

<NEWS RELEASE>

2024年7月3日

WILLER TRAINS 株式会社

## レストラン列車「丹後くろまつ号」2024 年秋冬コース販売開始

### 黒豆の最高級品として知られる“丹波黒豆”をふんだんに使用したモーニングコースや 丹後の豊かな山の幸と海の幸を味わうランチコースなど全 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 10 月～2025 年 3 月に「丹後くろまつ号」2024 年秋冬コースを運行します。運行開始に先駆け、明日 7 月 4 日(木)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 年秋冬コースは、黒豆の最高級品として知られる“丹波黒豆”をふんだんに使用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』、丹後の豊かな山の幸と海の幸を最大限に活かした和洋折衷の『ランチコース』、海の京都を味わえる豊富な海の幸と地酒をお楽しみいただける『地肴コース』の全 3 コースとなっています。それぞれ、地元の食材を知り尽くした地元レストラン協力のもと、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。

福知山から天橋立間を走行する『モーニングコース』では、秋は紅葉、冬は雪景色となる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『地肴コース』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、アテンダントの沿線の絶景ポイントのアナウンスなどを聴きながら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、丹鉄は、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』～丹波黒豆満足コース～ 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

北近畿エリアで6店舗を展開する「パティスリーカフェ・カタシマ」がプロデュースした『モーニングコース』は、大粒の豆が特徴で黒豆の最高級品として知られる“丹波黒豆”をふんだんに使用した朝食プレート&デザートプレートをご用意しました。

朝食プレートは、丹波黒豆を使用した黒豆と鴨スモークのキッシュと黒豆とマッシュルームのポターージュに、八鹿豚と朝倉山椒のキーマカレーや但馬ピクルス、天滝ゆずのドレッシングを使用した地元野菜のサラダをワンプレートで提供します。デザートプレートは、黒豆珈琲と木下酒造の日本酒「タイムマシーン」を使用したティラミス、木下酒造の日本酒「人喰い岩」のジュレ&氷上牛乳のクリーム、季節のフルーツプチャルトの3品をお楽しみいただけます。

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。『モーニングコース』は天橋立が終点のため、コース終了後に天橋立周辺の観光も合わせてお楽しみください。

#### 《メニュー》

##### 【朝食プレート】

- ・丹波黒豆と鴨スモークのキッシュ
- ・黒豆とマッシュルームのポターージュ
- ・フレッシュサラダ&但馬ピクルス
- ・八鹿豚と朝倉山椒のキーマカレー

##### 【デザートプレート】

- ・黒豆珈琲のティラミス
- ・季節のフルーツのプチャルト
- ・地酒と氷上牛乳のジュレ



#### 《お土産》

- ・丹波黒豆ガレット&ドリップパック



朝食プレート



デザートプレート

## ②『ランチコース』 ～丹後の恵みと海の幸の美食コース～ 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

天橋立のふもとに佇むレストラン「アンソンベニール」がプロデュースした『ランチコース』は、丹後の豊かな食材、山の幸と海の幸を最大限に活かした和洋折衷のコース料理をご用意しました。

前菜は、セイコガニを蒸しあげたテリーヌや久美浜産のさつまいもを使用したさつまいも饅頭、スモークサーモンのパテ、鴨のローストフロレンス風キッシュの 4 品で、丹後の自然の恵みを感じる一皿です。また、メインは海の幸ムースのパン粉焼きの魚料理と、豚肉のクリームソースの肉料理をご用意しており、和と洋を織り交ぜた和洋折衷の料理をご提供します。

走行ルートは、天橋立駅を出発して西舞鶴駅まで行く海の京都をゆっくりと満喫できるルートです。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: セイコ蟹のテリーヌ・スモークサーモンのパテ
  - ・鴨のロースト(胡椒風味)フロレンス風キッシュ
  - ・丹後の砂丘で育ったさつまいも饅頭
- ・魚料理: 海の幸ムースのパン粉焼き  
(アメリカーナソース)
- ・海鮮豆乳蒸し
- ・肉料理: 豚肉のクリームソース
- ・パン・バター
- ・デザート: ドゥーブルフロマージュ
- ・丹鉄珈琲



### 《お土産》

- ・アンソンベニールオリジナル焼き菓子



前菜



左:肉料理 中:海鮮豆乳蒸し 右:魚料理

### ③『地肴コース』～海の京都の魚と地酒～ 料金:5,500円(税込)

(天橋立 16:05 発⇒西舞鶴 17:24 着) ※約1時間20分

舞鶴漁港の仲買人の資格を持つ「サカナテラス」の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る『地肴コース』をご用意しました。日本酒と合う地魚のカニ味噌焼きや茹でカニ足と地魚のお造り、久美浜牡蠣の揚げ出汁、クリームチーズの西京漬け、丹後ばら寿司ロールと、「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。地酒3種を飲み比べながら、新鮮な海の京都の魚をご賞味ください。

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『地肴コース』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。絶景ポイントの奈具海岸では停車時間もあるため、レストラン列車から望む海の京都エリアの絶景をゆっくりと堪能しながら癒しの時間をお過ごしください。

#### 《メニュー》

- ・地魚のカニ味噌焼き
- ・茹でカニ足と地魚のお造り
- ・久美浜産牡蠣の揚げ出汁
- ・クリームチーズの西京漬け
- ・丹後ばら寿司ロール
- ・地酒三種



茹でカニ足と地魚のお造り



丹後ばら寿司ロール

#### ■共通

【定員】1コースあたり20名

【運行日】2024年10月～2025年3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。