



2021年10月28日  
JR東日本秋田支社  
秋田ステーションビル株式会社  
株式会社びゅうトラベルサービス

## ホテルメトロポリタン秋田の食を楽しむ特別列車

### 「リゾートしらかみ<sup>がな</sup>樺ダイナー」を初運行します！

JR秋田支社では、「巡るたび、出会う旅。東北」秋冬のプロモーションにあわせ、ホテルメトロポリタン秋田の食を楽しむことが出来る特別列車「リゾートしらかみ<sup>がな</sup>樺ダイナー」を秋田駅から大館駅の区間で、初めて運行します。

列車内では、「ホテルメトロポリタン秋田」総料理長岸紀雄が手掛ける秋田県北エリアの食材を活かしたフレンチの特製ランチボックスをご提供します。

また、お飲み物には秋田県で生産された葡萄や林檎を利用したお酒をご用意し、秋田の食を楽しめる特別なひと時をお客さまにお楽しみいただきます。

- 1 「リゾートしらかみ<sup>がな</sup>樺ダイナー」運行日  
2021年12月8日（水）、12月21日（火）



- 2 旅行商品の概要

秋田駅～大館駅間で特別運行するリゾートしらかみ<sup>がな</sup>樺ダイナーに乗り、ホテルメトロポリタン秋田のお食事、秋田県北エリアのお酒を提供します。

#### (1) 旅行代金 お一人さま（秋田駅発着）

【プレミアムコース】おとな 15,000円/募集人員36名（ボックス席利用）

フレンチの特製ランチボックス、デザートのカトーショコラ・マロン、食後のコーヒー、「ワイナリーこのはな」や「小坂七滝ワイナリー」のワイン等を含むフリーフロー、沿線の人気菓子店のギフトボックス

【スタンダードコース】おとな 11,000円/募集人員24名（普通席利用）

フレンチの特製ランチボックス、「ワイナリーこのはな」かづのシードルフジの半分ボトル（1本）



プレミアムコースで利用するボックス席



スタンダードコースで利用する普通席

## (2) 運行時刻

秋田駅 10:50 頃発→大館駅 12:35 頃着/大館駅 13:15 頃発→秋田駅 15:05 頃着

## (3) 注意事項

- ※プレミアムコースはおとな2名さま以上でお申し込みください。
- ※アルコール飲料を含むプランとなるため、こども料金の設定はありません。
- ※当日ご年齢を確認させていただく場合がありますので、予めご了承ください。
- ※プレミアムコースのフリーフローについては、十分な数量をご用意しておりますが、品切れの際はご容赦ください。

## 3 旅行商品の発売方法について

### (1) 発売箇所

店頭販売：駅たびコンシェルジュ秋田

電話販売：駅たびコンシェルジュ秋田 TEL 018-837-1495

(営業時間 9:30~17:30)

大人の休日予約センター東北 TEL 0570-0109-15

(営業時間 平日 9:30~18:00 土休日 9:30~17:30)

インターネット：びゅうトラベルサービス「日本の旅、鉄道の旅」サイト

#### ①プレミアムコース

<https://www.jrview-travel.com/reserve/travelItem/detail?genteiCd=2&courseNo=21B0541>

#### ②スタンダードコース

<https://www.jrview-travel.com/reserve/travelItem/detail?genteiCd=2&courseNo=21B0538>

### (2) 発売開始日時

2021年10月29日(金) 14:00

### (3) 旅行企画・実施・販売

株式会社びゅうトラベルサービス(観光庁長官登録旅行業第1135号)

※コロナウイルス感染症拡大防止の事由により予告なく変更となる場合があります。ホームページから最新の情報をご確認ください。JR 東日本の感染対策については、詳しくは下記リンクをご覧ください。 <https://www.jreast.co.jp/corona-info/>

## 別紙

ホテルメトロポリタン秋田 総料理長 岸紀雄

卓越した技術と確かな経験を持つフランス料理人に与えられる『ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ』の荣誉称号を持ち、幾人もの腕利きシェフを束ねるホテルメトロポリタン秋田が誇るスペシャリスト。



### 《フレンチの特製ランチボックスのメニュー》



フレンチの特製ランチボックス イメージ

デザートのガトー・ショコラマロン イメージ

○比内地鶏のコンフィ、根菜のクリュディテ、プルーンとベーコンのアミューズ

○白神葱のマリネプロシュート、北限の河豚と彩野菜のオーロラソース ○海老と真鯛のポーピエット

○蝦夷アワビモツザレラチーズトマトのブルスケッタ、鴨燻製とオレンジ ○蟹と八穀米もち米のピラフ

○国産牛で作ったメトロポリタン伝承ビーフシチュー ○ガトーショコラ・マロン（プレミアムコースのみ）

※メニューは一例であり、予告なく変更となる場合がございます。

### 《車内での提供ワイン等ご紹介》

*Winery konohana*

ワイナリーこのはな



ワイナリーこのはなは、2010年に秋田県鹿角市にブランドが誕生しました。葡萄は秋田県小坂町鶉（ときと）産を利用し、2017年から運行を開始した「TRAIN SUITE 四季島」にもワインの提供を行いました。



Tokito Wine



「鶉ヤマ・ソービニオン 赤辛口 無濾過生詰」「かづのシードルフジのハーフボトル」



小坂七滝ワイナリー  
KOSAKA SEVEN FALLS WINERY

小坂七滝ワイナリーは日本の滝百選に選ばれた名瀑「小坂七滝」の隣接エリアに2017年に完成しました。小坂町「鶉（ときと）」地区で日本に古来から自生する「山ぶどう」交配品種を利用したワインを生産しています。



「小公子 2019」



「フリーラン・ロゼ・ワインランド」