

～高さ約 3m のいつもとは違う目線からゆったり楽しむ京都の紅葉～
京都レストランバスで紅葉名所を満喫
期間限定の“秋の京都を贅沢に味わう、京懐石と紅葉巡りコース”を販売開始

WILLER EXPRESS 株式会社(本社:東京都江東区、代表取締役:平山幸司、以下「ウィラーエクスプレス」)は、京都で
 通年運行する“京都レストランバス”の紅葉シーズン限定コースとして、“秋の京都を贅沢に味わう、京懐石と紅葉巡りコース”
 (<https://travel.willer.co.jp/restaurantbus/kyoto/>)を、11月19日(土)～11月30日(日)期間限定で実施します。



本コースは、京都の文化や四季を楽しむことができる京都レストランバスで、京都の紅葉名所を巡り車窓から愉しめたり、途中「北野天満宮もみじ苑」で下車し紅葉を愉しむ散策時間を組み込んだ、「秋の京都」を満喫できる特別コースで、ランチとディナーの2コースをご用意しています。

下車散策する「北野天満宮もみじ苑」では、約40分間紅葉を近くで愉しんでいただくことができ、2階建てバスの高い目線からの紅葉と地上から見る紅葉を合わせて愉しんでいただくことができます。車内では、ガイドスタッフによる観光名所の歴史や紅葉スポットの解説付きで、秋の絶景を堪能いただきながら旬の食材を使用した京懐石をご賞味いただけます。紅葉が見頃のこの季節は、京都市内は特に混雑しますが、本コースは開放的なレストランバスの車内から、混雑なくゆっくりと紅葉をお愉しみいただけます。

コースのポイントは下記4点です。

- ① 京都レストランバスに、車窓からの紅葉巡りと「北野天満宮もみじ苑」の下車散策を組み込んだ、約2時間30分のツアーです。
- ② 開放感のある透明で開閉式のオープンルーフのレストランバス乗車中は、京懐石やお酒(※)を堪能しながら、いつもとは違う高さ約3mの目線から秋の京都を感じることができます。
- ③ ガイド付きで全行程を巡るため、京都旅行初心者も上級者も秋の京都旅を堪能いただけます。

今後もウィラーエクスプレスは、移動を通じて感動体験を提供し、多くのお客様にお楽しみいただけるサービスを提供してまいります。

■コース概要 <https://travel.willer.co.jp/restaurantbus/kyoto/>

<料金> 大人おひとり様 11,500 円 (税込)

<設定日> 11月19日(土)~11月30日(日)

<行程>

・ランチコース: 12:30~15:00(約2時間30分)

京都駅八条口(集合・受付)12:30 出発…<京懐石ランチコースを堪能しながら車窓観光>→★東寺→★大宮高架→後院通り→千本通り→大極殿跡→今出川通り→☆北野天満宮もみじ苑の紅葉鑑賞【下車散策約40分】→白峯神宮→★京都御苑→★東大路通り→★京都大学→★岡崎疎水→二条通り→神宮道→平安神宮と平安神宮大鳥居→★知恩院→八坂神社・祇園→八坂の塔→京都国立博物館→三十三間堂→烏丸通り→京都タワー→アンダーパス→八条通り→京都駅八条口(解散)15:00頃到着

・ディナーコース: 18:00~20:30(約2時間30分)

京都駅八条口(集合・受付)18:00 出発…<京懐石ランチコースを堪能しながら車窓観光>→★東寺→★大宮高架→後院通り→千本通り→大極殿跡→今出川通り→☆北野天満宮もみじ苑の紅葉鑑賞【下車散策約40分】→白峯神宮→★京都御苑→★東大路通り→★京都大学→★岡崎疎水→二条通り→神宮道→平安神宮と平安神宮大鳥居→★知恩院→八坂神社・祇園→八坂の塔→京都国立博物館→三十三間堂→烏丸通り→京都タワー→アンダーパス→八条通り→京都駅八条口(解散)20:30頃到着

※星マークは紅葉スポット(★:車窓見学、☆:散策)

※道路状況などにより、運行時間や走行ルートが変更となる場合がございます。

※雨天の場合は透明なルーフを閉じた状態で紅葉を鑑賞いただきます。

<料理・飲み物>

三種盛り: 汲み上げ湯葉葛あんかけ、法蓮草きのこ和え、黒豆

八寸: 白酢和え、出し巻き玉子、流し羹、昆布巻、粟麩柚子味噌田楽

焼き物: 赤魚幽庵焼き、舞茸、はじかみ

煮物: 豆乳がんも、南京、小芋、絹さや、花麩

御飯・汁物: 湯葉ちりめんご飯、吸い物

香の物: 柴漬け、沢庵

季節のデザート: 上生菓子

季節の飲み物: 深煎りほうじ茶

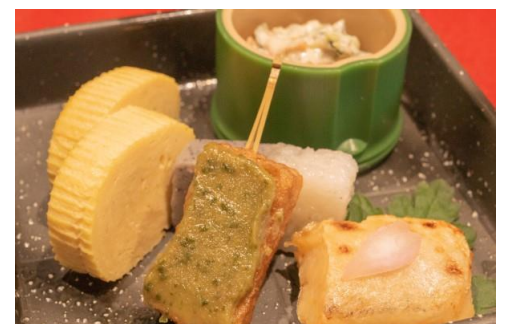
※酒類やソフトドリンク、ボトルドリンク類は、別途料金を頂戴します。

※料理写真はイメージです。

※仕入れ状況により素材やメニューが変更となる場合がございます。



京懐石



八寸

■レストランバス概要

移動と食の融合により新たな感動体験を提供する「レストランバス」は、1階にキッチン、2階には対面式の座席とテーブルを備え、透明で開閉可能なオープンルーフは開放感があり、いつもと違う目線から眺める景色と、本格的な料理をお楽しみいただけます。

京都レストランバスの外装は、京都の景観に合わせた和テイストのイラストでデザインしており、内装は本物の石でできた階段や行灯をあしらい、格子や木をふんだんに使うなど、「老舗料亭」のような和の落ち着いた空間になっています。



京都レストランバス外観



2階バス車内



石の階段



1階キッチン

・レストランバスの新型コロナウイルス感染症対策: <https://travel.willer.co.jp/restaurantbus/information/>

・レストランバス公式 Instagram/@restaurantbus_willer: https://www.instagram.com/restaurantbus_willer/?hl=ja