

昨年完売続出の人気コース、東京レストランバス『心に贅沢な、桜花見コース』が今年も登場！ レストランバス公式 Instagram にて明日 2 月 9 日(金)より先行予約開始

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、2024年3月20日(水・祝)~4月7日(日)の春限定コースとして、東京レストランバスの『心に贅沢な、桜花見コース』(以下、本コース)を実施します。それに先駆け、明日2月9日(金)よりレストランバス公式 Instagram (https://www.instagram.com/restaurantbus_willer/?hl=ja)にて先行予約受付を開始し、2月13日(火)11:00より予約サイト「WILLER TRAVEL」の日本語版サイト(<https://travel.willer.co.jp/restaurantbus/tokyo/>)と英語版サイト(※')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。

3年目の開催となる本コースは、屋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おり、昨年も大好評につき完売続出しました。

また、2023年の東京レストランバスのインバウンド利用者数が昨対比約6倍と訪日観光客の方にも好評なことから、本コースとしては初めて英語版サイトでも販売します。

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、いつもとは違う高さ約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。

さらに今年は、桜を眺めながら楽しんでいただくお料理にもさらにこだわり、お好みでお食事も選択いただけるよう「フレンチ」と「和食」のコース料理をご用意しました。フレンチのコース料理は、菜の花の生ハム巻きや桜エビのコンソメスープ、健康食品として知られるスーパーフード“キヌア”のチーズリゾットなどを、和食のコース料理は、穴子とおからのテリーヌやちらし寿司など、お食事からも春を感じていただけるメニューをご用意しています。春限定のコース料理とお酒と共に、レストランバス車内からお花見や東京観光をお楽しみください。

本コースのポイントは、以下の3点です。

- ① ラunchコースはピンク色が鮮やかな桜と、ディナーコースはライトアップされた幻想的な夜桜と東京の人気の観光名所を、それぞれ約3時間お楽しみいただけます。
- ② お食事は、本格的な料理を味わえる「フレンチ」と「和食」からお好みのコース料理を選択でき、春限定のメニューやデザート

※' 英語版サイト: <https://wilerexpress.com/en/restaurantbus/tokyo/>

※² 酒類やソフトドリンク、ポトルドリンク類は、別途料金を頂戴します。

トをお酒と共にお楽しみいただけます。

- 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。

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

<料金> 大人おひとり様 16,800 円 (ランチ・ディナー同一料金、2 名様以上ご予約可)

※子ども料金は 3,000 円引きです。

<運行日> 2024 年 3 月 20 日(水・祝)、22 日(金)~24 日(日)、28 日(木)~31 日(日)

2024 年 4 月 4 日(木)~4 月 7 日(日)の計 12 日間

<行程>

【出発・到着】<ランチ>フレンチ: 出発/11:30 到着/14:30 頃 ・ 和食: 出発/11:40 到着/14:40 頃

<ディナー>フレンチ: 出発/18:00 到着/21:00 頃 ・ 和食: 出発/18:10 到着/21:10 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...銀座...東京駅丸の内ビル前到着

※桜の開花状況は天候によって前後する場合がございます。

※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

<予約サイト>

【先行受付】予約期間:2 月 9 日(金)~2 月 13 日(火)

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

【一般受付】予約期間:2 月 13 日(火)11:00~

予約サイト「WILLER TRAVEL」日本語版サイト: <https://travel.willer.co.jp/restaurantbus/tokyo/>

英語版サイト: <https://willerexpress.com/en/restaurantbus/tokyo/>

■フレンチコースメニュー

オードブル: 菜の花の生ハム巻き、フロマージュブランのパバロア、
ワカサギのエスカベッシュ、魚介のリエット
サラダ: 茄子と鰯のショープレッセ サラダ仕立て
スープ: 桜エビのコンソメスープ
温菜: キヌアのチーズリゾット
パン: ミニフランスパン
メイン(魚): 舌平目のボンファン
メイン(肉): ローストビーフ 山椒ソース
デザート: 桜のデザートプレート(桜のゼリー/苺ムース)
ドリンク: コーヒーまたは紅茶



フレンチコース

■和食コースメニュー

先付け: いぶりがっことクリームチーズの湯葉巻き
口取り: ワカサギ南蛮漬け、穴子とおからのテリーヌ、海老芝煮、一口がんも
蒸し物: 玉地蒸し
冷鉢: ずわい蟹、胡瓜、法蓮草、長芋、若芽、菜の花、トマト、小肌、煎り酒
焼物: 柔らかの牛肉江戸甘味噌棒葉焼き
椀物: 真鯛のかぶら蒸し
食事: ちらし寿司、吸い物
デザート: 桜のデザート(フィナンシェ/パンナコッタ 桜ソース)
ドリンク: コーヒーまたは紅茶



ちらし寿司・吸い物



先付け・口取り・蒸し物・冷鉢・椀物



焼物

※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。

※写真はイメージです。

■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。※車両は異なる場合がございます。



東京レストランバス外観



2階バス車内



1階キッチン