

<NEWS RELEASE>

2024 年 1 月 29 日  
WILLER TRAINS 株式会社

## レストラン列車「丹後くろまつ号」2024 年春夏コース販売開始

### 福知山にゆかりのある明智光秀をテーマにした「見た目も楽しい」モーニングコースなど 丹後の風光明媚な景色と地元食材の魅力を楽しむ全 3 コースをご提供

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、2024 年 4 月～9 月に「丹後くろまつ号」2024 年春夏コースを運行します。運行開始に先駆け、明日 1 月 30 日(火)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。



2024 年春夏コースは、出発地である福知山にゆかりのある戦国武将・明智光秀をテーマにした朝食プレートとデザートプレートの 2 皿をお楽しみいただける『モーニングコース』、出発地である天橋立の松並木を一望できる景色のもとで作られた天橋立ワインとともに、地元食材のフレンチを楽しんでいただける『ランチコース』、“丹後くろまつ号での体験も思い出に”をコンセプトに、3 種のシュークリームにフルーツやジャムなどの自由なトッピングを楽しんでいただける『スイーツコース』の全 3 コースとなっています。

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』～FUKUCHIYAMA morning course～ 料金:6,500円(税込)

(福知山 10:08 発⇒天橋立 11:48 着)※約 1 時間 40 分

モーニングコースのスタート地、福知山は戦国武将・明智光秀のゆかりのある地として知られており、今回のコースでは明智光秀をテーマとした朝食プレート&デザートプレートをご用意しました。

朝食プレートは、福知山城を築いた明智光秀の家紋【水色桔梗】を焼き印で表したフォカッチャとともに召し上がっていただく、地元食材を使用した冷製スープ『ガスパチョ』や天橋立オイルサーディンとラタトゥイユなど目にも鮮やかな 6 品をご用意しています。デザートプレートは、福知山茶と天滝ゆずのブルドネージュや抹茶のテリーヌサブレスサンド、玉露ジュレと白玉あずきの福知山茶をふんだんに使用した 3 品と、福知山城を抹茶パウダーで描いた「見た目も楽しい」一皿です。

緑豊かな山間部を走行し、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》

### 【朝食のプレート】

- ・ソーセージとひよこ豆の煮込み
- ・冷製スープ『ガスパチョ』
- ・スモークポテサラとキャロットラペ、シュールージュ
- ・地卵とえび&アボカド
- ・天橋立オイルサーディンとラタトゥイユ
- ・氷上ヨーグルトのフルーツサラダ
- ・自家製フォカッチャ(明智家、桔梗の家紋入り)

### 【デザートプレート】

- ・福知山茶と天滝ゆずのブルドネージュ
- ・抹茶のテリーヌサブレスサンド
- ・玉露ジュレと白玉あずき

## 《お土産》

天滝ゆずジュレ～赤鬼ほうじ茶～



朝食プレート



デザートプレート

## ②『ランチコース』 ～AMANOHASHIDATE フレンチコース～ 料金:14,500 円(税込)

(天橋立 13:05 発⇒西舞鶴 14:50 着)※約 1 時間 45 分

日本三景のひとつ天橋立がある宮津湾と、フランスのモン・サン・ミッシェルとともに世界遺産に登録されているモン・サン・ミッシェル湾が姉妹湾提携をしてから昨年丸 5 年を迎え、今回のランチコースでは天橋立ワインに合うフレンチコースをご用意しました。

メインは、海老と白身魚のカダイフ焼きの魚料理と、但馬若鶏の赤ワイン煮込みの肉料理をご用意しており、天橋立ワイン(※)と召し上がっていただくことで、食材の美味しさを惹き立てます。

ランチコースは、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、沿線の中でも人気の絶景ポイントである水面からわずか 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:生ハムとアンディーブのサラダ、サワラのエスカベッシュ

ドライマンゴーとマスカルポーネ、アナゴのピザ

バイ貝ときのこのブルゴーニュ風

・スープ:しょうがのポタージュ

・魚料理:海老と白身魚のカダイフ焼き

・肉料理:但馬若鶏の赤ワイン煮込み

・パン・バター

・季節のデザート

・丹鉄珈琲

### 《お土産》

・amame『丹後くろまつ号オリジナルキャンディ』



※ファーストドリンクとして、天橋立ワイン赤もしくは白、ノンアルコールの季節のジュース何れか 1 杯をご提供します。



前菜



但馬若鶏の赤ワイン煮込み

## ③『スイーツコース』 ～オリジナルレモネード&シュークリーム～ 料金:5,000 円(税込)

(天橋立 16:05 発⇒西舞鶴 17:24 着) ※約 1 時間 20 分

食事を通して思い出に残る体験をしていただけるよう、3 種のシュークリームにお客様自身でトッピングをしてクラフト感を楽しんでいただくコースをご用意しました。

シュークリームは、シンプルな定番のシュークリームからアーモンドクッキー、丹後くろまつ号をモチーフにした竹炭を使用した黒いシュー皮の3種で、レモンジャムや季節のフルーツなどをトッピングし、アレンジを楽しんでいただけます。また、ドリンクは暖くなる春や暑い夏にもピッタリのスッキリとした味わいのオリジナルレモネードをご用意しており、ご自身でお好みの酸味に調整いただけます。

乗車する前日や日中は、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》

- ・丹後くろまつシュー(竹炭使用)
- ・アーモンドクッキーシュー
- ・定番シュー
- ・チーズケーキ(プレーン)
- ・チーズケーキ(抹茶)
- ・レモンジャム
- ・くろまつクッキー
- ・季節のフルーツ
- ・丹鉄珈琲
- ・オリジナルレモネード



#### ■共通

【定員】1コースあたり20名

【運行日】2024年4～9月の金曜・土曜・日曜・祝日

【予約】3ヶ月前同日発売、午前10時予約受付開始

<https://travel.willer.co.jp/train/tantetsu/>

※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。