

<NEWS RELEASE>

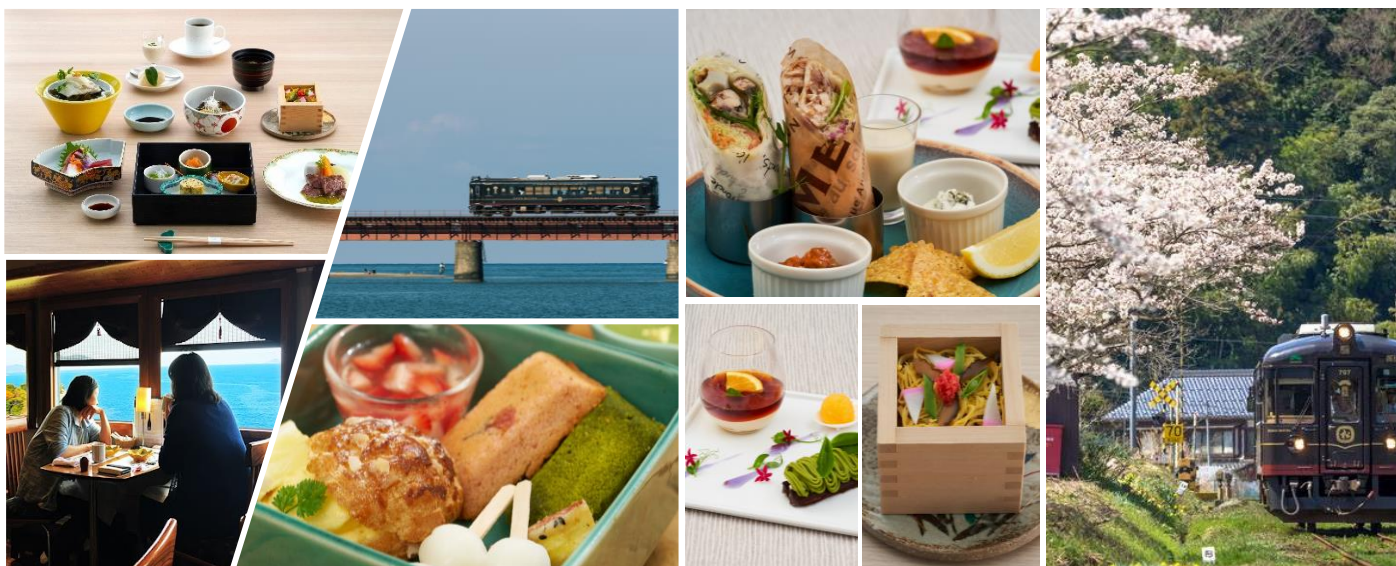
2025 年 1 月 29 日

WILLER TRAINS 株式会社

レストラン列車「丹後くろまつ号」2025 年春夏コース販売開始 ～浦嶋伝説をモチーフとした丹後乙姫御膳で丹後の旅路を彩る『ランチコース』など 美食と絶景の旅を楽しむ全 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、2025 年 4 月～9 月に「丹後くろまつ号」2025 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(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。



2025 年春夏コースは、「森の京都」から「海の京都」への移り変わりを表現したトルティーヤとアシェットデザート 2 皿をお楽しみいただける『モーニングコース』、丹後が日本最古の「浦嶋太郎」の伝説が残る地として知られていることから浦嶋伝説に登場する乙姫をモチーフとした御膳を味わう『ランチコース』、桜や舞鶴抹茶、レモンなどスイーツから春や夏の季節を感じていただける彩り鮮やかなスイーツがふんだんに詰まった『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ご覧いただける「森の京都」から「海の京都」に位置する日本三景「天橋立」までの移り変わりを車窓からお楽しみいただけます。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』～「森の京都」から「海の京都」へ移り変わりを味わう～ 料金:7,000円(税込)

(福知山 10:08 頃発⇒天橋立 11:48 頃着)※約 1 時間 40 分

自然豊かな城下町の「福知山」から「海の京都」の代表的な観光地「天橋立」へ向かうモーニングコースをイメージした、「森と海のトルティーヤ」&「アシェットデセール」をご用意しました。

