



KAIRI

2019年 7月 29日

新潟支社

～新潟・庄内の食と景観を楽しむ列車～

KAIRI 「海里」食事メニュー決定！旅行商品発売開始！

- JR東日本は、新潟県・庄内エリアデスティネーションキャンペーン開催期間中の2019年10月5日に運転を開始する「海里」の旅行商品概要を決定いたしました。
- 旅行商品（4号車）は、新潟駅発・着（片道）や日帰り、宿泊プランをご用意し、JR東日本の駅にあるびゅうプラザや主な旅行会社で8月30日より発売を開始いたします。
- 新潟～酒田（下り）の車内では、新潟料亭の「行形亭」が10・12月の食事を提供し、「鍋茶屋」が11月の食事を提供いたします。
- 酒田～新潟（上り）の車内では、「アル・ケッチャーノ」が10～12月の食事を提供いたします。

1 KAIRI 旅行商品について

（1）発売方法について

商品概要 びゅう旅行商品は「海里」4号車（定員24名）のJR券・食事・ドリンク等をセットにして発売いたします。

※4号車はびゅう旅行商品限定（2名様以上のお申込み）です。

※1号車（定員30名）、2号車（定員32名）はきっぷで発売します。

※びゅうトラベルサービスが旅行企画・実施をします。

発売開始日 2019年8月30日（金）

発売箇所 JR東日本の駅にあるびゅうプラザまたは主な旅行会社、びゅう予約センター0570-04-8928（携帯・PHS・IP電話・ひかり電話・公衆電話からは、03-3843-2001）、えきねっとで発売いたします。



海里

（2）食事メニューについて

新潟～酒田（下りの車内）

新潟料亭



ドリンク、食事（2段）、お椀、デザート（2品）

酒田～新潟（上りの車内）

アル・ケッチャーノ



ドリンク、食事（2段）、スープ、デザート（3品）

食事メニューの詳細は別紙をご覧ください。

(3) 主なコースと料金について

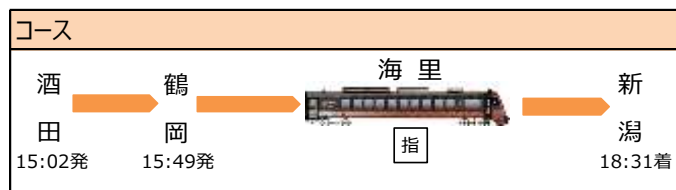
新潟駅発・着（片道）

他のびゅう旅行商品やきっぷとの組み合わせが可能です。

午前乗車（下り）



午後乗車（上り）



基本代金 おとな（子ども）1名様

乗車区間 新潟・鶴岡 13,400（11,800）円 新潟・酒田 13,800（12,000）円

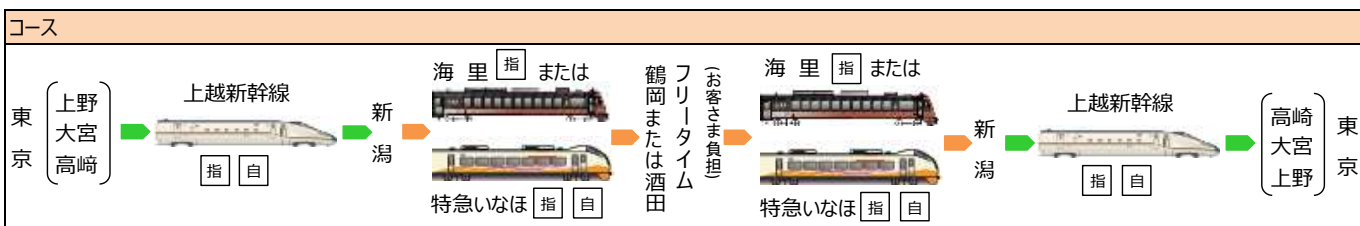
含まれるもの：JR（片道）+食事/海里車内1回付+お買物券または専用待合室のご利用

