

まだ間に合う全国旅行支援プランあり！ 14日間限定！京都レストランバス『心に贅沢な、桜花見コース』を販売開始 ～高さ約3mのいつもとは違う目線からゆったりと楽しむ京都の桜巡り～

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”の春限定コースとして、2023年3月25日(土)～4月16日(日)の内の14日間限定で、『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3月3日(金)より予約サイト「WILLER TRAVEL」(<https://travel.willer.co.jp/restaurantbus/kyoto/>)にて予約受付を開始します。



京都レストランバスの桜花見コースは、2021年から毎年実施している人気のコースで、今年はピンク色が鮮やかな屋間の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、京都駅を出発し、車窓からお楽しみいただける京都の桜の名所として知られる「川端通り」「冷泉通り」「堀川通り」をはじめ、自由散策時間を設けている「疎水の桜」や60種類400本の桜が咲き誇る「平野神社」など、観光名所に加え京都の桜スポットを巡ります。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。

料理は、ふきや筍、桜海老の春が旬の食材を使用した料理や上生菓子等が付いた「桜会席料理」をご用意しており、春を感じられる料理を召し上がりながら、お花見と京都観光を堪能いただけます。

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屋間の桜と賑やかな京都の観光名所を、ディナーコースはライトアップされた幻想的な夜桜と京都の観光名所を、それぞれ3時間お楽しみいただけます。途中の「疎水の桜」や「平野神社」では、バスを降りて桜を鑑賞いただける自由散策時間をご用意しています。
- ② 料理は、春が旬のふきや筍、桜海老のかき揚げ、上生菓子等が付いた、春を感じられる会席料理です。
- ③ 全国旅行支援対象プランは、大人おひとり様最大3,000円の割引が適用され、さらに地域クーポン(平日2,000円分、土日祝日1,000円分)がついており、京都市内のお買い物等にご利用いただけます。(※)
- 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。

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。

※ 全国旅行支援は3月末出発まで対象です。

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

<料金> 通常プラン: 大人おひとり様 12,300 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 9,840 円～

※全国旅行支援プランは地域クーポン付き

<運行日> 2023 年 3 月 25 日(土)～4 月 16 日(日) の内の 14 日間

※詳細はサイトをご覧ください。

<行程>

【出発・到着】ランチ : 出発/11:00 到着/14:00 頃

ディナー : 出発/17:00 到着/20:00 頃

【走行ルート】★は桜スポット

京都駅八条口出発→西本願寺→★川端通り→南座→★冷泉通り(疎水桜)→岡崎公園観光バス駐車場下車<★疎水の桜散策 約 30 分>→平安神宮大鳥居→★疎水インクライン→京都御苑→★白峯神宮→★千本えんま堂→★上品蓮台寺→平野神社下車散策<★平野神社 60 種類 400 本の桜散策 約 40 分>→★堀川通り→★晴明神社→★六角堂→東本願寺→京都タワー→京都駅八条口到着

※疎水の桜と平野神社の自由散策以外は、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。



レストランバスの車窓風景



疎水の桜



平野神社(ライトアップ時)



レストランバス(天井オープン時)

■メニュー

先付け: 胡麻豆腐

焼き物・揚げ物・煮物など:

白酢和え／サーモン幽庵焼き／利休豆腐／桜海老のかき揚げ(桜塩付)／かつおくるみ／出汁巻玉子／木耳有馬煮／煮海老／粟麩木の芽味噌田楽／昆布巻／二段流し／豆乳がんも／ふき／木の葉南京／湯葉／絹さや／花麩

御飯: 湯葉ちりめん御飯

お吸い物: 若竹汁

季節のデザート: 上生菓子

季節の飲み物: 深煎りほうじ茶

※桜会席料理を折詰にてご提供いたします。(御飯、汁物、デザート、ほうじ茶を除く)

※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。



桜会席料理(一部)

■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