1 皿目は、但馬の新鮮な野菜と但馬鶏、バーベキューソースとワカモレが味の決め手の「森のトルティーヤ」と、宮津ちくわと丹後のイワシなどの食材を詰めた「海のトルティーヤ」で、ワンハンドで食べやすい 1 品をご用意しています。お好みで、海のソース(サルサソース)や山のソース(ザジキソース)を付けてお召し上がりください。2 皿目は、緑鮮やかな山々を表現した「丹波茶と丹波大納言小豆のモンブラン」、夕日ヶ浦をイメージした「琴引の塩とミルクキャラメル」の軽いムース、紅茶のジュレ」、丹後由良産「紅まどんなのシャーベット」でスイートな丹波・丹後をお楽しみください。

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》

【森と海のトルティーヤ】

- ・森のトルティーヤ
- ・海のトルティーヤ
- ・森のソース(サルサソース)
- ・海のソース(ザジキソース)
- ・ビシソワーズ
- ・トルティーヤチップ

【アシェットデセール】

- ・丹波茶と丹波大納言小豆のモンブラン
- ・琴引の塩とミルクキャラメル」の軽いムース、紅茶のジュレ
- ・紅まどんなのシャーベット
- ・天滝ゆずのジュレ
- ・丹鉄珈琲



森と海のトルティーヤ



アシェットデセール

②『ランチコース』 丹後乙姫御膳 ～浦嶋の海を偲ぶ～ 料金:14,500円(税込)

(天橋立 13:05 頃発⇒西舞鶴 14:50 頃着)※約 1 時間 45 分

丹後は日本最古の「浦嶋太郎」伝説の地としても知られていることから、ランチコースでは丹後の旅路を彩る浦嶋伝説に登場する乙姫をモチーフとした御膳をご用意しました。

玉手箱を開けると「ハタハタの南蛮漬け」や「木耳の佃煮」など山海の逸品が並びます。メインは貴重な「琥珀和牛ステーキ」、蒸し物は「真鯛の若布蒸し」、ご飯は「丹後ばら寿司」と、京丹後の海の幸と山の幸を贅沢に使用したコース料理を提供します。お土産には、浦嶋太郎伝説発祥の地に鎮座する浦嶋神社の「丹後くろまつ号限定御朱印」をお持ち帰りいただけます。

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 ほどの「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》

- ・玉手箱 木耳の佃煮 しらす 紫蘇
ハタハタの南蛮漬け
あかもくを使用した出汁巻き 季節の和え物
- ・向附 旬のお造り盛り合わせ
- ・炊合わせ 黒鮑のオイスター煮込み
- ・強肴 琥珀和牛ステーキ ～九条葱ソース～
- ・蒸し物 真鯛の若布蒸し ～赤米酒粕醤油ソース～
- ・御飯 丹後ばら寿司
- ・止椀 赤出汁、あかもく、粉山椒、三ツ葉
- ・水物 京きな粉を使用したパンナコッタ
- ・丹鉄珈琲



《お土産》

- ・浦嶋神社 丹後くろまつ号限定御朱印



強肴 琥珀和牛ステーキ～九条葱ソース～



浦嶋神社 丹後くろまつ号限定御朱印

③ 『スイーツコース』 ～「海の京都」季節のスイーツ～ 料金:5,500 円(税込)

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

沿線地域で作られた「ヒラヤミルク」や「舞鶴抹茶」などを使用し、季節を感じながら味わう 6 種のスイーツをご用意しました。

春夏コースに合わせて「桜のフィナンシェ」や「舞鶴抹茶フィナンシェ」、だんごをご用意しており、「舞鶴抹茶ムース」と「ヒラヤミルクの練乳」を付けることで、アレンジしながら味の変化をお楽しみいただけます。また、レモンのシュークリームはさっぱりとした甘さで、暑くなる時期にもピッタリのスイーツです。

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》

- ・季節のゼリー
- ・レモンのシュークリーム
- ・桜のフィナンシェ
- ・舞鶴抹茶フィナンシェ
- ・大学いも
- ・だんご
- ・ヒラヤミルクの練乳
- ・舞鶴抹茶ムース
- ・丹鉄珈琲



スイーツ各種



レモンのシュークリーム

■共通

【定員】 1 コースあたり 20 名

【運行日】2025 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ございます。

※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。