

レストラン列車「丹後くろまつ号」 2026年秋・冬コース販売開始  
～「丹波栗づくしのモーニング」「海軍レシピのランチ」「旬の地魚と地酒のデ  
ィナー」、丹後の秋冬を五感で味わう全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、レストラン列車「丹後くろまつ号」の2026年秋・冬コースを、2026年10月～2027年3月まで運行します。運行開始に先駆け、明日7月2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。

四季折々の絶景とともに、丹後ならではの食・文化・歴史を五感で楽しめるレストラン列車「丹後くろまつ号」ならではの感動と美味しいお食事をご提供します。

今シーズンは、京のブランド産品「丹波栗」を贅沢に味わうモーニングコースと、舞鶴に所蔵される海軍レシピを現代風にアレンジしたランチコース、旬の地魚と地酒のマリアージュを楽しむディナーコースの全3コースをご用意しました。

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から雄大な日本海へと移り変わる、ロマン溢れる車窓を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『地魚コース』では、丹鉄沿線の絶景ポイントである「奈具海岸」や「由良川橋梁」など、季節ごとに表情を変え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。自然豊かな絶景とともに、丹後の土地でしか味わえない秋・冬の味覚や郷土素材を使用している絶品のお食事を味わう、特別な列車旅をお楽しみください。

## ●コース内容

### ①『モーニングコース』～まろんでろまんな列車旅～

料金：6,800円（税込・お土産付き）

（福知山 10:08 発⇒天橋立 11:51 着）※約1時間40分

秋の味覚を代表する京のブランド産品「丹波栗」を主役にしたモーニングコースです。丹波栗の上質な甘み・旨み・香りを存分に味わえるお食事やスイーツをご用意しました。

自然豊かな城下町の「福知山」を出発し、「海の京都」の代表的な観光地「天橋立」まで、緑豊かなと田園風景から雄大な日本海へと移り変わる、ロマン溢れる車窓の旅をお楽しみいただけます。

さらに、お土産には、本コースのために特別に仕立てた栗をモチーフにした【丹波ガレット】をご用意。旅の思い出を、ご自宅でも栗づくしの贅沢な余韻をお楽しみください。

（※12月21日～1月7日は運休となります）

#### 《メニュー》

大地の恵みパイ～栗ときのこのパイ包み～

芋栗のポタージュ

但馬ピクルス

Tambakuri～丹波栗モンブラン～

丹波栗の渋皮煮

丹波黒豆と黒糖わらび餅、ほうじ茶ジュレ

#### 《お土産》

丹波ガレット【丹波栗】



※コース全体写真



※写真左：大地の恵みパイ～栗ときのこのパイ包み～

※写真右：Tambakuri～丹波栗モンブラン～

## ②『ランチコース』～海軍レシピでめぐる列車旅～

料金：15,000円（税込・お土産付き）

（天橋立 13:05 発⇒西舞鶴 14:50 着）※約1時間45分

天橋立を出発し西舞鶴へ向かう舞鶴に所蔵される海軍料理レシピを、現代風アレンジした特別なフルコースをお楽しみいただけるランチコースです。名物の肉じゃがやカレーコロッケをはじめ、海軍レシピを現代風に昇華させた一皿など、舞鶴の厳選食材とともにここだけの特別な味をお届けします。なかでも「丹後くろまつ号」をイメージした黒いハンバーグや、どこか懐かしいレトロ感あふれるプリンは、見た目にも楽しいメニューも魅力です。

天橋立を出発し西舞鶴まで、海が目の前に広がる「奈具海岸」での一時停車や、水面からわずか6mの高さを走る「由良川橋梁」を徐行しながら走行するレストラン列車ならではの演出とともに、ここでしか味わえない歴史と美食を巡る贅沢なひとときをお過ごしください。

（※12月28日～1月7日は運休となります）

### ＜＜メニュー＞＞

【前菜盛り合わせ】：ゼリー寄せ・カポナータ・芋きんとん・アオリイカのマリネ  
カレーコロッケ  
クラムチャウダー  
肉じゃが  
茶碗蒸し  
豚角煮まん  
ローストビーフ丼  
和牛ハンバーグ（黒いソース）  
エッグプディング

### ＜＜お土産＞＞

ビスケット



※コース全体写真



※写真左：ローストビーフ井



※写真右：エッグプディング

**③『地魚コース』～フレッシュでフィッシュな列車旅～**

**料金：7,500円（税込・ワンドリンク付き）**

**（天橋立 16:05 発⇒西舞鶴 17:24 着）※約1時間20分**

夕暮れの日本海を眺めながら、海の京都が育んだ旬の魚介と地酒をお楽しみいただけるコースです。さかなの町・舞鶴が誇るブランド魚「京鱈」や、大正9年より続く老舗『嶋七』の伝統のかまぼこ、旬の時季には当日の水揚げ状況に応じて贅沢な「都まぐろ」のお造りもご提供。

さらに、お好みの厳選された地ビールや地酒、ソフトドリンク等のワンドリンクとともに、地元食材とのマリアージュをお楽しみください。

(※12月28日～1月7日は運休となります)

《メニュー》

京鯖と地魚のお造り盛り合わせ

(※『都まぐろ』の水揚げがあるときは『都まぐろ』のお造りも提供)

地魚の蟹味噌焼きと舞鶴ごぼう天の炙り

久美浜産真牡蠣と舞鶴かまぼこの磯辺揚げ出汁

丹後ばら寿司ロール

《ドリンク》

地ビール・地酒・ソフトドリンクなどからお好みの1杯)



※コース全体写真



※写真左：久美浜産真牡蠣と舞鶴かまぼこの磯辺揚げ出汁

※写真右：丹後ばら寿司ロール



### ●3 コース・共通概要

【定員】 1コースあたり 24名

【運行日】 2026年10月～2027年3月の金曜・土曜・日曜・祝日（※年末年始等に一部運休期間あり）

【予約】 3ヶ月前同日発売、午前10時予約受付開始

予約ページ：<https://travel.willer.co.jp/train/tantetsu/>

※写真は全てイメージです。

※メニュー名は変更となる場合がございます。

※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。

※詳細はご予約時に公式HPよりご確認ください。