

<NEWS RELEASE>

2022 年 1 月 28 日

WILLER TRAINS 株式会社

曜日によって変わるお客様の希望を叶えた新コースが登場 レストラン列車「丹後くろまつ号」2022 年春夏コース販売開始

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 4 月～2022 年 9 月末の期間、「丹後くろまつ号」2022 年春・夏コースを運行します。運行開始に先駆け、2 月 1 日(火)10 時より、丹後くろまつ号予約専用ページ(<https://travel.willer.co.jp/train/tantetsu/>)にて受付を開始します。

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“丹鉄 FOOD EXPERIENCE”をコンセプトに、「丹後くろまつ号」ならではの感動体験を提供します。



2022 年春・夏コースでは、丹後・丹波・但馬地方の食材を使った朝食にピッタリなクロワッサンサンドとデザートプレートをお楽しみいただける『スペシャルモーニングコース』と、天橋立駅を出発し、途中奈具海岸や由良川橋梁、広い海の眺望をお楽しみいただきながら西舞鶴駅までの約 2 時間 30 分、ゆっくりと海の京都を満喫いただける『海の幸堪能コース』、“週末はお酒を楽しみたい”“スイーツも楽しみたい”というお客様の声に応え、丹後くろまつ号の定期コースでは初となる、曜日によって提供する料理が異なる『地酒飲み比べコース』と『スイーツお楽しみコース』の全 4 コースをご用意し、これまで以上に、皆様の旅行スタイルに合わせてご利用いただけるようになりました。

福知山から天橋立間を走行する『スペシャルモーニングコース』では、地元食材を使用した朝食にぴったりのクロワッサンサンドと地元野菜のサラダプレートと天橋立ワインのジュレを添えたスイーツプレートを堪能しながら、車窓からは美しい山々や田園風景をご覧いただけます。海の京都で採れた旬の地魚や地元野菜を使用した本格的な懐石料理をお楽しみいただける『海の幸堪能コース』と、金・土・祝日(火～木のみ)には地酒やワイン・おつまみとともに、丹後のお酒を知れる『地酒飲み比べコース』へ、日・祝日(月のみ)には自分だけのアレンジミドリ焼が作れる『スイーツお楽しみコース』へと、曜日によって内容が変わる 3 つのコースでは、丹鉄沿線の絶景ポイント「奈具海岸」や「由良川橋梁」から見える“海の京都”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けます。

また、with コロナ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いきます。

■コース内容

①『スペシャルモーニングコース』 ～三たんの食材で作るからだ目覚める朝ごはん～ 料金:6,800 円(税込)
(福知山 10:20 発⇒天橋立 11:45 着)※約 1 時間半

《ポイント》

近畿の丹後・丹波・但馬地方の食材を使用した健康的で、からだが目覚めるようなモーニングプレートに 2 皿をご用意しました。1 皿目は、地元野菜を贅沢に使用した自家製ローストビーフのクロワッサンサンドのプレート、2 皿目は地元で収穫されたフルーツをふんだんに使用し、途中で味を変化させることで最後まで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》

- ・自家製ローストビーフのクロワッサンサンド
～朝倉山椒のタプナード添え～
- ・ウフ・ファルシ
- ・地元野菜のフレッシュサラダ
- ・フルーツ＆野菜のフレッシュジュース
- ・橋立ワインのジュレ、ブランマンジェのクーブ
- ・天滝ゆずとマスカルポーネのクレープ包み
- ・丹鉄珈琲
- ・お土産:カタシマミルクプリン



②『海の幸堪能コース』 ～北近畿の美食を味わう懐石料理～ 料金:13,000 円(税込)
(天橋立 13:05 発⇒西舞鶴 14:50 着)※約 2 時間 45 分

《ポイント》

“天地山海”をテーマに、日本海の自然豊かな「海の京都」の海の幸、里山の風景が美しい「森の京都」の山の幸を使用した、見た目にも美しい色鮮やかな懐石料理をご用意しました。天橋立駅から西舞鶴駅まで海沿いのルートを行き、海が目の前に広がる「奈具海岸」では約 15 分停車時間を設けており、レストラン列車ならではの、ゆっくりと絶景を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:
 - 季節のお浸し 松の実添え
 - オイルサーディン クラッカー
 - さざえの磯焼 間人わかめがけ
 - 旬魚のカルパッチョ マリネ野菜 飯尾酢ドレッシング
 - 蛤と九条葱 酢味噌がけ
- ・御造り:旬の地魚三種
- ・温物:豆乳味噌仕立ての海鮮温野菜
- ・強肴:地魚の若狭ソテー 薬味添え 山椒ソース
- ・御飯:焼鯖小袖寿司 湯葉寿司 茗荷添え
- ・留碗:あさりの赤だし
- ・水物:カスタードプリンと黒糖ジュレ フルーツのせ
- ・丹鉄珈琲
- ・お土産:へしこ茶漬け



③【金・土・祝日(火～木のみ)限定】『地酒飲み比べコース』 ～丹後のお酒を知る～

④【日・祝日(月のみ)限定】『スイーツお楽しみコース』 ～自分だけのアレンジミニどら焼きを作る～

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》

丹鉄初、曜日によって提供料理が異なり、“金曜日や土曜日、祝日はお酒が飲みたい！”“次の日仕事があるけど観光列車を楽しみたい”という方にぴったりのコースです。「地酒飲み比べコース」は、地酒(3 種)またはワイン(2 種)のいずれかを選択でき、マリネやピッツァなど日本酒にもワインにも合うおつまみを 5 種ご用意しております。「スイーツお楽しみコース」は、くろまつ松の印が入ったどら焼きに舞鶴抹茶餡や丹波栗クリームなど地元食材を使った 9 種類の豊富なトッピングから、自分だけのオリジナルどら焼きを作ることができるコースです。レストラン列車から望む絶景とともに、お酒やスイーツをお楽しみください。

《メニュー》

◇地酒飲み比べコース

- ・タコとグレープフルーツのアンチョビビネガーマリネ
- ・洋風彩り出汁巻きフラン
- ・蒲鉾のバジルピッツァ仕立て
- ・丹波鶏燻製のアボカド添え ～わさび風味～
- ・ラムレーズンクリームチーズのインボルティーニ
- ・日本酒飲み比べ 3 種 または ワイン 2 種

◇スイーツお楽しみコース

- ・ミニどら焼き
- ・トッピング
粒あん・舞鶴抹茶餡・レモン餡・生クリーム・丹波栗クリーム
丹波黒豆・白玉・塩バター・旬のフルーツ
- ・ウェルカムドリンク:オリジナルレモネード
- ・丹鉄珈琲
- ・お土産:レモンのフィナンシェ



■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》

- ・スペシャルモーニングコース/海の幸堪能コース:金曜・土曜・日曜・祝日
- ・地酒飲み比べコース:金曜・土曜・祝日(火～木のみ)
- ・スイーツお楽しみコース:日曜・祝日(月のみ)

【予約】

《定期運行》2 月 1 日(火)、午前 10 時予約受付開始 ※全席買取・返席不可の場合は 3 ヶ月以前より受付可

※おみやげは、内容が変更になる場合があります。

※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あります。

※丹後くろまつ号の利用特典として丹鉄沿線の 1 日フリーきっぷが、1 枚 750 円の特別価格でご購入いただけます。