

TRAIN SUITE

四季島

SHIKI-SHIMA

トランスイート

「TRAIN SUITE 四季島」2023年4～6月出発分の申込受付開始 ならびに次期総料理長の決定について

- 「TRAIN SUITE 四季島」は、四季折々の東日本・北海道エリアの鉄道ならではの魅力ある旅を提供し、地域の様々な魅力を掘り起こし、情報を発信することで、「地域をつなぐ懸け橋」となって運行をしています。
- このたび、「TRAIN SUITE 四季島」の旅について、2023年4～6月出発分の運行概要ならびに申込受付期間が決まりましたのでお知らせします。
- また、2019年より総料理長に就いている佐藤 滋さとう しげるに代わり、2023年4月より「TRAIN SUITE 四季島」総料理長に、現在、ホテルメトロポリタン 丸の内「Dining & Bar TENQOO」料理長を務める池内 英治いけうち えいじが新たに就任します。

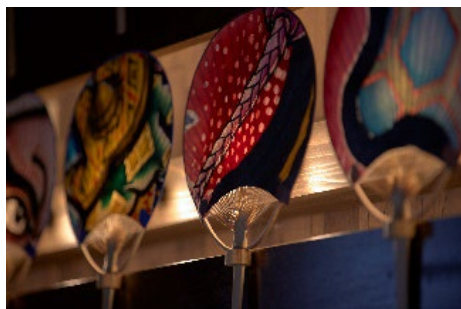
1. 2023年4～6月出発分の運行概要について ※詳細は「別紙」を参照

多くのお客さまからご好評をいただいている、「3泊4日コース/春～秋」、「1泊2日コース(山梨)/春～秋」、「1泊2日コース(長野)/春～秋」の3つのコースを継続して設定します。

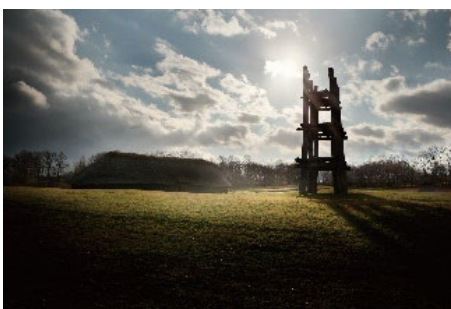
「3泊4日コース/春～秋」は、「大自然の織りなす風景と、受け継がれてきた悠久の文化にふれる旅。」をテーマに、上野駅を出発し、北海道の函館・道南、そして本州に戻り、東北の文化に触れます。

「1泊2日コース(山梨)・(長野)/春～秋」は、「みなとまちが育んだ豪商の粋と、豊かな里山の恵みを味わう旅。」をテーマに、上野駅を出発し、新潟県と山梨県または長野県(出発月により異なる)を巡ります。

「TRAIN SUITE 四季島」の旅は、全て旅行会社が企画する旅行商品として販売します。旅行商品は、(株)JR 東日本びゅうツーリズム&セールスが販売するほか、主な旅行会社(海外の旅行会社を含む)での販売を予定しています。



黒石ねぷたうちわ



青森・三内丸山遺跡



函館本線・仁山-大沼 間

2. 運行日程

(1) 3泊4日コース出発日(月曜日出発)

2023年4月 17日、24日
5月 8日、15日、22日
6月 5日、12日、19日、26日

(2) 1泊2日コース(山梨)出発日(土曜日出発)

2023年4月 8日、15日、22日、29日
5月 6日、13日、20日、27日

(3) 1泊2日コース(長野)出発日(土曜日出発)

2023年6月 10日、17日、24日

※ 枠の出発日分を(株)JR 東日本びゅうツーリズム&セールスより販売します。

3. (株)JR 東日本びゅうツーリズム&セールスが販売する商品概要

(1) 旅行代金(お一人様)

[単位:円]

客室タイプ	3泊4日コース		1泊2日コース(山梨・長野共通)	
	2名1室利用	1名1室利用	2名1室利用	1名1室利用
四季島スイート (メゾネットタイプ)	1,000,000	1,500,000	500,000	750,000
デラックススイート (フラットタイプ)	950,000	1,425,000	450,000	675,000
スイート	800,000	1,200,000	370,000	555,000

(2) お申し込みについて

① 申込受付期間

2022年7月28日(木)10時00分～2022年10月31日(月)18時00分 ※必着

② お申し込み方法

旅行のお申し込みは、ホームページまたは「TRAIN SUITE 四季島」ご案内パンフレットに同封されている専用申込書にてお申し込みください。ご案内パンフレットの請求はホームページまたは「TRAIN SUITE 四季島」ツアーデスクにて受け付けています。

ホームページ <https://www.jreast.co.jp/shiki-shima/>

電話 「TRAIN SUITE 四季島」ツアーデスク

0570-00-7216(ナビダイヤル)

営業時間 10:00～17:30(休業日:水曜・土曜)

