



四季島

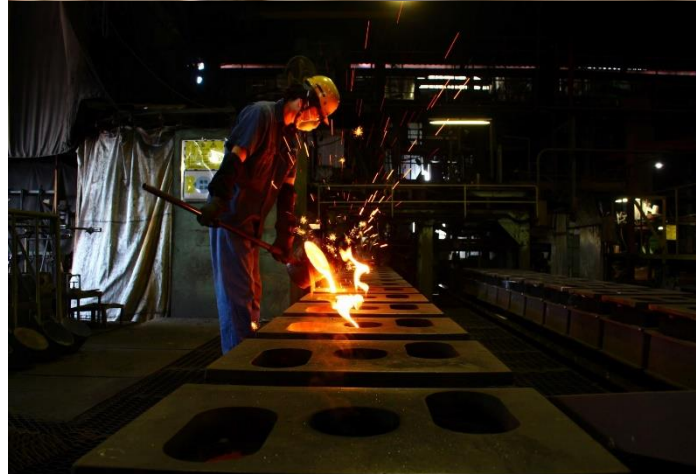
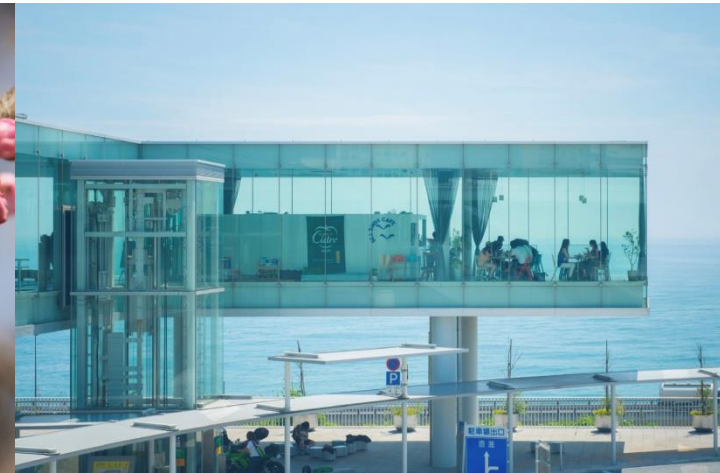
SHIKI-SHIMA

「東日本の旬」コース(早春の2泊3日)
2024.3
茨城・岩手・宮城

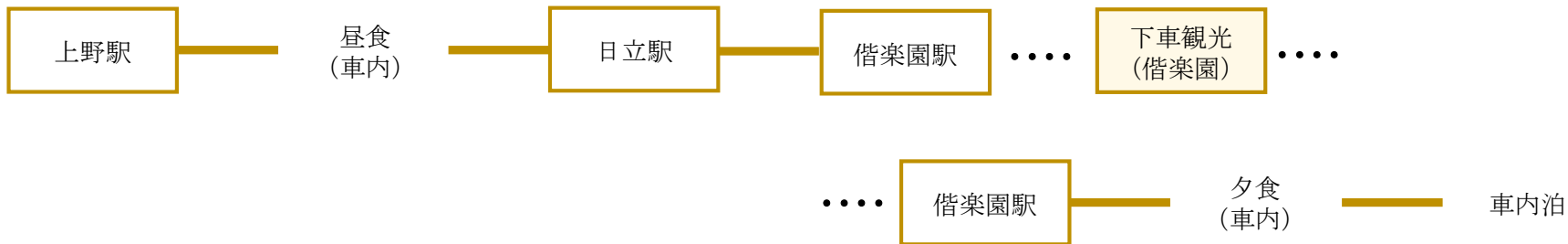
早春の梅林を歩き、奥州伝統の鉄器を知る。
悠久の時を超えて、先人の足跡をたどる旅

「TRAIN SUITE 四季島」は、四季折々の鉄道ならではの旅を提供することを通じ、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」となることを目指して運行しています。
このたび、その時々東日本エリアに息づく、その季節ならではの旬を楽しむコースを設定し、早春の茨城・岩手・宮城を「四季島」でめぐります。

