

## 沿線の魅力をまるごと体感する“丹鉄 FOOD EXPERIENCE” 走るダイニング列車「丹後くろまつ号」2020年春・夏商品を発売開始

浦島太郎の世界に浸れるお伽御前コースや舞鶴東西コラボが実現した大人のスイーツコースなど計4コースが新登場

京都丹後鉄道(以下、丹鉄)を運行する WILLER TRAINS 株式会社(代表取締役:寒竹聖一 以下、ウィラートレインズ)は、2020年4月3日(金)より、走るダイニング列車「丹後くろまつ号」2020年春・夏コースを運行します。

運行開始に先駆け、本日2月17日(月)より、丹鉄ホームページ(<http://trains.willer.co.jp/>)にて順次申込受付を開始します。絶景・食・文化・ふれあいなど、様々な側面から丹鉄沿線の魅力をまるごと堪能できる“丹鉄 FOOD EXPERIENCE”をコンセプトに、「丹後くろまつ号」でしか味わうことのできない感動体験を提供します。



2020年春・夏コースは、温故知新をテーマに「森の朝食コース」「お伽御膳コース」「大人のスイーツコース」「丹後地肴コース」の全4コースを運行します。それぞれ、伝統や伝説に基づいたコース設定で、由緒ある懐かしさや親しみやすさをベースに、沿線地域とっておきの旬の食材をふんだんに使用しました。

コースの中でも特に、丹後の地・伊根の伝承が発祥とされる浦島伝説をモチーフに、開けると煙がもくもくと上がる玉手箱に入ったスイーツなど物語仕立てのコースを楽しめる「お伽御前コース」は、まるでお伽話の世界に入り込んだかのような特別な体験ができるほか、「大人のスイーツコース」では、舞鶴東西の洋菓子店のコラボレーションによる丹後くろまつ号でしか味わうことのできない特別なスイーツプレートが提供されるなど、どのコースも車窓からの自然豊かな景色とともに絶品のお食事をご堪能いただけます。

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『森の朝食コース』～宮津湾・伊根湾と姉妹湾提携のモン・サン=ミシェル湾のあるブルターニュ地方伝統のクイニーアマンなどで楽しむプティ・デジュネ～

税込:4,400円(福知山 10:10 発⇒天橋立 11:53 着)

#### 《ポイント》

宮津湾・伊根湾と姉妹湾提携のモン・サン=ミシェル湾のあるブルターニュ地方伝統のクイニーアマンなどに、フランスを代表するマリアージュフレール紅茶を合わせ、丹波の氷上ヨーグルトとチーズをあわせたチーズケーキに地元の季節の果物を使ったソースをかけてお召し上がりいただくクレームダンジュには、丹鉄オリジナルブレンドの丹鉄珈琲を合わせました。日本三景「天橋立」に向かう森に囲まれた癒しの空間の中で、ここでしか味わうことのできないフランス風の朝食をお楽しみください。

#### 《メニュー》

季節のフルーツジュレ ～白桃とレモンバームの香り～

トルドル・オ・ザマンドスリーズ(デンニッシュ)

フランス伝統のクイニーアマン

マリアージュフレール紅茶アールグレイインペリアル(紅茶)

クレーム・ダンジュ～天滝ゆずと日向夏のソース～

丹鉄珈琲

#### 《おみやげ》

天滝ゆずと生姜のジュレ



### ②『お伽御膳コース』～丹後くろまつ号で丹後に伝わる浦島伝説の物語を食で楽しむ～

税込:11,000円(天橋立 12:48 発⇒西舞鶴 14:50 着)

#### 《ポイント》

丹後の地・伊根の伝承が発祥とされる浦島伝説は、『丹後國風土記』(713～715年成立)の記述が浦島伝承の最古とされています。そんな浦島伝説をモチーフに、亀に乗って竜宮城に向かうシーンをイメージして華やかに盛り付けをした前菜や、開けると煙がもくもくと上がる玉手箱に入ったスイーツなど、物語仕立てとなった丹後の幸をたっぷりとご堪能いただけます。車窓の風景に思いを馳せながら、丹後くろまつ号の中で繰り広げられるお伽の世界をお楽しみください。