※下りの「海里」ご利用の場合は、「海里」3号車売店で使用できる500円分のお買物券をお渡しします。

※上りの「海里」ご利用の場合は、鶴岡駅より徒歩約1分の専用待合室「FOODEVER 彩鶴」をご利用いただけます。

日帰り（首都圏発）

リッチに「海里」を楽しみたい！往復「海里」の食事が楽しめる欲張りなコースもおすすめです。



基本代金 東京駅発着おとな（子ども）1名様

乗車区間 東京・鶴岡 往路または復路「海里」利用コース 29,400（19,700）円 往復「海里」利用コース 39,200（29,800）円

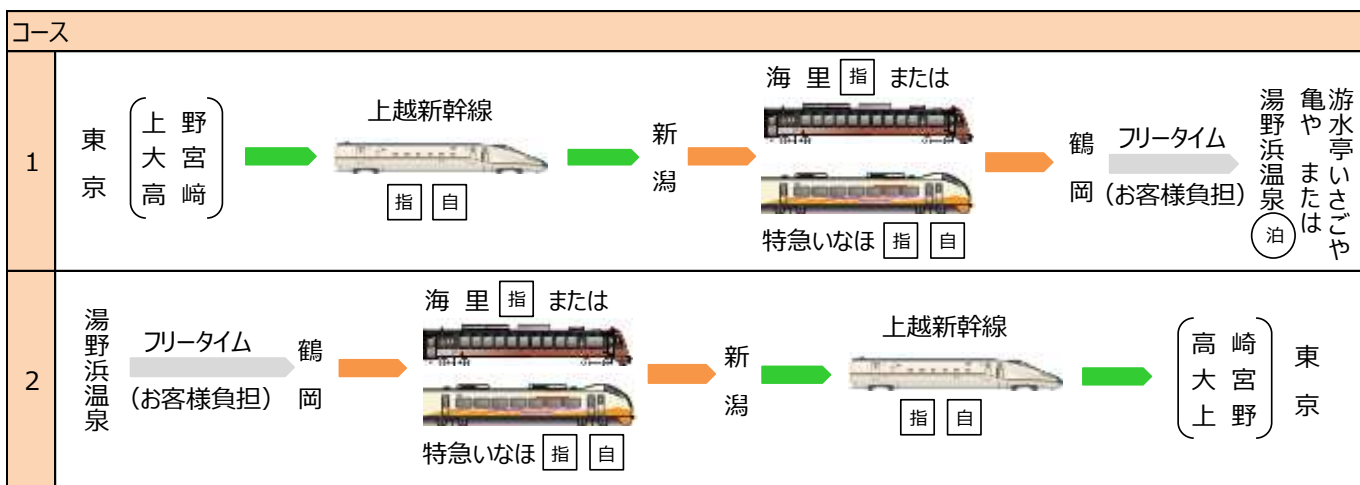
含まれるもの：JR（往復）+食事/海里車内1回付（往復利用の場合は2回付）+お買物券または専用待合室のご利用

※上りの「海里」ご利用の場合は、「海里」3号車売店で使用できる500円分のお買物券をお渡しします。

※上りの「海里」ご利用の場合は、鶴岡駅より徒歩約1分の専用待合室「FOODEVER 彩鶴」をご利用いただけます。

宿 泊

旅はやっぱり温泉！宿泊コースは究極の贅沢。出発日より、往復「海里」を利用することも可能です。



基本代金 東京駅発着おとな（子ども）1名様

往路または復路「海里」利用コース 41,500～50,100（28,500～41,100）円 往復「海里」利用コース 51,100～59,500（38,300～50,800）円

含まれるもの：JR（往復）+食事/海里車内1回付（往復利用の場合は2回付）+1泊2食宿泊（夕食1回・朝食1回付）+お買物券または専用待合室のご利用

※下りの「海里」ご利用の場合は、「海里」3号車売店で使用できる500円分のお買物券をお渡しします。

※上りの「海里」ご利用の場合は、鶴岡駅より徒歩約1分の専用待合室「FOODEVER 彩鶴」をご利用いただけます。

(4) 専用待合室について

4号車の旅行商品〔酒田・鶴岡～新潟（上り）〕をご利用のお客さまに、「海里」の乗車前や乗車途中の時間をお過ごしいただける専用待合室をご用意いたします。

フーデバー あやつる

FOODEVER 彩鶴（鶴岡駅より徒歩約1分）



専用待合室（彩鶴）



ドリンク・スイーツ・お土産

ドリンク・スイーツサービスまたはお土産/
「海里」スペシャル映像上映付

FOODEVER は、日本初の「ユネスコ食文化創造都市・鶴岡」の情報発信拠点です。鶴岡の食を味わえる飲食店や厳選された新鮮な食材などが手に入るマルシェ、季節ごとに開催される多彩な食のイベント等を開催しています。