2024年3月2日(土) - 3月4日(月)



1日目
3月2日(土)



上野駅

「TRAIN SUITE 四季島」の旅は上野駅からはじまります。
落ち着いたあるラウンジ「プロローグ四季島」から「TRAIN SUITE 四季島」ご乗車のお客さま専用の「新たな旅立ちの13.5番線ホーム」を通り、
トレインクルーが列車へのご案内いたします。



昼食 和食 分とく山(東京都港区)：総料理長 野崎 洋光

手間を惜しまず繊細な日本料理を提供する「分とく山」。伝統的でありながら独創的で、見た目にも美しい季節感あふれる料理をご堪能ください。



日立駅

世界で最も美しい駅舎の一つともいわれている日立駅。一面ガラス張りの駅舎からは目の前に大きく広がる海を一望できます。
(当日の運転状況によってはご覧いただけない場合がございます。)

画像提供：日立市



下車観光：茨城 偕楽園

水戸藩第9代藩主徳川斉昭によって造られ、日本三名園のひとつに数えられる「偕楽園」。偕楽園と水戸藩の歴史を感じながら、茨城大学名誉教授・放送大学茨城学習センター所長 小野寺 淳氏のご案内のもとご見学いただけます。



夕食 フレンチ 「TRAIN SUITE 四季島」総料理長 池内 英治

「TRAIN SUITE 四季島」の総料理長 池内英治による、東日本の食材を存分に味わえるフレンチディナーをお楽しみください。

2日目
3月3日(日)



朝食 和食
日本料理 新茶家(岩手県奥州市) :
料理長 和賀 靖公

1850年創業の歴史ある料亭「新茶家」。各部屋から日本庭園を望むことができる趣ある建物で、地元岩手の食材を使ったこだわりの料理をお楽しみください。



下車観光: 岩手
及源鋳造

岩手県を代表する伝統工芸品「南部鉄器」。この旅では、1852年創業の老舗「及源鋳造」へ訪れます。作り手の想い・誇り、そして歴史に触れます。



昼食 イタリアン
錦ヶ丘アーリー迎賓館(宮城県仙台市) :
グランシェフ 矢島 宏之

宮城県の旬の食材をもっとも良い状態の時に調理をし、イタリア郷土料理をレストランの料理へと昇華させる。革新的な宮城イタリアンをご堪能ください。



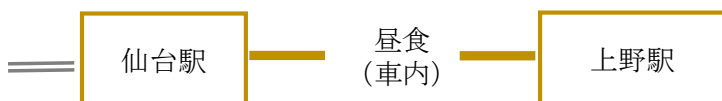
宿泊(夕・朝食付): 仙台
秋保温泉「茶寮宗園」

仙台の奥座敷、奥州三名湯の一つ「秋保温泉」に佇む純和風旅館「茶寮宗園」。全てのお部屋から日本庭園を望むことができる静寂の贅沢空間でお寛ぎください。ご到着後は「田植踊り」をご観賞いただけます。



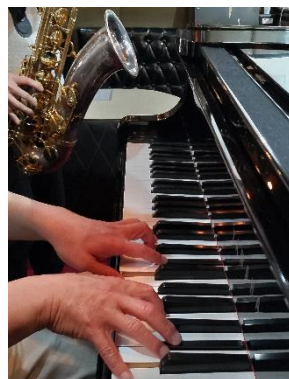
「田植踊り」とは、豊作を祈願し行われる予祝芸能であり国指定重要無形民俗文化財(ユネスコ指定)に指定されています。きらびやかな衣装を身にまとった踊り手による華麗な舞をお楽しみください。

3日目
3月4日(月)



昼食 中華
楽・食・健・美-KUROMORI- (宮城県仙台市):
シェフ 黒森 洋司

宮城県産を中心とした美味しい食材を厳選し、素材の旨みを引き出した新感覚の中華料理をご提供します。



車内: 生演奏
宇都宮JAZZ

「TRAIN SUITE 四季島」のお客さまのためにアレンジした特別プログラムをお聴きいただき、音で彩られた特別なおもてなしの時間をご堪能ください。