

## 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年秋・冬商品を発売開始

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10月9日(金)より、走るダイニング列車「丹後くろまつ号」2020年秋・冬コースを運行します。

運行開始に先駆け、7月9日(木)より、丹後くろまつ号予約ページ(<https://travel.willer.co.jp/train/tantetsu/>)にて順次申込受付を開始します。絶景・食・文化・歴史など、様々な側面から丹鉄沿線の魅力を堪能できる“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年の秋・冬は、「欧風朝食コース」「戦国イタリアンコース」「絶品スイーツコース」「宮津の地肴コース」の全4コースを運行します。それぞれ、沿線地域の文化や歴史をテーマに、沿線地域とおきの旬の食材をふんだんに使用した、丹後くろまつ号の為に特別に作られたコース料理をご堪能いただけます。

丹後エリアは、戦国武将“明智光秀”の三女“細川ガラシャ”にゆかりのある地として知られています。「戦国イタリアンコース」は、丹後エリアの伝統料理や郷土料理にイタリアンテイストを加えることで、戦国時代の文化・歴史を感じながら洗練されたイタリアンメニューを楽しめるコースに仕上げました。「欧風朝食コース」では、丹後・丹波・但馬という北近畿の全エリアの食材をふんだんに使用した、和と洋のハーモニーをさわやかに楽しみいただけるデリ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絶景とともに、丹後の土地でしか味わえない絶品のお食事をご堪能いただけます。

また、with コロナにおいて皆様に安心してご乗車いただけるよう、新型コロナウイルス感染症対策を徹底しています。接客をするアテンダントの手袋・マスク・フェイスシールドの着用はもちろんのこと、3密回避と衛生管理を徹底し、さらに乗車時に非接触体温計を使用したお客様の検温も実施しています。詳しい対策についてはHPでも公開しております。(新型コロナウイルス感染症対策はこちら <https://travel.willer.co.jp/train/tantetsu/>)

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『欧風朝食コース』～北近畿のこだわり食材をつかった旬の恵みを五感で楽しむ～

税込:6,800円(福知山 10:10 発⇒天橋立 11:53 着)

#### 《ポイント》

北近畿の丹後・丹波・但馬エリアの食材をふんだんに使用した欧風朝食をご用意しました。養父市特産の「天滝ゆず」の自家製ドレッシングでさっぱりとお召し上がりいただけるサラダや、兵庫県のブランド牛「但馬牛」と養父市八鹿町朝倉発祥の「朝倉山椒」のミートパイなど、ここでしか味わえないプレートをお楽しみいただけます。さらに、林檎と福知山産の「赤鬼ほうじ茶」のオペラや、丹後産のさつま芋を使用したクープなどのボリューム満点のスイーツは、甘すぎずお召し上がりいただきやすいテイストになっています。和と洋のハーモニーをさわやかにお楽しみいただける、丹後くろまつ号でしか味わえない特別な朝食を、ぜひご堪能ください。

#### 《メニュー》

##### I. デリプレート&スープ

但馬牛と朝倉山椒のミートパイ

パテ・ド・カンパーニュの但馬ピクルス添え

地元野菜のミニサラダ～天滝ゆずの自家製ドレッシング～

森のきのこの自家製ポタージュ

##### II. デザートプレート

林檎と赤鬼ほうじ茶のオペラ

丹後産さつま芋のクープ

丹波黒ゴマと青のりのショコラ

丹鉄珈琲(おかわり自由)

#### 《おみやげ》

天滝ゆずと赤鬼ほうじ茶のジュレ



### ②『戦国イタリアンコース』～戦国時代を丹後の食で楽しむ～

税込:12,000円(天橋立 12:48 発⇒西舞鶴 14:50 着)

#### 《ポイント》

戦国時代の武将“明智光秀”の三女“細川ガラシャ”にゆかりのある、丹後エリアの伝統料理や郷土料理などをお楽しみいただけるイタリアンコースです。舞鶴発祥とされる肉じゃがは、「まいづる肉じゃがまつり実行委員会」直伝のレシピにより絶妙な食感と味わいを創出しており、舞鶴産の魚介のヴィヤベースポタージュやブリのコンフィなども絶品です。飲み放題の天橋立ワイン(赤・白あり)と共に、1品1品丁寧に作り上げたコース料理を存分にお楽しみいただけます。食後には、細川ガラシャのメダイがついたガラシアプリンとレモン風味のフィナンシェをご賞味ください。