運転日カレンダー

運転日 ○ は新潟～酒田

(4号車:旅行商品あり※10/13、20、11/8、23、29、12/15除く)

△は新潟～酒田(下り列車の時刻を変更して運転)

(4号車:旅行商品あり)

◇は新潟～酒田(冬ダイヤ)

(4号車:旅行商品なし)

	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金								
10月					1	2	3	4	5 ○	6 ○	7	8	9	10	11 ○	12	13 ○	14 △	15	16	17	18 ○	19 ○	20 ○	21 ○	22 ○	23	24	25 ○	26 ○	27 ○	28	29	30	31	金	
11月	1 ○	2	3 ○	4 △	5	6	7	8 ○	9 ○	10 ○	11	12	13	14	15 ○	16 ○	17 ○	18	19	20	21	22 ○	23 ○	24 ○	25	26	27	28	29 ○	30 ○							
12月			1 ○	2	3	4	5	6 ○	7 ○	8 ○	9	10	11	12	13 ○	14 ○	15 ○	16	17	18	19	20 ○	21 ○	22 ○	23	24	25	26	27 ◇	28 ◇	29 ◇	30 ◇	31 ◇				
1月						1 ◇	2 ◇	3 ◇	4 ◇	5 ◇	6	7	8	9	10	11 ◇	12 ◇	13 ◇	14	15	16	17	18 ◇	19 ◇	20	21	22	23	24 ◇	25 ◇	26 ◇	27 ◇	28 ◇	29	30	31	
2月		1 ◇	2 ◇	3	4	5	6	7	8 ◇	9 ◇	10	11 ◇	12	13	14	15 ◇	16 ◇	17	18	19	20	21	22 ◇	23 ◇	24 ◇	25	26	27	28	29 ◇							

運轉時刻：新潟～酒田間

「日本海の景観」をお楽しみいただけるように、桑川～越後寒川駅間で速度を落として運転します。桑川駅では停車時間を設けます。（下り列車約 20 分・上り列車約 30 分）停車時間中は、車内を出て目の前に広がる「日本海」を是非お楽しみください。

7:48発 9:56着
東京 → 新潟
Maxとき305号
上越新幹線 とき344号
21:00着 18:56発

※1 10/14、11/4は桑川～越後寒川間を通常速度で運転し、桑川駅での停車時間もわずかとなります。

※2 運行状況等により、速度を落として運行ができない場合や停車時間が短くなる場合があります。

運転時刻：新潟～酒田間（冬ダイヤ）

「冬ダイヤ」は、冬期間を中心に運転します。桑川駅等での停車時間を短縮し、通常で運転します。

The diagram illustrates the train schedule between Tokyo and Niigata. It shows two main routes:

- Tokyo to Niigata Route (Max-toki 305):** Departure from Tokyo at 7:48, arrival at Niigata at 9:56.
- Niigata to Tokyo Route (Uetsuyu Shinkansen 344):** Departure from Niigata at 18:56, arrival at Tokyo at 21:00.

The stations along the route are as follows:

Station	Direction	Time
東京 (Tokyo)	→	7:48発
新大塚 (Shinotsuma)	→	
上野 (Utsunomiya)	→	
高崎 (Takasaki)	→	
宇都宮 (Utsunomiya)	→	
水戸 (Mito)	→	
宇都宮 (Utsunomiya)	→	
高崎 (Takasaki)	→	
上野 (Utsunomiya)	→	
新大塚 (Shinotsuma)	→	
東京 (Tokyo)	→	21:00着
新潟 (Niigata)	←	18:56発
新潟 (Niigata)	←	18:31着
新潟田 (Niigata)	←	18:06発
中条 (Nakajo)	←	17:55発
坂町 (Sakamachi)	←	17:47発
村上 (Murakami)	←	17:36発
桑川 (Kawaguchi)	←	17:21発
笹川流れ (Sagami River View)	←	波の花 (Blue Flower) / ヒューポイント (Hiyu Point)
あつみ温泉 (Atsumi Onsen)	←	16:55発
鶴岡 (Tsurugasaki)	←	16:33発
余目 (Yome)	←	16:11発
酒田 (Sakai)	←	16:00発