#### 《メニュー》

[前菜] 伊根産鰯のマリネ、紅芯大根・焼白葱、丸十蝶々見立て、海老・一寸豆・桜麩、蛤の白和え・いくら・南天

[向附] 旬のお造り 三種盛り 金魚草 穂紫蘇

[焼物] 鯖味噌幽庵焼 ビーツソース 旬のあしらひ一式

[蓋物] 煮穴子の桜蒸し 銀鮓かけ 山葵 桜花 蕨

[強肴] 黒毛和牛ローストビーフ トマトぽん酢、あおき農園さんの有機野菜

[御飯物] 丹後のばら寿司、あかもくの赤出汁

[玉手箱] 舞鶴抹茶を使用したティラミス、うぐいす餅

[ドリンク] 天橋立ワイン赤・白またはソフトドリンク、丹鉄珈琲

#### 《おみやげ》

丹後ちりめんの小風呂敷



### ③ 『大人のスイーツコース』 ～伝統的仏蘭西菓子と新しい味を楽しむ大人の為の午後のひととき～

税込:4,200 円(西舞鶴 15:30 発⇒天橋立 16:32 着)

#### 《ポイント》

おなじみ西舞鶴の洋菓子店“アメイロ ビストロ アルル”と、今回丹後くろまつ号では初の提供となる東舞鶴のパン屋“ブーランジェリー モンクール”が初めてタッグを組み、この列車でしか味わうことのできない特別に作り上げた大人のスイーツプレートを実現しました。途中通過する沿線の絶景スポット「由良川橋梁」や「奈具海岸」で、ゆっくりと海の景色を眺めながら午後の優雅なひと時をお過ごしください。

#### 《メニュー》

ミルフィーユ・ノワール(黒いミルフィーユ)

サヴァラン オランジュ

丹鉄珈琲おかわり自由

#### 《おみやげ》

赤岩高原たまごを使ったしっとりマフィン



### ④ 『丹後地肴コース』 ～地酒と地魚 地物づくしで楽しむ黄昏行路(地酒飲み放題)～

税込:5,100 円 (天橋立 17:05 発⇒西舞鶴 18:19 着)

#### 《ポイント》

地元食材にこだわり、その日あがった魚にこだわる宮津の寿司店“なみじ”による、味わい深い丹後の夕暮れを楽しめるコースです。昔ながらの漁法で上がった、宮津の朝獲鮮魚をはじめ、ふんだんに丹後の食材・地酒・地ワインを使用し、食事から飲み物まで丹後尽くしを味わえます。車窓から望む丹後の夕暮れの景色とともに、豊かな海と大地の恵みである料理と地酒のマッチングを五感でご堪能ください。

#### 《メニュー》

手鞠寿司

黒ばい貝の有馬煮

玉(ぎょく)

箸休め(旬の地元食材等を使用したオリジナルの漬物や佃煮)

地酒 3 種飲み放題または天橋立白ワイン飲み放題

※海や漁の状況により手鞠寿司が提供できない場合がございます。その場合は『やなぎ寿司(地物鱈の押し寿司)』に変更となります。

※地酒は、日によって種類が異なります。

#### 《おみやげ》

舞鶴の地酒「池雲」と酒粕のパウンドケーキ



## ■共通

【定員】1コースあたり30名

### 【運行日】

《定期運行》森の朝食コース/お伽御膳コース:金曜、土曜、日曜、祝日

大人のスイーツコース/丹後地肴コース:土曜、日曜、祝日

《貸切運行》森の朝食コース/お伽御膳コース:月曜、木曜

大人のスイーツコース/丹後地肴コース:月曜、木曜、金曜

### 【予約】

《定期運行》3ヵ月前同日発売、午前10時予約受付開始

《貸切運行》電話(0772-25-2323 受付時間:平日9:00~18:00)にて受付中

ご利用日の前月の10日まで(該当日が土休日の場合はその前の営業日まで)

[https://trains.willer.co.jp/chartered\\_train/](https://trains.willer.co.jp/chartered_train/)

※各コースおみやげ付き(時期によって内容が異なります)。

※各コース、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。

## ■WILLER TRAINS 株式会社 会社概要

【所在地】京都府宮津市字鶴賀 2065-4

【代表者】代表取締役 寒竹聖一

【設立】2014年7月

【事業内容】第二種鉄道事業

以上