



2020年9月4日
東日本旅客鉄道株式会社
株式会社びゅうトラベルサービス

東 北 エ モ ー シ ョ ン 「TOHOKU EMOTION」

2020年度下期のシェフと旅行商品設定について

JR東日本では、東北エリアへの観光流動の創造を通じて、復興支援と地域の活性化に取り組んでいます。その一環として2013年10月に運転を開始した東北レストラン鉄道「TOHOKU EMOTION」は、多くのお客さまから大変ご好評をいただいております。

このたび、2020年度下期(10月～3月)の「食」のメニューを監修するシェフ、運転日や旅行商品の概要・発売日が決まりましたのでお知らせいたします。三陸の海が車窓に広がる八戸線の景色を眺めながらゆっくりとお食事をお楽しみいただける「TOHOKU EMOTION」をどうぞご利用ください。

1. 2020年度下期(10月～3月)の監修シェフについて

「TOHOKU EMOTION」のメインコンテンツとなる「食」については、往路は、東京・目黒のフレンチレストラン「CRAFTALE(クラフトル)」のシェフである大土橋 真也氏が監修いたします。伝統的なフランス料理をベースとした個性豊かなオリジナルメニューをゆっくりとお楽しみいただけます。

復路は、メトロポリタン盛岡のシェフパティシエ特製のオリジナルデザートをご提供します。

※シェフのプロフィールとランチコースメニューの詳細は別紙をご覧ください。

※現在、デザートbuffetとオードブルはお席での提供に変更させていただいております。



大土橋 真也氏

2. 「TOHOKU EMOTION」の旅行商品について

2020年10月1日(木)～2021年3月31日(水)の間で計84日間運行いたします。

○ 旅行商品の概要: 「八戸駅発着コース」

八戸駅～久慈駅間の乗車券と「TOHOKU EMOTION」でのお食事をセットにした商品です。

■ 旅行代金(一人当たり): 3号車(オープンダイニング車両)ご利用の場合

	おとな	こども
【片道利用】 八戸駅⇒久慈駅(ランチコース付)	8,100円	7,500円
【片道利用】 久慈駅⇒八戸駅(デザートbuffet付※1)	4,600円	4,000円
【往復利用】 八戸駅⇄久慈駅 (ランチコース・デザートbuffet付※1)	12,200円	11,000円

※1 現在、デザートbuffetとオードブルはお席での提供に変更させていただいております。

※2 1号車(コンパートメント個室車両)をご利用の場合は、上記各旅行代金に加え、片道につき1室あたり3,000円の追加代金が必要となります。

※3 おとな1名を含む2名様以上でお申し込みください。

- 発売開始日時
9月10日 16時

- 発売箇所

JR東日本の主な駅にあるびゅうプラザ(旅行カウンター)又は主な旅行会社

電話 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

3. 運転日・運行時刻について

- 運転日 下記カレンダー の日が運転日となります。

2020年10月						
日	月	火	水	木	金	土
				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

2020年11月						
日	月	火	水	木	金	土
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					

2020年12月						
日	月	火	水	木	金	土
		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		

2021年1月						
日	月	火	水	木	金	土
					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						

2021年2月						
日	月	火	水	木	金	土
	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						

2021年3月						
日	月	火	水	木	金	土
	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			

※ 上記カレンダーは株式会社びゅうトラベルサービスが販売するびゅう商品の運転日です。びゅう商品以外にも各旅行会社が販売する旅行商品で運転する日がございます。詳しくは各旅行会社のパンフレット・HPにてご確認ください。

- 運行線区 八戸線(八戸駅～久慈駅間) 各運転日に1往復
- 運行時刻 往路(ランチコース付) 八戸駅 11:00 発⇒久慈駅 12:56 着
復路(デザートbuffet付) 久慈駅 14:15 発⇒八戸駅 16:07 着
※時刻は変更となる場合がございます。ご利用前にご確認ください。

《新型コロナウイルス感染防止対策について》

安心してご乗車いただけるよう、感染防止対策に向けた取り組みを実施しています。

- ・車内に消毒液の設置や、定期的な車内清掃及びサービス提供の都度、お客さまの手指が触れる箇所に消毒液などを使用した消毒清掃の実施
- ・オープンキッチンおよび一部座席に「飛沫防止感染パネル」の設置
- ・常時空調装置による車内換気の実施
- ・車内スタッフのマスク着用のほか、体調チェック、定期的な手洗い、手指の消毒の実施 など

CRAFTALE(クラフタル)

大土橋 真也(おおつちはし しんや)氏

Profile

1984 年鹿児島県生まれ。辻調理師専門学校フランス校を卒業後、東京・西麻布の伝説的なレストラン「ザ・ジョージアンクラブ」(現在閉店)、「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」(東京・恵比寿)を経て渡仏。パリのネオビストロ「サチュルヌ」で経験を積む。帰国後、「アニス」(東京・初台)を経て2015年9月に「CRAFTALE」のシェフに就任する。一見すると斬新で個性的な料理も、フランス料理のクラシックなスタイルやロジックを基本として、単なる創作でない、確かな技術に裏付けされた料理を提供しています。



■「TOHOKU EMOTION」ランチコースメニュー

前菜



スープ



メイン



プティフール



○前菜のアソート

オイルサーディン山椒風味/ホタテのチップス/
根菜のパリゲール/馬肉のタルタル

○サラダ

メカジキの瞬間燻製 ベビーリーフのサラダ
りんごドレッシング

○スープ

鴨とフォアグラせり鍋風

○メイン

鶏のサーモンオゼイユはらこめし風

○プティフール

クラフタルの月/南部せんべいクラフタル風/
ずんだ餅クラフタル風/りんごパイクラフタル風

○お飲物

ビール、白ワイン、赤ワイン、ソフトドリンク、
コーヒー&紅茶などをお好きなだけ

TOHOKU EMOTION ランチコースメニュー *写真は2020年10月~2020年12月分のイメージです。メニューは一例であり、予告なく変更になることがあります。