

<NEWS RELEASE>

2023年1月27日
WILLER TRAINS 株式会社

レストラン列車「丹後くろまつ号」2023年春夏コース販売開始 丹鉄アテンダント考案の「海の京都」をたっぷり味わえるランチコースなど 心弾む春・夏にぴったりの全3コースが登場

京都丹後鉄道(以下「丹鉄」)を運行する WILLER TRAINS 株式会社(本社:京都府宮津市、代表取締役:飯島徹)は、2023年4月～9月に「丹後くろまつ号」2023年春夏コースを運行します。運行開始に先駆け、本日1月27日(金)10時より、丹後くろまつ号予約ページ(<https://travel.willer.co.jp/train/tantetsu/>)にて予約受付を開始します。

絶景・食・文化・歴史など、様々な側面から丹鉄沿線の魅力を堪能できるレストラン列車「丹後くろまつ号」ならではの感動体験を提供します。



2023年春夏コースは、丹鉄沿線の「海」と「山」をテーマにした2種類のベーグルサンドと目で季節を感じられるスイーツプレートをお楽しみいただける『モーニングコース』、丹後くろまつ号に乗務するアテンダントと地元ホテル「KISSUIEN Stay & Food」がコラボレーションし考案した、アテンダントのおお客様への思いがたっぷり詰まった懐石料理を召し上がりながらゆっくりと海の京都を満喫いただける『ランチコース』、丹波黒豆や丹波栗など丹波を感じる和スイーツを堪能いただける『スイーツコース』の全3コースとなっています。なお、『スイーツコース』が天橋立駅発となるのは史上初となります。

福知山から天橋立間を走行する『モーニングコース』では、緑豊かな美しい山々と田園風景を車窓からご覧いただけます。天橋立から西舞鶴間を走行する『ランチコース』と『スイーツコース』では、丹鉄沿線の絶景ポイント「奈具海岸」や「由良川橋梁」など“海の京都”を感じることができる日本海の絶景を車窓からゆっくりとご覧いただけます。どのコースも、車窓からの自然豊かな絶景とともに、丹後の土地でしか味わえない絶品のお食事をご堪能いただきながら非日常的な時間をお過ごしいただけます。

今後も、京都丹後鉄道は、地域の皆様に愛される鉄道を目指してまいります。

■コース内容

①『モーニングコース』～海の幸、山の幸を味わうモーニングコース～ 料金:6,300円(税込)

(福知山 10:08 発⇒天橋立 11:47 着)※約 1 時間 40 分

「海」と「山」をテーマにした 2 種類のベーグルサンドと、目で見て季節を感じられるスイーツプレートをご用意しました。本コースは福知山出発し、緑豊かな山間部の景色を走行しながら、日本海の宮津湾を望む天橋立に到着します。そんな丹鉄沿線の特徴を食からも感じていただけるよう 2 種類のベーグルサンドは、スモークしたサバ(海)や丹波鶏(山)をメインにサンドした朝食にもぴったりな一品で、スイーツプレートは春にはベリーや苺を、夏には丹波レモンをメインとした季節に合わせて変わる可愛いプレートをご用意しています。途中下車する「大江駅」では、駅の売店で地元の特産品の購入ができるほか、「大江山の鬼伝説」にちなんで全国の鬼を愛する人たちの手によって作られた鬼瓦公園を自由に散策し、旅の思い出として全国の鬼士の作品と記念撮影などをしていただけます。

《メニュー》

【1 皿目】

- ・海のベーグルサンド
- ・山のベーグルサンド
- ・ビーツとジャガイモのスープ
- ・ピクルスピック/フルーツピック
- ・丹鉄珈琲

【2 皿目】

- ・春)4月～6月

タイベリーとライチのムース、苺とマカロンのアンサンブル

- ・夏)7月～9月

丹波レモンとヘーゼルナッツ～フリュイジョンヌとハーブジュレを添えて～



春のスイーツプレート



夏のスイーツプレート

②『ランチコース』～地元食材をふんだんに使用したアテンダント考案ランチ～ 料金:14,000円(税込)

(天橋立 13:05 発⇒西舞鶴 14:50 着)※約 1 時間 45 分

日ごろ丹後くろまつ号に乗務しお客様の声を一番近くで聞くアテンダントが、地元食材を活かして「KISSUIEN Stay & Food」と共にメニューを考案し、アテンダントの思いがたつぷりと詰まった懐石料理をご用意しました。お客様からも人気の高い京都肉のサーロインステーキをメインに、旬のお魚や金目鯛西京焼きの魚料理、熱々をお楽しみいただける海鮮茶碗蒸し、水物には健康に良いとされる甘酒の入ったチーズテリーヌをご提供します。天橋立駅を出発して西舞鶴駅まで海沿いのルートで、海が目の前に広がる「奈具海岸」では約 15 分停車し、水面からわずか 6m の由良川橋梁の上を列車が徐行しながら走行するため、レストラン列車ならではの絶景をゆっくりと眺めながら過ごす特別なひと時をお楽しみいただけます。

《メニュー》

- ・前菜:生ハムの生春巻き/すだちたべそば
炙り貝柱おろしポン酢
- ・お造り:旬の地魚三種
- ・焼物:金目鯛西京焼き
- ・温物:海鮮茶碗蒸し 海苔あんかけ
- ・強肴:京都肉のサーロインステーキ 焼き野菜添え
- ・御飯/留椀/香物:貝御飯/お吸い物
- ・水物:甘酒とチーズのテリーヌ
- ・丹鉄珈琲

《お土産》

- ・桑の葉とジンジャーの金平糖



③ 『スイーツコース』 ～丹波を感じる和スイーツ～ 料金:5,000円(税込)

(天橋立 16:05 発⇒西舞鶴 17:25 着) ※約1時間20分

丹後くろまつ号のスイーツコースでは初となる天橋立駅発のコースで、漆黒の車体にゴールドと赤のラインで高級感のある丹後くろまつ号の列車と天橋立をイメージした丹波産の食材をたっぷり使用した和スイーツをご用意しました。丹波黒豆そうめんや丹波栗わらび餅、丹波ひとくちおはぎなど丹波黒豆茶とともに召し上がりながら、旅の疲れを癒すほっと一息できるような一皿となっています。前日や日中は、天橋立や夕日ヶ浦木津温泉などで宿泊や観光をお楽しみいただき、夕方はスイーツコースに乗車して京都方面へお帰りになるといったプランもおすすめです。レストラン列車から望む海の京都エリアの絶景とともに、絶品和スイーツを召し上がりながら癒しの時間をお過ごしください。

《メニュー》

- ・丹波黒豆そうめん
- ・季節のフルーツクリーム大福
- ・お米せんべい(赤米入り)
- ・丹波栗わらび餅
- ・丹波ひとくちおはぎ
- ・季節の手作り最中
- ・黒豆茶/丹鉄珈琲



■共通

【定員】1コースあたり30名 (※現在、新型コロナウイルスの感染症対策として、20名までに制限しております。)

【運行日】

《定期運行》 モーニングコース/ランチコース/スイーツコース:金曜・土曜・日曜・祝日

【予約】

《定期運行》3ヶ月前同日発売、午前10時予約受付開始

※写真は全てイメージです。

※旬の食材を使用しているため、季節によってメニュー内容が変更になる場合があります。

※ダイヤ改正などにより、運行時刻が変更となる場合がございます。