舟 統括料理長  
**伊藤 智之**シェフ

新潟市出身。専門学校を卒業後、都内の飲食店・ホテルに勤務し2010年に(株)セオリーに入社。その後銀座店の料理長、エアマネージャーを歴任し2016年オール新潟をコンセプトとした「にいかた方舟」の立ち上げに携わる。「にいかた方舟」では県内全蔵の日本酒を取り扱い、毎月蔵元と蔵元の会を実施。日本酒文化、日本食文化、日本地域文化を後世に伝えるという理念のもと生産者と消費者を繋げる活動をしている。



OV「オヴィ」オーナーシェフ  
**富樫 一仁**シェフ

山形県鶴岡市出身。幼いころの夢はコックであったが、新潟大学工学部建設学科へ進学。どうしても夢をあきらめられず大学卒業後、新潟市内の飲食店で修業を積み、2010年鳥島野湯ca seasonal table Mareをオープン。そして5年後、自分たちの成長の為Mareを開め、2015年フレンチ OV「オヴィ」をオープンさせる。得意な魚料理をはじめ、最近では「新潟野菜フレンチ」を活動させ、もっと新潟の方にフランス料理を知って頂きたいという気持ちで日々発信を続けている。



ホテルイタリア軒 総料理長 / ビースキッチン新潟運動監修  
**関本 拓夫**シェフ

1986年イタリア軒に入社。これまでに全日本司厨士協会アカデミー 奨学、新潟県調理師会会長表彰など数々の賞を受賞。現在は、新潟県フランス協会会員、全日本司厨士協会新潟県本部企画部部長を務める。

お申込み・受託販売 WILLER TRAVEL TEL 0570-200-770(10:00~19:00)

<http://travel.willer.co.jp/restaurantbus/>

レストランバス

検索



ご予約の前に必ず「旅行条件書」をご確認の上お申し込みください。

旅行条件/要約 お申し込みの際は別途お渡しする詳細旅行条件書をお受け取りになり十分お読みください。

### 1.募集型企画旅行契約

この旅行は、(公財)新潟観光コンベンション協会(新潟市中央区西堀通6番町894-1 新潟県知事登録旅行業第2-348号、以下「当協会」といいます。)が企画・実施する旅行であり、この旅行にご参加されるお客様は当社と募集型企画旅行契約を締結することになります。契約の内容・条件は、下記条件、別途お渡しする旅行条件書(全文)、出発前にお渡しする確定書面(最終日程表)及び当協会旅行業約款募集型企画旅行契約の部によります。

### 2.お申込方法と契約の成立時期

- (1)お申込書に所定の事項を記入し、お申込金を添えてお申込いただけます。お申込金は「旅行代金」又は「取消料」、「違約料」の一部として取り扱います。
- (2)当協会は電話、郵便、ファクシミリその他の通信手段(以下「電話等」といふ)による旅行契約の予約のお申込を受け付けることがあります。この場合当社が電話等による旅行契約の予約の承諾の旨を通知した日から3日以内にお申込書とお申込金を提出していただきます。この期間内にお申込書とお申込金を提出されない場合は、当協会は予約がなかったものとして取り扱います。
- (3)旅行契約は当協会が契約の締結を承諾し、お申込金を受領したときに成立するものとします。

### (4)お申込金(お一人様) ※お申込金は旅行代金までとします。

旅行代金	お申込金	旅行代金	お申込金
1万円未満	3,000円	10万円未満	20,000円
3万円未満	6,000円	10万円以上	代金の20%
6万円未満	12,000円	—	—

### 3.旅行代金のお支払い

旅行代金は、旅行開始日の前日から起算してさかのぼって13日以前に(お申込が滞り続いている場合は当社が指定する期日までに)お支払い下さい。

### 4.旅行代金に含まれるもの

旅行日程に明示した食料バス代、食車代、入館料等、及び消費税等諸税。(コースに含まれない交通費等のお支払い及び個人的な費用は含まれません)

### 5.旅行契約の解除・払戻し

旅行契約成立後のお客様の都合で契約を解除されるときは次の金額を取消料として申し受けます。またお客様のご任意で旅行サービスの一部を受けなかったり、途中離脱された場合は、お客様負担となり一切の払戻しをいたしません。

旅行契約の解除日	取消料
(1) 21日目以前の日以前の解除 (日帰り旅行にあっては11日目)	無料
(2) 21日目にある日以前の解除 (日帰り旅行にあっては10日目)	旅行代金の20%
(3) 7日目にある日以前の解除(4)-(6)を除く	旅行代金の30%
(4) 旅行開始日の前日の解除	旅行代金の40%
(5) 旅行開始当日の解除(6)を除く	旅行代金の50%
(6) 旅行開始後の解除または無連絡不参加	旅行代金の100%

### 6.旅行条件・旅行代金の基準

この旅行条件は、2017年1月1日を基準としています。また旅行代金は2017年1月1日現在有効な運賃・規則を基準として算出しています。

### 7.詳しい旅行条件は係員におたずねください。

旅行企画・実施 (公財)新潟観光コンベンション協会

新潟県知事登録旅行業第2-348号  
国内旅行業務取扱管理者/ 佐藤 明

〒951-8062 新潟市中央区西堀通6番町894-1 西堀6番館ビル4F  
TEL.025-223-8181 FAX.025-223-9100 営業時間/平日8:30~17:15