

東京観光の新たなシンボル『東京レストランバス』新コーススタート！**江戸に想いを馳せる小粋な和食コース****12月1日（土）より運行開始****～今しかない東京を味わおう。街全体が、レストラン。～**

移動ソリューションを提供する WILLER 株式会社（本社：大阪府大阪市、代表取締役：村瀬 茂高）は、12月1日（土）より、和食のコースを提供する2台目の『東京レストランバス』の運行を開始いたします。

『東京レストランバス』は、東京の魅力に触れるコンテンツを更に充実させ、東京観光の新たなシンボルとなることを目指し、国内外に向けて「今しかない東京の魅力」を発信していきます。



2018年10月5日より東京で初となる通年運行を開始した『東京レストランバス』は、現在ランチ・ディナーともにフレンチのコースを提供しています。

2台目となる『東京レストランバス』では、和食も選びたいというお客様の声にお応えし、和食のコースとそれに合うドリンクを新たに販売することが決定しました。料理メニューは単なる和食ではなく、東京で採れた食材、江戸味噌、煎り酒など江戸の人々が親しんだ味を再現。芝浦の地名にちなんだ海老芝煮や、醤油が普及する前に使用されていた煎り酒を使ったズワイ蟹の冷鉢、幻の味噌・江戸味噌たれで焼き上げた牛フィレ炙りなど、食事からも東京を存分に堪能できる、『東京レストランバス』ならではの料理をご賞味いただけます。

車両は現在運行中の『東京レストランバス』と比べ木の温もりを感じるシックな内装です。今回より4名テーブル席、バス後方4名テーブル席に子供料金を設定し、お子様連れでも安心・手軽に東京観光をお楽しみいただけます。

家族の特別な休日や、恋人同士で夜景を楽しみながらの食事など、『東京レストランバス』を通じて大切な人と新しい東京の魅力を発見してみたいはいかがでしょうか。

■コース概要

<料金>

ランチ：大人 7,800～9,800 円 子供 5,800～9,800 円 (税込)

ディナー：大人 10,800～12,800 円 子供 7,800～12,800 円 (税込)

※子供料金は満 6 歳以上 12 歳未満が対象、提供食事内容は大人と同一となります。

<行程>

【ランチ】12：10～14：40（所要時間：約 2 時間 30 分）

東京ミッドタウン日比谷⇒日比谷公園⇒皇居内堀周遊⇒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⇒東京ミッドタウン日比谷

【ディナー】18：10～21：10（所要時間：約 3 時間 00 分）

東京ミッドタウン日比谷⇒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⇒東京ミッドタウン日比谷

※アクアシティお台場以外はすべて車窓見学です。

<料理>

和モダン ランチ

先付け：胡麻豆腐、大葉刻み、イクラ、美味出し、山葵

口取り：小松菜とじゃこの佃和え、里芋蕎麦粉揚げ、海老芝煮、丸十、合鴨ロース

温物：玉地蒸し・桜姫鳥・筍・椎茸・柔らか蒲鉾・ギンナン・三つ葉

冷鉢：ズワイ蟹・胡瓜・長芋・若芽・青身・チコレ・煎り酒

焼物：鯛炙り、茄子・アスパラ・舞茸・かもじ葱、酢取り茗荷、江戸味噌たれ

食事：深川飯、べつたら漬

清し汁：花麩 水菜

デザート：季節のフルーツ、抹茶ケーキ



和モダン ディナー

先付け：胡麻豆腐、大葉刻み、イクラ、蒸し雲丹、美味出し、山葵

口取り：小松菜とじゃこの佃和え物、糸加喜、蕎麦粉里芋磯部揚げ、丸十、

合鴨ロース、海老芝煮、サーモン月冠、二身椎茸

温物：玉地蒸し・桜姫鶏・筍・椎茸・柔らか蒲鉾・ギンナン・三つ葉

冷鉢：ズワイ蟹・障泥烏賊・胡瓜・長芋・若芽・防風・煎り酒

焼物：牛フィレ炙り、茄子・アスパラ・舞茸・かもじ葱、酢取り茗荷、江戸味噌たれ

煮物：飛龍頭・占地・花人参・絹サヤ・柚子

食事：穴子飯、べつたら漬、牛蒡味噌漬

清し汁：花麩・水菜

デザート：季節のフルーツ、抹茶ケーキ



※走行ルート、メニューは季節により異なります。

※いずれのコースもドリンク料金は別途必要となります。

※事前にボトルワイン、日本酒のご予約が可能です。

※ワイン、日本酒の他にも、ドリンクメニューは複数ご用意いたします。

【予約 URL】

<http://sp.willer.co.jp/restaurantbus/tokyo/>

※人数や座席ごとに料金が異なります。予約時に座席指定が可能です。

■レストランバス概要

【1 階】

- ・キッチン室には全て電気を使用する調理機器を設置
- ・調理機器への安定した電力供給のために発電発電機を車内搭載



【2 階】

- ・座席：テーブルをはさんで対面式の座席配置
- ・シートベルト：背あて固定式の 2 点式シートベルト装着、4G 対応型で高速道路での走行が可能
- ・テーブル：コップやボトル類を固定する穴を配置
- ・照明：調光可能な LED と間接照明
- ・2 階屋根：オープンルーフとなっており、雨天の日や寒い気候でも空調機能を活かした快適な環境で景色や開放感を楽しめるようポリカカーボネート製の開閉式ルーフ構造。日差しが強い時はロールスクリーンで遮ることも可能。



※車内で日本語の音声ガイドが流れます。必要に応じ専用の端末を通じて、中国語、韓国語、英語の 3 か国語に翻訳可能です。

【定員】

30 名（乗客：25 名＋乗務員：5 名）

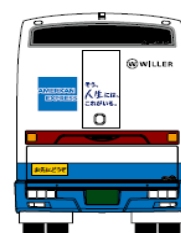
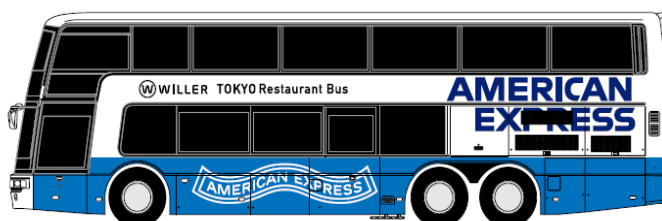
テーブル：7 卓（4 名テーブル：5 卓／3 名テーブル：1 卓／2 名テーブル：1 卓）

■WILLER×アメリカン・エクスプレス コラボレーション

東京レストランバスでは、アメリカン・エクスプレスの対象のクレジットカードをお持ちの会員の方に対して、乗車時のカード提示で、カード所有者と同伴者の方 1 名を対象に、1 ドリンクサービスを実施しています。

今回新たに、『東京レストランバス』の和食コースの運行開始に合わせ、アメリカン・エクスプレスのブランドデザインを施した特別な車両を、2019 年 3 月 31 日まで期間限定で運行いたします。

世界的に有名な「アメリカン・エクスプレス」とのコラボレーションにより、『東京レストランバス』の魅力を、国内外のより多くのお客様に対して広く発信していくことを目指します。



■会社概要

社名：WILLER 株式会社

所在地：〒531-6006 大阪府大阪市北区大淀中 1-1-88-600 梅田スカイビルタワーイースト 6 階

設立：2005 年 6 月

代表者：代表取締役 村瀬 茂高

事業内容：移動マーケティング事業（移動・観光 e コマースの開発&運営/交通ネットワークの創造）