

お土産付き全国旅行支援プランあり！

東京の桜の名所と観光を一度に楽しめる東京レストランバス『心に贅沢な、桜花見コース』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、2023年3月24日(金)~4月2日(日)の8日間限定で、東京レストランバスの『心に贅沢な、桜花見コース』を運行します。それに先駆け、本日2月1日(水)より予約サイト「WILLER TRAVEL」(<https://travel.willer.co.jp/restaurantbus/tokyo/>)にて予約受付を開始します。



東京レストランバスは、季節や時間、一緒に過ごす人によって違って見える街全体をレストランに見立て、いつもとは違う高さ約3mの目線から眺める景色と、本格的なコース料理やお酒(※¹)を大切な人と楽しめる、非日常を味わえるツアーです。

昨年に続き2回目となる桜花見コースは、昼間のピンク色が鮮やかな桜をお楽しみいただけるランチコースと、幻想的なライトアップされた夜桜を楽しめるディナーコースの2コースをご用意しています。

走行ルートは、千鳥ヶ淵や東京ミッドタウンなど桜の名所で知られるスポットから、東京タワーやレインボーブリッジ、銀座通りなど東京の観光名所を巡ります。いつもとは違うレストランバス車内の高さ約3mの目線から眺める景色が、春の訪れを感じられる特別な時間へとお連れします。

コース料理は、お酒にも合う真鯛のポワレと黒毛和牛のローストビーフをメインに、春らしさも感じていただけるよう本コース限定の桜のデザートプレートをご用意しており、本格的なフレンチのフルコースやお酒を召し上がりながら、お花見と東京観光を車内から堪能いただけます。

桜花見コースのポイントは、下記4点です。

- ① ラunchコースはピンク色が鮮やかな桜と賑やかな東京の観光名所を、ディナーコースは東京の観光名所とライトアップされた幻想的な夜桜をそれぞれ3時間お楽しみいただけます。
- ② 料理は、お酒にも合うメインの真鯛のポワレと黒毛和牛のローストビーフや、本コース限定の桜のデザートプレートが付いた、本格的なコース料理です。
- ③ お土産付きの全国旅行支援対象プランは、大人おひとり様3,000円の割引が適用され、さらにもらえる地域クーポン(平日2,000円分、土日祝日1,000円分)は車内でお酒をオーダーする際にも使えます。(※²)
- ④ 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、いつもとは違う高さ約3mの目線から眺める景色によって特別な時間を楽しむことができ、ガイドスタッフによる桜や観光名所の解説、豆知識の紹介もあり新しい発見に出会うことができます。

「東京レストランバス」で春の訪れを感じられるお花見をし、特別で贅沢なひとときをお過ごしください。

※¹ 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。

※² 全国旅行支援は3月末出発まで対象です。予告なく延長する場合があります。

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 URL: <https://travel.willer.co.jp/restaurantbus/tokyo/>

<料金> 通常プラン: 大人おひとり様 14,800 円 (ランチ・ディナー同一料金)

全国旅行支援対象プラン: 大人おひとり様 13,000 円 (割引適用前: 16,000 円) ※お土産/地域クーポン付き

<運行日> 2023 年 3 月 24 日(金)~4 月 2 日(日)計 8 日間

<行程>

【出発・到着】ランチ: 出発/11:00 到着/14:00 頃

ディナー: 出発/18:00 到着/21:00 頃

【走行ルート】★は桜スポット

東京駅丸の内口 丸ビル前(集合・受付)出発...<本格的なフレンチを堪能しながら車窓観光>...★千鳥ヶ淵...★内堀通り...★市ヶ谷...★東京ミッドタウン...東京タワー...レインボーブリッジ...★アクアシティお台場<約 30 分自由散策>...歌舞伎座...数寄屋橋...東京駅丸の内ビル前到着

※アクアシティお台場の自由散策以外は、全て車窓見学となります。

※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。



千鳥ヶ淵



東京ミッドタウン

■メニュー

オードブル: ベークドエッグポテト、カマンベールチーズのフリット、
真鯛のカルパッチョ、キスのエスカベッシュカレー風味

スープ: カリフラワーのポターージュ

~ハイビスカスのジュレと柴漬けを添えて~

サラダ: 季節のサラダ

温菜: ムール貝のプロバンス風

パン: ミニフランスパン

メイン(魚): 真鯛のポワレ~ヴァンプランソース~

メイン(肉): 黒毛和牛のローストビーフ



フレンチのフルコース(デザートを除く)

デザート:桜のデザートプレート(桜のパンナコッタ／桜のマドレーヌ)

ドリンク:コーヒーまたは紅茶

※上記以外の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。



桜のデザートプレート

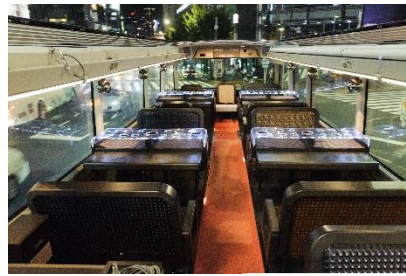
■レストランバス概要

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。東京レストランバスの外装は、東京らしさをイメージし、多数のビル群や観光名所を“食”と掛け合わせてポップなカラーリングでデザインしています。内装は、シックな色合いでまとめ、夜は調光可能なLEDと間接照明により、高級感あふれる落ち着いた空間になっています。

※運行日によって車両が異なります。



東京レストランバス外観



2階バス車内



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