



KAIRI



2023 年 8 月 24 日

JR 東 日 本 新 潟 支 社

(株)JR 東日本びゅうツーリズム&セールス

～新潟・庄内の食と景観を楽しむ列車～

K A I R I

「海里」2023年10月～2024年2月の食事付旅行商品決定！

「日本料理 大橋屋」「Tsubamesanjo Bit」の食事を初提供！

○新潟・庄内の食と景観を楽しむ列車「海里」の2023年10月～2024年2月の食事付旅行商品の
詳細が決まりましたのでお知らせします。

○新潟駅～酒田駅（下り）の車内では、鍋茶屋^{なべぢやや}「一^{いち}ヱ^{しめ}」に加え、新潟市の歴史ある料亭「日本料理 大橋屋^{おおはしや}」と燕三条エリアのイタリアンレストラン「Tsubamesanjo Bit^{つばめさんじょう ビット}」の食事を初めて提供します。

○酒田駅～新潟駅（上り）の車内では、「アル・ケッチャーノ」の食事を提供します。

○年末年始期間（2023 年 12 月 23 日～2024 年 1 月 8 日）にも初めて食事付旅行商品を設定し、
地元食材にこだわったレストラン「SUZUVEL^{スズベール}」のスイーツ BOX を提供します。

1. 運転日と運転時刻について

10～11 月は金土休日、12～2 月は土休日を中心に新潟駅～酒田間駅で運転します。(全車指定席)

10～11 月は日本海の眺めをお楽しみいただけるように桑川駅で停車時間を設け、桑川駅～越後寒川駅間で速度を落として運転します。(10 月 7 日の復路を除く)

12～2月には「冬ダイヤ」で運転いたします。桑川駅の停車時間もわずかとなります。

通常ダイヤ																																冬ダイヤ																																復路（上り）の時刻を変更して運転																															
	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日																																																											
10月	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																																																																
11月				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																																																														
12月						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																																																											
1月		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																																																															
2月					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																																																														

下り (往路)	10:37 着	10:42 発	10:55 発	11:03 発	11:14 発	11:30 着	12:03 発	12:39 発	13:04 発	13:16 発	13:27 着
	10:11 発	10:42 発	10:55 発	11:03 発	11:14 発	11:30 発	11:59 発	12:23 着	12:32 発	12:45 発	12:56 着
	10:37 着	10:42 発	10:55 発	11:03 発	11:14 発	11:30 着	12:03 発	12:39 発	13:04 発	13:16 発	13:27 着
	10:11 発	10:42 発	10:55 発	11:03 発	11:14 発	12:03 発	12:39 発	13:04 発	13:16 発	13:27 着	
上り (復路)	18:38 着	18:07 発	17:56 発	17:47 発	17:36 発	16:55 着	16:20 発	15:26 着	15:13 発	15:03 発	
	18:38 着	18:07 発	17:56 発	17:47 発	17:36 発	17:21 発	16:50 着	16:16 着	16:03 発	15:52 発	
	18:38 着	18:07 発	17:56 発	17:47 発	17:36 発	17:21 発	16:50 着	16:16 着	16:03 発	15:52 発	

※運行状況により、運転日、運転時刻が変更となる場合があります。

2. 旅行商品について

4号車は旅行商品専用車両として、食事・ドリンク等をセットにした旅行商品として発売します。

※定員 24 名。1 名さまよりお申込みいただけます。

(1) 発売開始日

10月6日(金)～2月25日(日)ご乗車分は8月31日(木) 14時より発売を開始します。

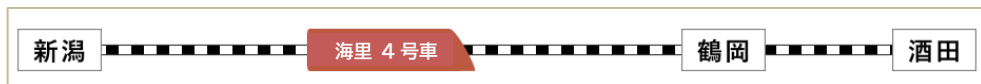
(2) 購入方法

「のってたのしい列車予約サイト」からお申込みください。(<https://www.jre-joyful.com/>)

お申込みに関する条件などの詳細は予約サイトをご確認ください。

(3) コースと旅行代金

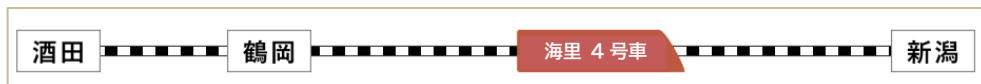
■ 往路(下り) ※年末年始期間(12月23日～1月8日)を除く



片道 / おとな(子ども) 1 名さま [単位: 円]

	10～11月	12～2月
新潟～鶴岡	18,000 (16,600)	11,100 (9,700)
新潟～酒田	18,400 (16,800)	11,500 (9,900)

■ 復路(上り) ※年末年始期間(12月23日～1月8日)を除く



片道 / おとな(子ども) 1 名さま [単位: 円]

