

各コース 20 席限定！夏の京都の風物詩「五山送り火」を満喫する 京都レストランバスのランチコースとディナーコースが 8 月 16 日に限定運行

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、京都レストランバスの期間限定コースとして、お盆に行われる京都の伝統行事「五山送り火」を楽しむことができる『レストランバスで行く 送り火ゆかりの地巡りと大文字の和菓子作り体験付きランチコース』と『レストランバスの車上から見る 五山送り火鑑賞ディナーコース』を、8月16日(水)限定で運行します。それに先駆け、本日7月20日(木)より、予約サイト「WILLER TRAVEL」(<https://travel.willer.co.jp/restaurantbus/kyoto/>)にて予約受付を開始します。



今回の限定コースは、五山送り火のゆかりの地を巡りながら送り火について学び、下車後には大文字の送り火をイメージした和菓子作り体験ができるランチコースと、五山のうち4つの送り火を点灯時間に合わせて移動しながら夏の夜空を彩る迫力ある送り火をレストランバスから鑑賞いただけるディナーコースをご用意しました。どちらのコースも送り火で賑わう夏の京都をレストランバスで巡り、旬の食材を使用した京会席を堪能しながら、京都の文化や街並みをお楽しみいただけます。運行中の車内では、ガイドスタッフによる観光名所の解説や送り火の豆知識などの紹介もあり、地上約3mの高さからの普段とは違った目線から東寺や二条城、京都タワーなどを眺め、新しい発見に出会うことができます。

コースのポイントは下記4点です。

- ① ランチコースは、浄土寺や銀閣寺門などの五山送り火のゆかりの地を巡り、ツアーの最後には大文字の送り火をイメージした和菓子作り体験ができる約4時間のコースで、ディナーコースは、清水界隈の下車散策ツアーや、五山送り火の点灯時間に合わせて移動しながらレストランバス車上から送り火を鑑賞する約3時間10分のコースです。
- ② お食事は、送り火コース限定メニューとして、旬の鰻を使った鰻の唐揚げや鰻落としが加わった、夏らしい京会席になっています。
- 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へ乗車中し、京会席やお酒(※)を堪能しながら京都の観光名所を巡ります。地上約3mの高さからみる普段とは違った目線で夏の京都を感じることができます。

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

[ランチコース]

<料金> 相席可:10,800 円、相席無し:12,800 円

※上記は、大人おひとり様の料金です。小学生以下は一律 3,000 円引きです。

<設定日> 8月16日(水)

<行程> 出発/12:00 解散/16:00 頃 (約4時間・体験時間含む)

走行ルート:京都駅八条口(集合・受付)12:00 出発…<京会席を堪能しながら車窓観光>…興正寺…西本願寺…二条城…清明神社…白峯神社…大文字火床ビューポイント…市営銀閣寺観光駐車場<大文字送り火ゆかりの浄土寺と銀閣寺門前のご案内 約30分下車観光>…平安神宮大鳥居…知恩院…八坂神社…八坂の塔…三十三間堂…京都タワー…日本文化体験庵 an 14:50 到着<“大文字の送り火”練り切り和菓子作り体験 60分>…16:00 頃現地解散

※浄土寺と銀閣寺門前下車観光以外は、すべて車窓観光となります。

※当プランは点火後の送り火鑑賞はございません。

※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。



和菓子作り体験(イメージ)

[ディナーコース]

<料金> 相席可:17,800 円、相席無し 19,800 円

※上記は、大人おひとり様の料金です。子ども料金も同額です。

<設定日> 8月16日(水)

<行程> 出発/18:00 到着/21:10 (約3時間10分)

走行ルート:京都駅八条口(集合・受付)18:00 出発…<京会席を堪能しながら車窓観光>…東寺…大宮高架橋…京都タワー…清水市営駐車場<清水界限散策ツアー 約30分下車観光>…20:00 頃から五山送り火点火に合わせて移動(五山のうち、4つの送り火を追いかけ鑑賞)…二条城…京都駅八条口 21:10 頃到着

※五山のうち、4つの送り火を車窓から鑑賞いただきます。

※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。

※雨天の場合は透明なルーフを閉じた状態で送り火を鑑賞いただきます。

<料理・飲み物> ※ランチ・ディナー共通

三種盛り:白酢和え、かつおくるみ、大豆

八寸:出し巻き玉子、鰻の唐揚げ、南京、ヤングコーン、パプリカ、流し羹

お造り:鰻落とし、胡麻豆腐

煮物:湯葉、冬瓜、小芋、絹さや、花魁

御飯・汁物:湯葉ちりめんご飯、お吸い物

香の物:柴漬け、沢庵

季節のデザート:上生菓子

季節の飲み物:深煎りほうじ茶

※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。

※料理画像はイメージです。仕入れ状況により素材やメニューが変更となる場合がございます。



■五山送り火について

夏の京都の風物詩である「京都五山送り火」は、お盆にあの世から帰ってきたお精霊さん(おしよらいさん)を送る伝統行事で、京都市登録無形民俗文化財にも登録されています。京都市内にある山々に約 80 メートル四方の大きさに「大の文字」や「鳥居の形」を模した図が、20時から5分間隔で大文字(如意ヶ嶽)・妙法(西山及び東山)・船形(船山)・左大文字(大文字山)・鳥居形(曼荼羅山)の順に点火され、それぞれ30分程点灯し、夜の京都を彩ります。

※本コースでは、ディナーコースにて送り火点灯を鑑賞いただけます。

■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ン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。

京都レストランバスの外装は、京都の景観に合わせた和テイストのイラストでデザインしており、内装は本物の石でできた階段や行灯をあしらい、格子や木をふんだんに使うなど、「老舗料亭」のような和の落ち着いた空間になっています。



京都レストランバス外観



2階バス車内



石の階段



1階キッチン

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