※お申し込みが多数の場合は、抽選とさせていただきます。

※抽選結果の発表は2022年11月下旬頃を予定しています。

4. 「TRAIN SUITE 四季島」次期総料理長の決定について

「TRAIN SUITE 四季島」では、「訪れる地」「本物の上質感」を感じていただき、感動体験を創出するこだわりの食を提供するため、現在は、日本ホテル株式会社統括名誉総料理長の中村勝宏が総監修、「TRAIN SUITE 四季島」初代総料理長の岩崎均が監修し、佐藤滋が総料理長に就いておりますが、2023年4月出発分より池内英治が佐藤に代わり、総料理長に就任します。

池内総料理長就任後も、中村・岩崎両氏は引き続き行程中全ての料理を監修します。中村・岩崎・池内の3氏の力を結集し、こだわりを持った地域とのつながりや特別感を随所に演出した「記憶に残る料理」をお客さまへお届けします。



【^{いけうち} ^{えいじ}池内 英治 プロフィール】

1972年茨城県生まれ

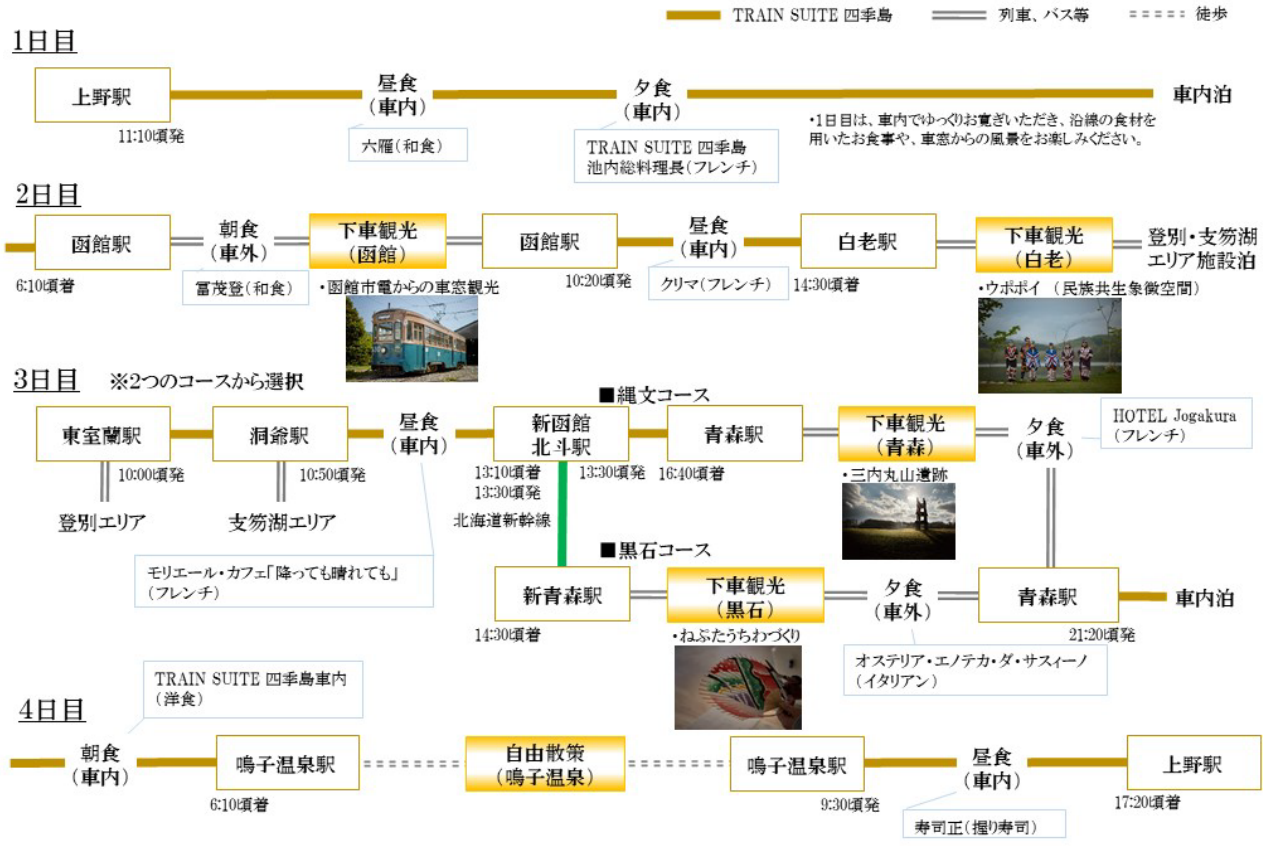
現職:ホテルメトロポリタン 丸の内

「Dining & Bar TENQOO」料理長

調理専門学校(エコール・キュリネール国立)卒業後、1992年株式会社ホテルエドモント(現日本ホテル株式会社)へ入社。西洋料理では、日本人で初めてミシュランの星を獲得した中村勝宏に師事し、食材の仕入れから料理の仕上げまで全ての部門を経験。現職では、岩崎均のもと研鑽を積んだ。



■TRAIN SUITE 四季島「3泊4日コース/春～秋」コース



■TRAIN SUITE 四季島「1泊2日コース(山梨)・(長野)/春～秋」コース



※時刻等についてはプレス日時点です。変更となる可能性があります。