

クリスマスの街並みを眺めながらフレンチとお酒を楽しむ東京レストランバス“クリスマスコース”を販売開始 ～デートや女子会、家族でのクリスマスに！大切な人と特別なクリスマスを過ごしませんか？～

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、12月22日(木)～25日(日)の4日間限定で、東京レストランバスのクリスマスコースを運行します。それに先駆け、本日11月22日(火)より予約サイト「WILLER TRAVEL」(<https://travel.willer.co.jp/restaurantbus/tokyo/>)にて予約受付を開始します。



東京レストランバスは、季節や時間、一緒に過ごす人によって違って見える街全体をレストランに見立て、いつもとは違う高さ約3mの目線から眺める景色と、本格的なコース料理やお酒を大切な人と楽しめる、非日常を味わえるツアーです。

4日間限定のクリスマスコースは、クリスマスに彩られた街並みや観光名所を楽しみながら、クリスマス限定のスペシャルコース料理とお酒を楽しめる特別コースで、ランチとディナーの2コースをご用意しています。

走行ルートは、東京タワーやレインボーブリッジをはじめとする都内の観光スポットを巡り、ディナーコースではライトアップが美しい丸の内仲通りや表参道、六本木通りのイルミネーションも堪能することができ、いつもとは違う高さ約3mの目線から眺める景色が、非日常的な特別な時間へとお連れします。

コース料理は、パイ包みのクラムチャウダーや黒毛和牛のローストビーフ、ブッシュドノエルやワインゼリー、プティシュークリームを盛り合わせたデザートプレートなどをご用意し、ワインやシャンパンなど(※)にもピッタリで、見た目にも華やかな本格的なクリスマスフレンチです。

クリスマスコースのポイントは、下記3点です。

- ① ランチコースは賑やかな東京の観光名所を約2時間30分、ディナーコースは東京の観光名所とライトアップされた幻想的なイルミネーションを約3時間お楽しみいただけます。
- ② 料理は、お酒にも合うメインの黒毛和牛のローストビーフや、ブッシュドノエルなどのクリスマス限定のデザートプレートが付いた、本格的なクリスマスフレンチです。
- 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乗車中は、いつもとは違う高さ約3mの目線から眺める景色によって特別な時間を楽しむことができ、ガイドスタッフによる観光名所の解説や豆知識の紹介もあり新しい発見に出会うことができます。

今年のクリスマスは、恋人や友人、ご家族など大切な人と、是非「東京レストランバス」で特別で優雅なひと時をお楽しみください。

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。

※酒類やソフトドリンク、ポトルドリンク類は、別途料金を頂戴します。

■コース概要 URL: <https://travel.willer.co.jp/restaurantbus/tokyo/>

<料金> 大人おひとり様 ランチコース/12,500 円 デイナーコース/15,000 円 (税込)

<運行日> 2022 年 12 月 22 日(木)~25 日(日)計 4 日間

<行程>

【ランチコース走行ルート】所要時間 約 2 時間 30 分

東京駅丸の内ビル前(集合・受付)11:00 出発…<ランチコースを堪能しながら車窓観光>→日比谷公園→皇居内堀
→国会議事堂→東京タワー→レインボーブリッジ→フジテレビ→アクアシティお台場【約 30 分自由散策】→歌舞伎座
→数寄屋橋→東京駅丸の内ビル前 13:30 頃到着

【ディナーコース走行ルート】所要時間 約 3 時間

丸の内ビル前(集合・受付)17:30 出発…<ディナーコースを堪能しながら車窓観光>→国会議事堂→表参道
→六本木ヒルズ→東京タワー→レインボーブリッジ→フジテレビ→アクアシティお台場【約 30 分自由散策】→歌舞伎座
→銀座→東京駅丸の内ビル前 20:30 頃到着

※アクアシティお台場の自由散策以外は、全て車窓見学となります。

※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。



東京タワー



表参道(ライトアップ時)

■クリスマス特別メニュー

オードブル: スモークサーモンケッパー添え/テリーヌ・ド・カンパーニュ/
シュリンプとアボカドのタルタル/ズワイガニとグレープフルーツのマリネ

スープ: パイ包みのクラムチャウダー

サラダ: 生ハムとルッコラのサラダ~イタリアンドレッシング~

温菜: 帆立貝のソテー~ソースピスター~

パン: ミニフランスパン

メイン(魚): 真鯛のポワレ~ヴァンプランソース~ ※ディナーのみ

メイン(肉): 黒毛和牛のローストビーフ~グラタンドフィノア添え~

デザート: クリスマスプレート

(ブッシュドノエル/ワインゼリー/プティシュークリーム)

ドリンク: コーヒーまたは紅茶

※上記以外の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。

※料理写真はイメージです。



クリスマス特別メニュー



デザートプレート

■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。東京レストランバスの外装は、東京らしさをイメージし、多数のビル群や観光名所を“食”と掛け合わせてポップなカラーリングでデザインしています。内装は、シックな色合いでまとめ、夜は調光可能なLEDと間接照明により、高級感あふれる落ち着いた空間になっています。

※運行日によって車両が異なります。



東京レストランバス外観



2階バス車内



1階キッチン

- ・レストランバスの新型コロナウイルス感染症対策: <https://travel.willer.co.jp/restaurantbus/information/>
- ・レストランバス公式 Instagram/@restaurantbus_willer: https://www.instagram.com/restaurantbus_willer/?hl=ja