



2021年3月22日  
東日本旅客鉄道株式会社

## 「サフィール踊り子」にミシュラン星付きの名店による特製パスタが登場！

- 伊豆エリアへの観光特急列車として、「サフィール踊り子」は2020年3月の運行開始以降、多くのお客さまにご利用をいただいています。
- このたび、2021年4月1日(木)より、カフェテリアで提供しているメニューをリニューアルし、「ミシュランガイド東京」で長年高い評価を受けているイタリア料理店「Ristorante HONDA」本多 哲也シェフ監修のメニューを提供します。
- 「サフィール踊り子」で伊豆エリアへお出かけの際は、上質な車内で雄大な伊豆の自然を眺めながら、こだわりの新メニューをお楽しみください。

### 1 カフェテリア新メニュー

<p>～本多 哲也シェフのこだわり～</p>		
 <p>伊豆産フレッシュトマトのスパゲティ ¥1,100(税込)</p>	 <p>サザエとリングイネのジェノベーゼ ¥1,350(税込)</p>	
<p>ペンの トマトソース (お子さま向け) ¥900(税込)</p>  <p>お子さまでも食べやすい柔らかな食感のショートパスタを使用</p>	<p>HONDA プレミアム 渡り蟹カレー ¥1,850(税込)</p>  <p>ソースにマンゴー、バナナ等の南国フルーツが溶け込んだまろやかな味のカレー</p>	<p>チーズピンチョス アソート (2名用) ¥2,400(税込)</p>  <p>ワインにぴったりのチーズ、合鴨スモーク、ナッツ、ドライフルーツ等のおつまみセット</p>

※全てのパスタメニューにパンとミネラルウォーターが付きます。HONDA プレミアム渡り蟹カレーにはミネラルウォーターが付きます。  
※チーズピンチョスアソートはグリーン個室(2～3号車)限定メニューとなります。



### 本多 哲也(Ristorante HONDA)

神奈川県小田原市出身。1996年～1998年、フランス及びイタリアで料理を学ぶ。イタリアのミシュラン三ツ星レストラン「アンティカ・オステリア・デル・ポンテ」等で修業後、1999年より「リ스토랑 アル ポルト」で副料理長を務め、2004年に「リ스토랑 ホンダ」を開業。季節の香り、旬の食材、繊細な日本人の感性とイタリア料理の技が融合した独自の料理観を展開。緻密で美しく、健康的で美味しい料理で定評がある。ミシュランの一ツ星を13回獲得。

### 【予約方法】

- ・専用モバイルオーダーサービス「サフィールPay」よりご予約をお願いします。
- ・事前予約の状況により、パスタ・カレーは当日車内でご予約いただける場合もございます。アテンダントにお問い合わせください。
- ・プレミアムグリーン(1号車)、グリーン車(5～8号車)のお客さまには、パスタ・カレーをカフェテリア(4号車)でご提供いたします。
- ・グリーン個室(2～3号車)のお客さまは、個室へのデリバリーとなります。

## 2 予約開始日

2021年3月23日(火) 11:00～ サフィール Payにてメニュー予約を開始いたします

### 《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

- ・カフェテリアのご利用人数の制限
- ・サフィール Pay 利用時のオンライン決済
- ・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等を使用した消毒清掃の実施
- ・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及び手袋着用のほか、体調チェック、定期的な手洗い、手指の消毒の実施 等

※本プレスにおける写真は全てイメージです。

※現在提供しているヌードルメニューは3月31日をもって提供を終了いたします。

※都合により内容が変更になる場合や、ご希望に添えない場合があります。