「波の花」とは…花のように白く泡立つ波のことで、冬の日本海の風物詩として知られています。

3

 **KAIRI** 1、2号車の指定席券について

発売箇所 駅の指定席券売機、みどりの窓口、びゅうプラザおよび主な旅行会社等で発売いたします。
 発売金額 820 円（10 月 1 日以降に発売する場合は 840 円となる予定です。）

※「海里」ご利用の際には、乗車券もお買い求めください。

- ・旅行商品の詳細は、8月下旬納品予定の「海里」専用パンフレットをご覧ください。
- ・旅行商品の基本代金は変更となる場合があります。
- ・運転日や運転時刻は変更となる場合があります。
- ・画像や図は全てイメージです。



海里
KAIRI

～料亭～

新潟～酒田（下り車内）の食事メニュー

ウェルカムドリンク：エチゴビール（地ビール）、大洋盛（地酒）、雪色ソーダまたは村上茶（ソフトドリンク）からお選びいただけます。
アフタードリンク：村上茶（ホット）、雪室コーヒー（ホット）からお選びいただけます。

いきなりや
行形亭（10・12月）



行形 和滋社長

この度の新観光列車「海里」の運行にあたり、旬の食材を中心に彩り良く、季節感のある盛り付けを意識して、新潟の秋らしい献立を新しく考案いたしました。
私共は、日頃より食材の持ち味を生かすための、丁寧な仕事を心がけております。列車内でも変わらぬ味を楽しんでいただけるよう心を込めて料理いたします。当亭名物のかしわ（鶏肉）の味噌漬を始め、お客さまにご好評いただいている料理の数々を、新潟の料理屋を代表する気持ちで調理場一丸となって提供させていただきます。
車窓からの美しい景色を眺めながら、ぜひとも新潟・行形亭の味をお楽しみください。



秋メニュー

壳の重
御飯
新米コシヒカリ、いくら紅葉漬
胡瓜辛子漬、菊山椒
煮物
里芋、車麩、湯葉、春菊、
赤黄パプリカ
式の重
口取り
かしわ味噌漬、秋刀魚寿司、
鰯西京焼、鮮柿の種揚げ、
公孫樹玉子焼、焼舞茸、
紅葉人参寄せ、蒲鉾黄身焼、
蓮根煎餅、焼栗、揚げ銀杏、
揚げ牛蒡、酢取り茗荷
栞
鮭焼漬（大根おろし、柚子）
かきのもと（葡萄酒油）
ばい貝、南蛮海老ボン酢ジュレ掛け
かき合贈
椀
とり餅（餅、合鴨、白髪葱、
水耕三つ葉、牛蒡）
デザート
シャインマスカット杏ジュレ掛け
豆乳アイスクリーム、焼き無花果



行形亭（外観）



行形亭（内観）



冬メニュー

壳の重
御飯
新米コシヒカリ、味付鰯節、
胡瓜辛子漬、菊山椒
煮物
飛竜頭煮おろし、車麩、
金時人参、春菊
式の重
口取り
かしわ味噌漬、鰯山椒焼、
鶏松風、栗麩胡麻田楽、
南蛮海老煮揚げ、牡蠣燻製
昆布巻、蟹寿司、玉子焼
栞
鯨鰯肝味噌和え
のつべ
鳥賊素麺
水頭贈
椀
とり餅（餅、合鴨、白髪葱、
水耕三つ葉、牛蒡）
デザート
わらび餅、きな粉
豆乳アイスクリーム



海里
KAIRI

～料亭～

新潟～酒田（下り車内）の食事メニュー

ウェルカムドリンク：エチゴビール（地ビール）、大洋盛（地酒）、雪色ソーダまたは村上茶（ソフトドリンク）からお選びいただけます。
アフタードリンク：村上茶（ホット）、雪室コーヒー（ホット）からお選びいただけます。