	10～11月	12～2月
鶴岡～新潟	12,100 (10,700)	10,500 (9,100)
酒田～新潟	12,500 (10,900)	10,900 (9,300)

■ 年末年始期間(12/23～1/8) 往路・復路ともに同じ内容、旅行代金となります。

片道 / おとな(子ども) 1 名さま [単位: 円]

	12月23日～1月8日	12月23日～1月8日
新潟～鶴岡	6,400 (4,800)	鶴岡～新潟 6,400 (4,800)
新潟～酒田	6,800 (5,000)	酒田～新潟 6,800 (5,000)

(4) 設定日

食事の提供日と箇所については、カレンダーをご覧ください。

新潟～酒田(下り) / 鍋茶屋 一ツ 大橋屋 Tsubamesanjo Bit 酒田～新潟(上り) / (全運転日) アル・ケッチャーノ

	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日							
10月	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					
11月				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			
12月					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	
1月		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				
2月					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			

ただし、年末年始期間(12/23～1/8)のカレンダーは以下のとおりとなります。

新潟～酒田(下り) / スズベル (往路・復路同じ)

	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日							
12月						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
1月		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				

(5) 旅行商品 食事メニューのご紹介

新潟～酒田（下り車内）の食事メニュー（10～11月）

ウェルカムドリンク:エチゴビール、大洋盛(日本酒)、月山ワイン(赤・白)、ソフトドリンクから1点

食後のドリンク:村上茶(ホット)または雪室珈琲(ホット)いずれか1点

なべぢゃや

鍋茶屋(10月6日～11月19日)



■御飯
魚沼産新米コシヒカリ、じゃこ山椒
■八寸
鱈子酒粕漬、鍋茶屋玉子焼、漬物
■子持鮎甘露煮、千枚蕨サーモン
■車海老菊花寿司、蓮根煎餅
■焼物
朴葉焼き、鱈味噌幽庵焼
■揚物
海老進丈餅粉揚
■強香
村上牛ローストビーフ、焼野菜
■炊合せ
越後のっぺ
■小鉢
かきのもと菊浸し、鮭子醤油漬
■御椀
鮭子皮煮、炙り椎茸、色紙葱、柚子
■デザート
無花果コンポート、豆乳プリン

いちしめ

一ノ(11月23日～26日)



■御飯
鰾ずし、玉子焼き、胡瓜漬け
■あつみかぶの漬物
■蒸物
鮭大根旨煮、車麩、茶巾南瓜、人参
■枳
新潟のっぺ、村上牛低温焼き
■やわ肌葱オイル蒸し
■越後丸茄子と枳尾油揚げ浸し
■フルーツトマトブランデー煮
■さつま芋蜜煮
■焼き物
のどぐろ若狭焼、炙り枝豆
■赤ひげ塩から大根卸し、
■いごねりの酢味噌掛け、酢取り茗荷
■御椀
南蛮海老進丈、香味野菜、柚子
■デザート
果実のあんみつ
■ルレクチェのジェラート

酒田～新潟（上り車内）の食事メニュー（10～11月）

ウェルカムドリンク:月山ビール、大洋盛(日本酒)、月山ワイン(赤・白)、ソフトドリンクから1点

食後のドリンク:あるけっ茶(ホット)または雪室珈琲(ホット)いずれか1点

アル・ケッチャーノ(10月6日～11月26日)



～アル・ケッチャーノ～
庄内豚のトルテリーニ バターを絡めて
マスの43℃調理と135℃調理の骨
山形牛と山形セルリーのトマト煮込み

～ファリナモーレ・ドルチェ～
トルタディフルッタ
鶴岡シルクマカロン
旬のフルーツ
山くるみとキャラメルムース
うちのヤギのリコッタチーズケーキ
郷土料理『くじらもち』を入れたガトーショコラ

新潟～酒田（下り車内）の食事メニュー（12～2月）

ドリンク：雪色ソーダ、村上茶、りんごジュース「山形代表」、あるけっ茶、雪室珈琲（ホット）から2点

おおはしや

大橋屋（12月2日～17日）

新規

創業は慶応2年、初代・大橋太吉が鮮魚仲買商を始めたことに端を発する、港町新潟の歴史ある料亭です。昭和10年竣工の本館は文化庁の有形文化財にも登録されています。

古くから伝わる新潟の郷土料理を会席料理に取り入れ、昔ながらの製法で提供します。



■上段
新潟郷土料理「かき合え生酢」
トリュフ風味おから
松風焼、銀鱈西京焼
帆立ムース若草焼
蛸柔煮、黒麹麹、孔雀玉子、菊花蕪
鱈昆布巻、梅人參、南瓜
雪下法蓮草、巻湯葉

