

## TRAIN SUITE 四季島「東日本の旬」コース（早春の2泊3日）食の“深遊探訪”メニューについて

2019年2月、3月に運行するTRAIN SUITE 四季島「東日本の旬」コース（早春の2泊3日）について、ご参加のお客さまに提供する食の“深遊探訪”メニューが決まりました。その土地に根差した料理人が、各地域の豊富な旬の食材を用いて、地域の魅力を「食」を通してご紹介します。

1. ホテルメトロポリタン エドモント 鮨「海彦」（1日目昼食・車内）  
ホテルメトロポリタン エドモント 鮨「海彦」の料理長 鶴澤幸司が、TRAIN SUITE 四季島沿線で獲れた魚介類を中心に、選び抜いた食材の持ち味を最大限に表現した江戸前鮨をご提供します。



料理の一例

2. ワイナリーレストラン「ゼルコバ」（1日目夕食・車内）  
山梨県笛吹市にある創業130年を超えるワイナリー、ルミエールにあるレストラン「ゼルコバ」。「ゼルコバ」のグランシェフ広田昭二氏が「四季島」に乗り込み、山梨の食材を生かした珠玉の「ヤマナシ・フレンチ」をご用意します。広田氏は、春～秋に運行しているTRAIN SUITE 四季島1泊2日コースのワインセミナーにてワインとのマリアージュを楽しむカナッペを提供し、多くのお客さまからご好評いただいています。



料理の一例

3. 峠の釜めし本舗 おぎのや（2日目朝食・車内）  
1958年に販売を開始した駅弁「峠の釜めし」は60年以上経過した今でも全国の方々に愛され続けています。今回、「四季島」特製の釜めしをはじめ、地元群馬県の食材をふんだんに使用した朝食をご提供します。



料理の一例

#### 4. 旧軽井沢ホテル音羽ノ森（2日目昼食・車外）

軽井沢の老舗ホテル「旧軽井沢ホテル音羽ノ森」総料理長 高柳雄輝氏が、自然に恵まれた信州の食材を活かし、季節の素材を盛り込みながら、フランス料理をベースに「四季島」ならではのオリジナルメニューをご用意します。



料理の一例

#### 5. 笠間「うなぎ量深」（3日目朝食・車外）※2月9日・13日出発

茨城県笠間市にある「うなぎ量深」は、佐白山から湧き出る地下水に丸二日泳がせ身を引き締めた香り高い鰻を使ったうなぎ重のほか、3年山芋と呼ばれるあくの少ない山芋のとろろが好評を博しています。量深自慢の蒲焼やとろろの他、地元の食材を用いた朝食をご賞味いただきます。



料理の一例

#### 6. 中川楼（3日目朝食・車外）※3月5日出発

茨城県水戸市の老舗料亭「中川楼」は、文政5年創業以来190年以上受け継がれてきた「旨いものを粹に」という思いを大切にしています。今回「四季島」のお客さまのためだけに特別にご用意する朝食にて、鰻料理の真髓をお楽しみいただきます。



料理の一例

上記以外の2日目夕食・3日目昼食は、TRAIN SUITE 四季島の総料理長 岩崎均が、車内で食事を提供します。

※料理の写真は全てイメージです。当日変更になる場合がございます。

## 【参考】「東日本の旬」コース（早春の2泊3日）について

### ■出発日

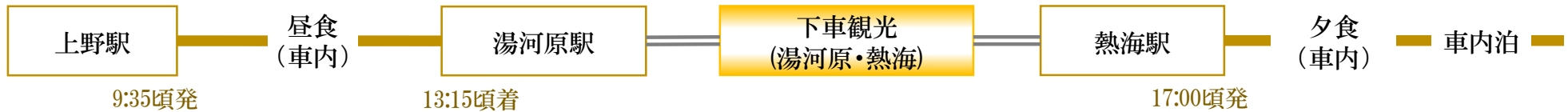
2019年2月9日（土）、2月13日（水）、3月5日（火）

※出発日によって立寄先が一部異なります。

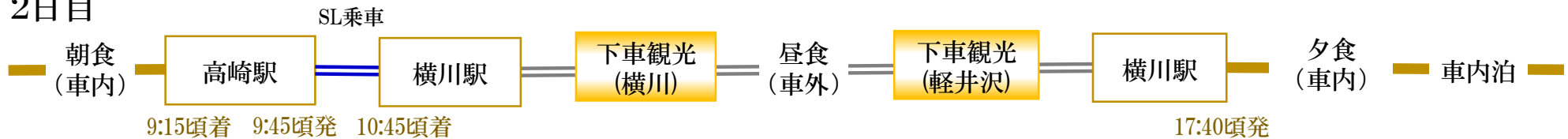
### ■運行ルート

— TRAIN SUITE 四季島      == 列車、バス等

#### 1日目



#### 2日目



#### 3日目 (2/9・13出発分)



(3/5出発分)

