

<NEWS RELEASE>

2023年6月30日

WILLER TRAINS 株式会社

レストラン列車「丹後くろまつ号」2023年秋冬コース販売開始

～丹後七姫伝説のひとり『小野小町』をイメージしたランチコースや

海の京都を味わい尽くす地肴コースなど全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10月～2024年3月に「丹後くろまつ号」2023年秋冬コースを運行します。運行開始に先駆け、7月3日(月)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年秋冬コースは、『モーニングコース』『ランチコース』『地肴コース』の全3コースを運行します。それぞれ、丹鉄沿線の絶景・食・文化・歴史などを車内で味わっていただけるよう、地元の食材を知り尽くした地元レストランの協力のもと、丹後くろまつ号のために特別に作られたコースをご堪能いただけます。

『モーニングコース』は、身体に優しい食材をふんだんに使用し、宮福線の山と海の自然の豊かさと大江山の鬼伝説を表現した朝食プレートとスイーツプレートの2皿をお楽しみいただけます。『ランチコース』は、京丹後産や美容に良い食材を中心に使用し、京丹後エリアで晩年を過ごし世界三大美女ともいわれる小野小町をイメージした懐石料理を堪能いただけます。『地肴コース』は、3年ぶりに復活し、仲買人が目利きした地魚と北近畿エリアの酒蔵で造られた日本酒をお楽しみいただけます。また、今回は、旅アトも丹鉄沿線エリアを思い出していただけるよう、3コースともそれぞれ違ったお土産を旅の終盤にお渡しします。

福知山から天橋立間を走行する『モーニングコース』は、紅葉シーズンには赤や黄色に色づいた山々を、冬には雪山を、天橋立から西舞鶴間を走行する『ランチコース』と『地肴コース』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ここでしか見ることのできない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』～大江山 AKAONI くと身体に優しい Breakfast～ 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

「健康」と「美」をテーマに、1 日のスタートである朝食に相応しい身体に優しい食材を使用した朝食プレートとデザートプレートをご用意しました。宮福線の山と海の豊かさを表現した朝食プレートには、寒くなる季節に嬉しい具沢山のクラムチャウダーとアクセントになるもち麦フレークや高たんぱくで低カロリーな鹿肉、食物繊維が豊富なきのこなど、身体の中からキレイになる食材をふんだんに使用しています。また、大江山に伝わる鬼伝説を表現したデザートプレートは、ヨーグルトムースにおからのサブレを添えたプティガトーを可愛らしい AKAONI くに仕立てたほか、「コウノトリ育むお米」を使ったグルテンフリーのカヌレや、麴の優しい甘さとフルーティーな香りが楽しめる大江山の麓で造られているどぶろくのブランマンジェの 3 品をお楽しみいただけます。途中停車する大江駅は、鬼伝説にちなんだ鬼瓦公園があり記念撮影や売店での特産品の購入をしていただけます。

《メニュー》

【朝食のプレート】

- ・具沢山のクラムチャウダー & もち麦フレーク
- ・自家製米粉パン
- ・鹿肉のロースト & キノコのマリネ
- ・海老と小柱のタブレ

【デザートプレート】

- ・AKAONI くん
- ・オコメ・デ・カヌレ 丹波黒ゴマとプラリネ
- ・大江どぶろくのブランマンジェ
- ・丹鉄珈琲

《お土産》

丹後王国ブルワリー『あて缶 ごろごろベーコンと旬野菜』



②『ランチコース』～アテンダント考案の小野小町ランチ～ 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

京丹後エリアで晩年を過ごし、世界三大美女ともいわれる小野小町をイメージした懐石料理をご用意しました。旬の地魚や京丹波高原の豚バラ、蒲入のへしこなど京丹後エリアの食材を中心に、美容にも効果的な豆乳や黒ゴマ、オリーブオイル、鴨肉などこだわりの食材を使用しています。また前回のランチコースに続き、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いているアテンダントが、「KISSUIEN Stay & Food」と共に地元食材を活かしたメニューを考案しており、アテンダントの思いも詰まったコース料理となっています。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:焼き葱と鴨ロース
- ・お造り:旬の地魚三種
- ・温物:京丹波高原豚バラ天橋立ワイン煮込み
- ・焼物:湯葉入り豆乳グラタン
- ・強肴:塩麴地魚のみぞれがけ
- ・御飯:蒲入の炙りへしこ茶漬け、漬物
- ・甘味:黒ゴマのムース 甘酒ソースがけ
- ・丹鉄珈琲

《お土産》

- ・MAEDA OLIVE FARM 『Olive Green Tea premium』



③ 『地肴コース』 ～海の京都の旬の地魚と地酒飲み比べ～ 料金:6,500円(税込)

(天橋立 16:05 発⇒西舞鶴 17:25 着) ※約1時間20分

丹後くろまつ号で3年ぶりの実施となる『地肴コース』は、舞鶴漁港の仲買人の資格を持つ店主が目利きした地魚と北近畿エリアの酒蔵で作られた三種の日本酒の飲み比べが楽しめ、「海の京都」をたっぷり味わえます。日本酒と合う、カニと先付けや旬のお造り、天然ぶり大根、丹後産フグの唐揚げ南蛮、ばら寿司ロールと、「海の京都」らしい海の幸をふんだんに使用した料理をご提供します。ここでしか味わえない新鮮な地魚と地酒をご堪能いただきながら、丹後くろまつ号から望む海の京都の絶景をお楽しみください。

《メニュー》

- ・カニと先付け:
茹でカニ足・サザエの旨煮・クリームチーズの西京漬け
- ・旬のお造り三種(京都府漁協醤油で)
- ・煮物:天然ぶり大根
- ・揚げ物:丹後産フグの唐揚げ南蛮
- ・炙り物:ばら寿司ロール生姜の甘酢漬け
- ・地元酒蔵日本酒三種飲み比べ

《お土産》

- ・丹後くろまつ号オリジナルお猪口



■共通

【定員】1コースあたり20名

【運行日】《定期運行》 モーニングコース/ランチコース/地肴コース: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。