



2023年8月24日

東日本旅客鉄道株式会社盛岡支社

株式会社 JR 東日本びゅうツーリズム&セールス

東 北 エ モ ー シ ョ ン

「TOHOKU EMOTION」

2023年度下期のシェフと旅行商品設定について

JR東日本盛岡支社では、東北エリアへの観光流動の創造を通じ、復興支援と地域の活性化を目的として、2013年10月より東北レストラン鉄道「TOHOKU EMOTION」を運転しています。

このたび、2023年度下期(2023年10月～2024年3月)の「食」のメニューを監修するシェフ、旅行商品の概要・発売日・運転日が決まりましたのでお知らせいたします。

2023年10月で10周年を迎える「TOHOKU EMOTION」。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ください。

1. 2023年度下期(2023年10月～2024年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、往路は伝統的な広東料理を熟知した上で、新しい食材や技法などを取り入れた新しい料理を提供している「銀座嘉禅(ギンザカゼン)」(東京・銀座)のシェフ築田 圭氏。

復路は、ホテル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。

※ 築田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。



築田 圭氏

2. 「TOHOKU EMOTION」の旅行商品について

2023年10月1日(日)～2024年3月31日(日)の間で金・土・休日を中心に運行いたします。

○ 発売開始日時

8月31日(木) 14時 (2023年10月～2024年2月出発分)

※2024年3月出発分については、運行時刻が変更となる場合があります。

決まり次第発売いたします。

○ 発売方法

下記 Web サイトにて発売いたします。

「のってたのしい列車予約サイト」: <https://www.jre-joyful.com/>

※お申し込みに関する条件等の詳細は予約サイトでご確認ください。

店舗・電話・上記以外の Web サイトでのご予約はできません。

ただし、一部運行日に関しては主要な旅行会社での販売となります。

○ 旅行商品の概要

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	子ども
【往路・片道利用】 八戸駅⇒久慈駅(ランチコース付)	9,500 円	8,900 円
【復路・片道利用】 久慈駅⇒八戸駅(デザートbuffet付)	5,600 円	5,000 円

※ 現在、復路のデザート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。

※ 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3,600 円の追加料金が必要となります。

※ おとな1名を含む2名様以上でお申し込みください。

3. 2023 年度下期運転日・運行時刻等について

○ 運転日

下記カレンダー の日が運転日となります。

2023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				

2023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		

2023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						

2024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			

2024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	29		

2024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						

○ 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 11:06 発⇒久慈駅 13:02 着

復路(デザートbuffet付) 久慈駅 14:18 発⇒八戸駅 16:01 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。

別紙

銀座嘉禪(ギンザカゼン) 築田 圭(やなだ けい)氏

Profile

1978年3月3日岩手県生まれ。
辻調理技術研究所中国料理科を卒業後、北京の特一級調理師に師事する。帰国後は、中国飯店グループ、マンダリンオリエンタルホテルグループで研鑽を積み、その後はシンガポール『マリーナ・ベイ・サンズ』、都内レストランの総料理長を経て、2022年「銀座嘉禪」を開業。伝統的な広東料理を熟知した上で、新しい食材や技法などを取り入れた新しいメニューを提供しています。



■「TOHOKU EMOTION」ランチコースメニュー

前菜



メイン



メイン



デザート



○前菜

蒸し鶏と茄子の麻辣ソース/
クラゲの頭の香港葱生姜ソース/
牛もも肉の低温調理 紹興酒風味/
国産豚の銀座嘉禪特製 XO 醬焼売

○メイン

海老のマンゴーマヨネーズソース ベビーリーフ添え

○メイン

秋の味覚薫るふかひれと黒トリュフのスープ
ジャスミンライス添え

○デザート

香港カステラ / ライチ紅茶のクッキー/
カスタード団子 / ジャスミン茶のプリン/
ピーカンナッツの黒糖飴焼き

○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

※写真は2023年10月~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。