なべぢゃや 鍋茶屋（11月）



高橋 英司代表



秋メニュー

創業 1846 年以來、173 年間にわたり新潟古町で料亭を続けてまいりました。
この度、新観光列車「海里」のメニュー考案にあたり、秋の新潟の食材を取り入れることを最優先に献立を組立てました。地域による様々な調理方法や調理技術もごさいますが、何といたって四季折々の多種多様な地域ならではの素材の持ち味や、特色を活かすことが、日本料理の素晴らしさです。日本海の魚貝、秋の天然きのこ等、季節感溢れる食材を取り入れました。また当店鍋茶屋は出汁に拘っておりますので、化学調味料などは一切使用しておりません。3 年間熟成させた利尻昆布と毎日削り出す鰹節のみで取った出汁を使用しています。出汁本来の味と素材の持ち味をお楽しみください。皆さまの素晴らしい旅の一助となれば幸いです。

栗の重
御飯
鮭御飯、海苔、三葉、酢橘釜
いくら醤油漬、漬物
口取り
焼舞茸、子芋田楽、
子持鮎甘露煮、
千枚蕨サーモン、
栗密煮、銀杏、蓮根
小鉢（かきのもと浸し）
式の重
焼き物
朴葉焼き（鯖味噌幽庵焼、舞茸、
占地、椎茸）
揚げ物
海老真丈餅粉揚、稲穂、青唐
柿
越後のつべ（里芋、人参、
蒟蒻、絹さや）
村上牛ローストビーフ
椀
蓮根饅頭、蟹
デザート
無花果コンポート
シャインマスカット
梨ジュレ
豆乳プリン、干柿、黒豆



鍋茶屋（外観）



鍋茶屋（内観）

一ノ（2020 年 3 月以降）



村松 寛喜料理長

新潟料亭「一ノ」は 2020 年 3 月以降に「海里」の 4 号車で食事を提供いたします。日本の文化を大切にする「一ノ」の伝統と和のおもてなしにご期待ください。



一ノ（外観）



一ノ（内観）



海里
KAIRI

~ché-cciano~

酒田～新潟（上り車内）の食事メニュー

ウェルカムドリンク：月山ビール（地ビール）、スパークリングワイン（奥田シェフセレクト）、山形代表またはあるけっ茶（ソフトドリンク）からお選びいただけます。

アフタードリンク：あるけっ茶（ホット）、雪室コーヒー（ホット）からお選びいただけます。

アル・ケッチャーノ（10～12 月）



奥田 政行氏



秋・冬メニュー

山形県庄内地方は新潟県と並び日本でいちばん四季がはっきりしている地です。アル・ケッチャーノは山形県鶴岡市で、四季の変化が育む豊かな食材と世間ではあまり知られていない在来作物を使い、素材の味を楽しむイタリアンを提供しています。「海里」のメニューは、リゾート気分の中で車窓に広がる海や山、田園の風景をおしゃべりしながら楽しめるようにシンプルにまとめました。味わいの変化に「ほのぼの、しみじみ、はっとする」様々な感情が生まれ、まるでおもちゃ箱のような楽しさがあります。小気味良い味の海の幸、高湿度育ちで甘みの多い野菜、枝豆の絶品「だだちゃ豆」など、世界一とも称される食材のバリエーションをご堪能ください。

～海と畑の箱～

庄内やさいのアルケ風バーニャカウダ ダダチャ豆のピスタチオ仕立てとりコッタチーズ
鮭の43°調理 黄金のイワナの卵

～海と大地の箱～

庄内浜の地魚とブロッコリー 塩こうじのかおりをつけて焼いた鶏にキノコのトマトソース
2種類のスペアリテ 庄内米パスタとヤマクルミペーストあえ

～庄内大地の季節のスープ～

秋野菜のクリームスープ

～ファリナモーレ・ドルチェの箱～

くじらもちを入れたトルタディチョコラータ 庄内銘菓シルクマカロン
わんぱく農場の「わんぱくたまご」のプリンと山くるみのキャラメルがけ



アル・ケッチャーノ（外観）



アル・ケッチャーノ（内観）

※画像や図は全てイメージです。

※食事メニューは、食材の仕入れ状況等により変更となる場合があります。