■下段
胡麻豆腐鱈甲飴かけ
南蛮海老進丈揚
玉子焼、擬製豆腐、和牛八幡巻
子持鮎甘露煮、ミニトマトチーズ焼
ロール烏賊雲丹焼
佐渡産コシヒカリ
オーロラサーモン一塩
笹の葉包みおにぎり
穴子棒寿し、真鯛手毬寿し



大橋屋 本館（外観）



大橋屋 新館（内観）

つばめさんじょうビット

Tsubamesanjo Bit (1月13日～28日)

新規

2013年創業、新潟 燕三条エリアに本店を構えるイタリアンレストラン。

「新潟の魅力を、飲食を通じて世界に発信する」をコンセプトに、厳選した食材を使用した本格イタリア料理を提供します。アミューズからデザートまで、フルコース感覚でお楽しみいただけます。



佐渡産南蛮海老のカルダモンマリネ
佐渡産白パイ貝 アリッサアヒージョ
佐渡産スルメイカグリル 黒にんにくソース
新潟県産季節野菜のサラダ 自家製レモンドレッシング

新潟県産真鯛のロースト ヴァンブランソース
新潟和牛ローストビーフ ベリグーソース
黒トリュフの半熟たまごサンド
雪室熟成じゃがいものポタージュ

安田ヨーグルトのブランマンジェ



燕三条本店(内観)



燕三条本店(内観)

いちしめ

一ツ (2月3日～25日)



■上段
村上牛時雨煮
南瓜うま煮
玉子焼 帆立佃煮
さつま芋蜜煮
鮭焼漬け
あちやり漬け
鰾と茄子の煮浸し

■下段
稲荷寿司
胡瓜と大根の香の物
新潟のっぺ

酒田～新潟（上り車内）の食事メニュー（12～2月）

ドリンク：雪色ソーダ、村上茶、りんごジュース「山形代表」、あるけっ茶、雪室珈琲（ホット）から2点

アル・ケッチャーノ（12月2日～2月25日）



鯖とジャガイモのオープン焼き
庄内豚のグリルと藤沢カブの焼き畑仕立て
庄内のズイキ芋のチーズグラタン
冬野菜とバーニャカウダソース

大根の温かいシルキーなヴルーテ
自家製フォカッチャ

鶴岡シルクマカロン

年末年始期間のスイーツメニュー（12月23日～1月8月）

ドリンク：雪色ソーダ、村上茶、りんごジュース「山形代表」、あるけっ茶、雪室珈琲（ホット）から2点
※往路・復路ともに同じメニューを提供します。

ス ズ ベ ル
SUZUVEL

新規

新潟市と長岡市に8店舗を展開する「SUZU GROUP」が手掛ける、地元食材にこだわったレストラン。新潟県内各地にある食文化や伝統野菜といった”美味しい魅力”をもっとカジュアルに楽しめるようにアレンジした、オリジナリティ溢れるお料理を提供。2023年5月にリニューアルし、常時200種類以上の日本酒や新潟のクラフトビールが楽しめる”食の観光案内所”としてお客さまをお迎えしています。



村上笹川流れの塩チーズケーキ

新潟枝豆のフィナンシェ

妙高かんずりの味噌チョコケーキ

長岡撰田屋の3年味噌キャラメルナッツ

白根ルレクチェのバターラスク

巻ゴボウのガトーショコラ

Niigata food campus



SUZUVEL（外観）

3. その他(海里特製弁当について)

「新潟の食」を感じていただける海里車内限定のオリジナル弁当を提供します。

食事付旅行商品以外をご利用のお客さまも、車内で「新潟の食」をお楽しみください。

(食事付旅行商品をご利用のお客さまもお求めいただけます。)

お求めは事前予約サービス「うけとりっぷ」(スマートフォン専用サイト)をご利用ください。

(<http://maas-portal.com/uketrip/tickets/3763>)

「海里特製 加島屋御膳」

往路:新潟駅 復路:酒田駅 より提供

※8月25日(金)より、往路・復路 両方で
お求めいただけます。

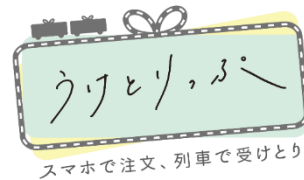


料金 2,700 円(税込)

※画像や図は全てイメージです。

※食事メニューは、食材の仕入れ状況等により変更となる場合があります。

「新潟加島屋」は安政2年(1855年)の創業以来、海産物を中心とした加工食品の製造販売をしている新潟の老舗です。人気の「キングサーモン味噌漬」、「いくら醤油漬」や「海老しんじょう」など加島屋のこだわりの味を「魚沼産コシヒカリ」ともにご堪能ください。



ご予約はこちらから。

- ・ご予約はご乗車日の5日前まで可能です。
- ・車内での当日販売は行わない場合があります。