

**川崎の魅力をたっぷり味わえる1日限定プランが東京レストランバス「川崎工場夜景コース」に新登場！
～ワイン講座付きで、川崎で採れた旬の苺と玄米を使ったフレンチのフルコースと4種の川崎ワインを楽しめます～**

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、東京レストランバス川崎工場夜景コースの新プラン『川崎産食材のフレンチと川崎ワイン4種を楽しむ特別な一夜～「蔵邸ワイナリー」醸造家によるワイン講座付き～』(※')を、5月14日(日)に1日間限定で運行します。それに先駆け、明日4月25日(火)11:00頃予約サイト「WILLER TRAVEL」(<https://travel.willer.co.jp/restaurantbus/tokyo/>)にて、先着22名様限定で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。

川崎が誇る人気の川崎工場夜景を周遊する「川崎工場夜景コース」は、昨年6月に期間限定で運行した際、発売当日に全日程完売し追加販売することとなった人気のコースで、好評につき2023年よりレギュラーコース(プラン名:「フレンチとお酒と川崎工場夜景を楽しむ夜」)となり、通年でお楽しみいただいています。

本プランは、川崎産の旬の食材を使ったフレンチと希少な川崎ワイン4種を、レストランバス車内で醸造家によるワイン講座と共に楽しむことができる特別プランで、今回の旬の食材は“苺”や“玄米”です。第2弾も実施を検討しており、その時の“旬”をお楽しみいただけるスペシャルメニューを提供します。

本プランのポイントは、下記3点です。

- ① 解放感のある透明で開閉式のオープンルーフと、いつもとは違う高さ約3mの目線から、ライトアップされた煌めく東京タワーや川崎工場夜景を楽しみながら、フレンチやお酒を楽しめる、約3時間30分のコースです。
- ② 川崎唯一のワイナリー「蔵邸ワイナリー」醸造家のワイン講座付きで、ワイン造りの想いや楽しみ方などを聞きながら、4種の川崎ワインを味わえるため、ワインに詳しい方も詳しくない方もワインの魅力を堪能いただけます。
- ③ 食事は、川崎市北部の岡上地区でAIを活用し育成・栽培した苺や無農薬手植え玄米など、川崎産の旬の食材を使用した4種のワインにも合う特別なフレンチのフルコースを提供します。

川崎工場夜景とともに、川崎産食材のフレンチと川崎ワインを味わう、川崎の魅力がたっぷり詰まった1日限定の特別コースを、是非お楽しみください。

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。

※'企画協力:株式会社カルナエスト・川崎産業観光振興協議会(川崎市・川崎商工会議所・川崎市観光協会)

※'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。

■プラン概要 URL: <https://travel.willer.co.jp/restaurantbus/tokyo/>

<料金> 大人おひとり様 17,800 円(税込)

<運行日> 2023 年 5 月 14 日(日)

<席数> 全 22 席

<プランに含まれるもの> レストランバスご乗車代・フレンチフルコース・川崎ワイン 4 種・ワイン講座代

<行程>

【出発・到着】 出発 18:00・到着 21:30 頃

【走行ルート】★工場夜景スポット

東京駅丸ビル前 18:00 出発～東京タワー～レインボーブリッジ～<川崎に向かう車内でワイン講座実施>～★扇町～★水江町
(10 分バス降車)～★千鳥町(10 分バス降車)～多摩川スカイブリッジ～★首都高速川崎線(K6)～川崎駅東口ラ チッタデッ
ラ前 21:30 頃到着

※水江町と千鳥町での降車時以外は、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。

※座席は、相席となる場合がございます。

※ご予約が殺到した場合、ご予約操作中で満席となる場合がございます。



東京タワー



首都高速川崎線

■メニュー内容

【蔵邸ワイナリーの川崎ワイン 4 種】

スパークリングワイン/ロゼワイン/白ワイン/赤ワイン (グラスワインによる提供)

【川崎産の食材を使用したこの日限定のフレンチコース料理】

前菜: 玄米のコーンビーフ/白魚のフリット/苺とスナッフエンドウのマリネ

/サーモンのタルタル葛シート包み

スープ: 枝豆とカリフラワーのスープ

サラダ: クリームコーンサラダ

温菜: ムール貝のアクアパッツァ

パン: ガーリックトースト・ミニフランスパン

メイン: 黒毛和牛のローストビーフ～イチジクバルサミソース～

苺と玄米のチーズリゾット添え

デザート: 玄米チョコプリン/苺ミルフィーユ

食後のドリンク: コーヒー又は紅茶



前菜



苺ミルフィーユ



黒毛和牛のローストビーフ～イチジクバルサミコソース～



川崎ワイン(4種)

当プランでご提供するグラスワイン4種については、かわさきそだちワイン特区の「蔵邸ワイナリー」より 無償提供させていただきます。

※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。

※当プランはアルコール付きプランのため、ご予約は20歳以上の方のみとさせていただきます。

■ワイン講座講師紹介

農業生産法人 株式会社カルナエスト 代表取締役 山田 貢 氏

川崎市麻生区岡上で9代続く農業者であるとともに、都市農業の変革を目指し、農業生産法人株式会社カルナエストの代表取締役、「蔵邸ワイン」のワイン醸造家、ダイニングバー「Lilly's by promety」(川崎市麻生区)オーナーシェフ、大学講師など様々な場面で活躍。

中でも、ワイン用ブドウの栽培から醸造まで手掛ける蔵邸ワインは、年間約1,000本のみ醸造する、極めて希少なワインです。



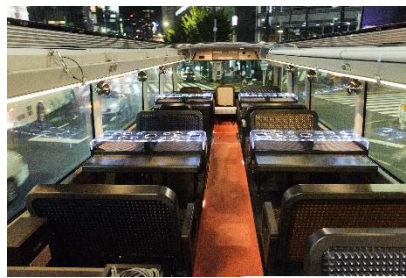
■レストランバス概要

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。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。

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



東京レストランバス外観



2階バス車内



1階キッチン