#### 《メニュー》

前菜3種盛り合わせ～引揚の町舞鶴アソート、

彩り野菜の揚げ浸し(バルサミコ仕立て)、

発祥の地、伝統の肉じゃが

昆布で出汁をとったチーズフラン(洋風茶わん蒸し)

舞鶴産魚介のヴィヤベースポタージュ

舞鶴産ブリのコンフィ(オイル煮)

丹後バラ寿司とローストポークの2色重～合鴨ロースのしぐれ煮添え～

丹波若鳥のグリル(ディアボラ)～味噌クリーム仕立て～

天橋立ワイン(赤・白)飲み放題



ガラシアプリン(ガラシヤのメダイ付き)

レモン風味のフィナンシェ

丹鉄珈琲

《おみやげ》

丹後ちりめんの小風呂敷

### ③ 『絶品スイーツコース』 ~丹後くろまつ号のために特別につくられた4種スイーツプレートを楽しむ~

税込:4,800円(西舞鶴 15:30 発⇒天橋立 16:32 着)

《ポイント》

丹後の歴史を旅する、和と洋が融合した絶品スイーツコースです。舞鶴市神崎産の「安納芋」と「安寿姫の塩(丹後神崎の塩)」を使用したこだわりのスイートポテト大福や、明智光秀の盟友としても有名な細川幽斎のお膝元である丹後田辺藩(舞鶴市)の「抹茶」を使ったガトーショコラなど、丹後くろまつ号限定のスイーツをご堪能いただけます。プレートに施された日本三景天橋立の松並木をイメージしたデザインもお楽しみください。薫り高い丹鉄珈琲と、車窓からの美しい海の景色とともに、丹後くろまつ号で贅沢な午後のひと時をお過ごしください。

《メニュー》

丹後七姫 安寿姫の塩(神崎の塩)使用

舞鶴神崎産安納芋の塩スイートポテト大福

細川幽斎のお膝元、丹後田辺藩 抹茶のガトーショコラ

黒胡麻と醤油のブランマンジェ

丹波栗モンブランのエクレー

丹鉄珈琲(おかわり自由)

《おみやげ》

宮津産柑橘の熟成パウンドケーキ



### ④ 『宮津の地肴コース』 ~味わい深い宮津遺産認定の地肴と地酒で宮津を存分に楽しむ~

税込:5,200円(天橋立 17:05 発⇒西舞鶴 18:19 着)

《ポイント》

宮津の豊かな風土で作られた名産品を厳選している「宮津遺産」に認定された地肴と地酒にこだわったコースです。地魚を知り尽くした漁師町「宮津市」の職人が作る5つの魚料理と、大江山連峰の由良ヶ岳から湧き出る清水で作った地元酒蔵「ハクレイ酒造」の厳選された地酒3種をお好きなだけお楽しみいただけます。(飲み放題は、地酒3種または天橋立白ワインのどちらかをお選びいただけます。)地元のものにこだわった、この地でしか味わえない地肴と地酒をご堪能いただき、丹後くろまつ号での特別な夜をお楽しみください。

《メニュー》

いわし鮓

さくら干

秋イカの一夜干

ハタハタの南蛮漬

さばのぬか床煮

ハクレイ酒造厳選地酒3種または天橋立白ワイン飲み放題

※別途おつまみの注文も可能です(別途有料)※地酒は、日によって種類が異なります。

《おみやげ》

徳利いか



## ■共通

【定員】1コースあたり30名

※現在新型コロナウイルス感染予防の為、予約制限を行っており20名までの予約受付となっております。

【運行日】

《定期運行》欧風朝食コース/戦国イタリアンコース:金曜、土曜、日曜、祝日

絶品スイーツコース/宮津の地肴コース:土曜、日曜、祝日

《貸切運行》欧風朝食コース/戦国イタリアンコース:月曜、木曜

絶品スイーツコース/宮津の地肴コース: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

※全席買取・返席不可の場合は3ヵ月以前より受付可

《貸切運行》停止中

※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