

<NEWS RELEASE>

2022年7月14日

WILLER TRAINS 株式会社

北近畿の食材をふんだんに使用した心もからだもホッとする新コースが登場 レストラン列車「丹後くろまつ号」2022年秋冬コース販売開始

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、2022年10月～2023年3月に「丹後くろまつ号」2022年秋・冬コースを運行します。運行開始に先駆け、本日7月14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。



2022年秋・冬コースは、丹後・丹波・但馬の食材をふんだんに使用した英国式ランチプレートと季節を感じられる3種のデザートをお楽しみいただける『モーニングコース』と、天橋立駅を出発し西舞鶴駅までの約1時間45分、からだに温まり免疫力がアップする食材を豊富に使用した懐石コースを召し上がりながらゆっくりと海の京都を満喫いただける『ランチコース』、夕暮れの日本海沿いの絶景とともに旬のフルーツや食材を使用した7種類の甘いスイーツで癒しを味わっていただける『スイーツコース』といった、長期にわたる自粛疲れの心やからだに嬉しい全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、紅葉シーズンに赤や黄色の色鮮やかな美しい山々を冬には真っ白な雪山と田園風景を車窓からご覧いただけます。『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空気の澄んだ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。

また、コロナ禍において皆様に安心して観光列車にご乗車いただけるよう、接客をするアテンダントの手袋・マスク・フェイスシールドの着用はもちろんのこと、3密回避と衛生管理をはじめとした新型コロナウイルス感染症対策を徹底しています。詳しい対策については丹鉄HP(<https://trains.willer.co.jp/safety/covid19/>)でも公開しております。

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』～地元食材で味わう英国式ランチ&季節のデザート～ 料金:5,800円(税込)

(福知山 10:20 発⇒天橋立 11:45 着)※約1時間半

《ポイント》

丹後・丹波・但馬の食材を使用した英国式ランチプレートと季節を感じられる3種のデザートの2皿をご用意しました。1皿目は、出発地福知山に店を構えるパティスリーカフェ・カタシマの自家製スコーンと天滝ゆずのマーマレード&クロテッドクリームが付いたプレート、2皿目は地元食材を使用した3種類のデザートで丹鉄珈琲または紅茶と一緒にお食事をお楽しみいただけるプレートです。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》

【1皿目】

- ・自家製スコーンと天滝柚子のマーマレード&クロテッドクリーム
- ・自家製ローストビーフ&ラトウイユと、自家製スモークサーモン
- ・季節のフルーツサラダ

【2皿目】

- ・丹波黒豆きな粉のモンブラン
- ・抹茶のくちどけポコム
- ・レモンと紅茶のクープ
- ・丹鉄珈琲または紅茶



②『ランチコース』～からだぽかぽか免疫力アップ懐石～ 料金:13,000円(税込) お土産つき

(天橋立 13:05 発⇒西舞鶴 14:50 着)※約1時間45分

《ポイント》

日ごとに寒さが増してくるこの時期にぴったりのからだを温まり免疫力もアップする、見た目にも美しい色鮮やかな懐石コース料理をご用意しました。葱と生姜の葛スープや根菜と五穀米の炊き込みご飯などからだを温める作用のある生姜や根菜類等をたっぷりと使用し、心身ともにぽかぽかと温まるコースです。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、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:旬のフルーツとローストビーフの彩り添え
発酵塩レモンヨーグルトソース
- ・椀物:葱と生姜の葛スープ
- ・お造り:旬の地魚三種
- ・強肴:京都肉のサーロインステーキ
焼き野菜添え わさび塩
- ・温物:白身魚と蕪スフレ
- ・御飯:根菜と五穀米の炊き込みご飯
- ・留椀:わかめのお吸い物



・甘味:ミルクレープロール 季節のフルーツ添え

・丹鉄珈琲

《お土産》

・生姜とショコラのアソートクッキー

③ 『スイーツコース』 ～絶景と絶品スイーツで癒される夕暮れ時～ 料金:4,800円(税込)

(西舞鶴 15:46 発⇒天橋立 16:47 着) ※約1時間

《ポイント》

旬のフルーツや食材を使用した7種類のスイーツがお楽しみいただけるコースです。京都産のさつまいもとリンゴのタルト、丹波栗のモンブラン、レモンとヒラヤミルクのパンナコッタなど、甘いスイーツからさっぱりとしたスイーツまでご用意しているため、最後まで飽きずにお召し上がりいただけます。また、一つひとつ丁寧に作られたスイーツたちは、思わず写真を撮りたくなるような美しさです。夕暮れ時のレストラン列車から望む絶景とともに、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》

- ・京都府産さつまいもとリンゴのタルト
- ・丹波栗モンブラン
- ・アマレッティ(ココナッツメレンゲ)
- ・レモンとヒラヤミルクのパンナコッタ
- ・京都府産いちごのヴィクトリアサンドイッチ
- ・キャラメル&カフェの生チョコ
- ・ガレット
- ・丹鉄珈琲または紅茶



■共通

【定員】 1コースあたり30名 (※現在、新型コロナウイルスの感染症対策として、20名までに制限しております。)

【運行日】

《定期運行》 モーニングコース/ランチコース/スイーツコース:金曜・土曜・日曜・祝日

【予約】

《定期運行》 3ヶ月前同日発売、午前10時予約受付開始

※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。