

～街全体がビアガーデン！東京の街を周遊しながら楽しむ新体験～ 「フレンチとお酒を楽しむ夏のレストランバスビアガーデン」が夏季限定で新登場

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、夏季限定の東京レストランバスの新プラン「フレンチとお酒を楽しむ夏のレストランバスビアガーデン」

(<https://travel.willer.co.jp/restaurantbus/tokyo/>)を、2024年8月3日(土)より提供開始します。



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を大切な人と楽しめる、非日常を味わえるツアーです。

暑さが厳しい夏、暑さを凌いで快適に観光・移動を楽しみたいニーズが高まっています。そこで、東京レストランバス初の夏季限定プランとして、暑い夏こそ東京観光とお酒を存分に楽しめる体験型ビアガーデン「フレンチとお酒を楽しむ夏のレストランバスビアガーデン」を実施します。暑い夏にピッタリのお酒に合う創作フレンチメニューと、スパークリングワインやハイボール、当プラン限定提供のビール2種を含む計22種類のドリンクをご用意していますので、暑さを吹き飛ばし、東京の街並みを背景に楽しむ一味違ったビアガーデンを是非お楽しみください。

今回のポイントは、下記4点です。

- ① 期間中、観光名所を楽しめるランチコースは金・土・日・祝日に、夜景を楽しめるディナーコースは金曜限定で運行します。暑い夏に爽やかな風と冷えたお酒、そしておいしい創作フレンチをお楽しみいただきながら、東京の街を肴に、特別な時間をお過ごしいただけます。
- ② 料理は、お酒に合う「和牛のアスパック」や「ソーセージの盛り合わせ」、「夏野菜のラトウイユ」などのアミューズ各種をはじめとする本プラン限定の創作フレンチメニューをご用意しています。また、ご希望に合わせてビールやワイン、サワー等の飲み放題をセットにして、存分にビアガーデンを満喫できます。
- ③ 開放感のある透明で開閉式オープルーフのレストランバス乗車中には、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ます。
- ④ 最大25名様までの貸切プランもご用意しており、金曜日でお仕事終わりのビジネスパーソンや、週末の女子会など団体での利用も可能です。(料金についてはお問合せください)

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。

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

<プラン名> フレンチとお酒を楽しむ夏のレストランバスビアガーデン

<料金> 飲み放題付き: おひとり様 11,800 円～

飲み放題なし: おひとり様 8,800 円～(車内でドリンク単品をご購入いただけます)

<運行日> ランチ: 8月3日(土)～9月23日(月・祝)の金・土・日・祝日

ディナー: 8月9日(金)～9月20日(金)の金曜日

※運行日は変更となる場合がございます。

<運行コース>

【ランチ】東京駅丸の内ビル前 11:30 出発...<料理とお酒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...アクアシティお台場<約 30 分自由散策>...豊洲市場...歌舞伎座...銀座...東京駅丸の内ビル前 14:00 頃到着

【ディナー】東京駅丸の内ビル前 18:00 出発...<料理とお酒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...アクアシティお台場<約 30 分自由散策>...豊洲市場...歌舞伎座...銀座...東京駅丸の内ビル前 21:00 頃到着

<料理>

- ・アミューズ 8 種盛: フロマージュブランのババロア アリコノワールのラングドシャ/和牛のアスピック
/煮穴子のフリット アイオリソース/シュリンプトースト/ソーセージの盛り合わせ/ポムクロケット
/夏野菜のラタトゥイユ/イワシの梅肉揚げ コンコードのマリネを添えて
- ・オードブル: スズキのコンフィ メダリオン仕立て
- ・メイン/パン: 和牛のローストビーフ ソースキャラメリゼオランジェット/ガーリックトースト
- ・デザート: オーギョーチャー～フレンチ再構築～

<ドリンク>

- ・アルコール: アサヒスーパードライ/ハウスワイン(赤)/ハウスワイン(白)/スパークリングワイン/濡スパークリング
/ウイスキーハイボール/レモンサワー/グレープフルーツサワー/カシスオレンジ/ウメッシュ
- ・アルコール(当プラン限定提供ビール): COEDO 白-Shiro-/エスプレッソスタウト
- ・ノンアルコール: ノンアルコールビール/ノンアルコールスパークリング
- ・ソフトドリンク: ウーロン茶/オレンジジュース/りんごジュース/ジンジャーエール/ミネラルウォーター/炭酸水/コーヒー(ホット)/紅茶(ホット)



料理



ビール

※写真はイメージです。



車内の様子



東京タワー

■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、観光名所や和装をした女性を描き、モダンな雰囲気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。

年間を通じて、都内の名所を周遊しながら洋食または和食のランチコース・ディナーコース、東京を出発して川崎工場夜景を堪能する川崎工場夜景コースを販売しています。



東京レストランバス外観



2階座席



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