

東京レストランバスの和食コースが3年ぶりに復活！ 浅草や渋谷スクランブル交差点などを巡るルートにリニューアル

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7月29日(土)より東京レストランバスの『和食メニュー都内周遊コース(以下、和食コース)』を運行します。それに先駆け、本日7月5日(水)(英語版サイト(※¹):7月11日(火))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(※²)を大切な人と楽しめる、非日常を味わえるツアーです。

本和食コースは、走行ルートやお食事をリニューアルして、約3年ぶりに復活しました。

走行ルートは、ランチコースは浅草周辺の雷門やスカイツリーなどを巡り、ディナーコースは渋谷スクランブル交差点や東京タワー、レインボーブリッジなどを巡ります。

お食事は、先付けから甘味/食後のお飲み物まで順番に提供し、メインの焼き物はランチは豚肉、ディナーは牛肉を使った江戸甘味噌朴葉焼、ディナーの御飯物には煮穴子握り寿司の握りたてを、甘味は『鮎 銀座おのぞら』が監修した「抹茶のブランマンジェ」を提供します。

日本料理とお酒、そしてレストランバス車内の高さ約3mの目線から眺める都内の景色が、皆様をいつもとは違う特別な時間へとお連れします。

和食コースのポイントは、下記3点です。

- ① ランチコースは浅草周辺をメインに多くの国内外の観光客で賑わう雷門やスカイツリーを巡る約2時間30分のコースで、ディナーコースは絶え間なく人や車の行き交う渋谷スクランブル交差点や東京タワー、レインボーブリッジなどをメインに都内を周遊する約3時間のコースです。
- ② お食事は、先付けに始まり、蒸し物や焼き物、御飯、そして和食コース限定で『鮎 銀座おのぞら』監修の甘味「抹茶のブランマンジェ」が付いた、本格的なコース料理です。また、和食コース限定で、日本酒や焼酎(※²)もご用意しています。
- ③ 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。

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

[和食メニューランチコース]

<料金> 相席可:11,800 円、最後列:12,800 円、前方席:13,800 円

※上記は、大人おひとり様の料金です。子ども料金は、それぞれ 3,000 円引きです。

<運行日> 土・日・月・祝日 ※一部日程を除く

<行程>

【出発・到着】 出発/11:40 到着/14:10 頃 (約 2 時間 30 分)

【走行ルート(浅草・東京スカイツリー)】

東京駅丸の内口 丸ビル前(集合・受付)出発…<和食を堪能しながら車窓観光>…大手門…日本橋…万世橋…秋葉原…上野…雷門…雷門通降車場…<雷門～浅草寺周辺 約 30 分散策>…東京スカイツリー…刀剣博物館・旧安田庭園…両国国技館…東京駅丸の内口 丸ビル前到着

※雷門～浅草寺周辺の自由散策以外は、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。



東京レストランバスと東京スカイツリー



ルーフ開放時(日本橋)

<料理>

先付け:いぶりがっことクリームチーズの湯葉巾着

口取り:わかさぎ南蛮漬け、合鴨ロース七味焼き、
海老芝煮、一口がんも

蒸し物:玉地蒸し

冷やし鉢:ずわい蟹、胡瓜、法蓮草、長芋、若芽、
菜の花、トマト、煎り酒

焼き物:柔らか豚肉の江戸甘味噌朴葉焼

御飯物等:深川飯、香の物、吸い物

甘味:『鮪 銀座おのでら』監修「抹茶のブランマンジェ」、わらび餅

食後のお飲み物:珈琲、紅茶



料理(和食ランチ)

[和食メニューディナーコース]

<料金> 相席可:13,800 円、最後列:14,800 円、前方席:15,800 円

※上記は、大人おひとり様の料金です。子ども料金は、それぞれ 3,000 円引きです。

<運行日> 土・日・月・祝日 ※一部日程を除く

<行程>

【出発・到着】 出発/18:10 到着/21:10 頃 (約 3 時間)

【走行ルート(渋谷・東京タワー)】

東京駅丸の内口 丸ビル前(集合・受付)出発…<ディナーコースを堪能しながら車窓観光>…国会議事堂…明治神宮外苑…原宿…渋谷スクランブル交差点…表参道…東京ミッドタウン…東京タワー…増上寺…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…銀座…東京駅丸の内口 丸ビル前到着

※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。



ルーフ開放時(渋谷スクランブル交差点)



東京レストランバスと東京タワー

<料理>

先付け:いぶりがっことクリームチーズの湯葉巾着

口取り:八幡巻き、わかさぎ南蛮漬け、

合鴨ロース七味焼き、海老芝煮、一口がんも

冷やし鉢:ずわい蟹、小肌、胡瓜、法蓮草、長芋、若芽、

菜の花、トマト、煎り酒

蒸し物:玉地蒸し

焼き物:柔らか牛肉の江戸甘味噌朴葉焼

椀物:真鯛のかぶら蒸し

御飯物等:煮穴子握り寿司、甘酢生姜、吸い物

甘味:『鮎 銀座おのでのら』監修「抹茶のブランマンジェ」、わらび餅

食後のお飲み物:珈琲、紅茶

※煮穴子握り寿司は、アクアシティお台場での停車時間に 1 階キッチンで握っている様子を外からご覧いただけます。

※写真はイメージです。



料理(和食ディナー)

■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、観光名所や和装をした女性を描き、モダンな雰囲気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。



東京レストランバス外観



2階座席



1階キッチン

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