

食事付き乗車プラン



～列車内での昼食と生演奏をお楽しみいただける片道乗車～

いにしへの刻を経て
変わらぬ彩り
煌めく伊豆



旅行代金と車内サービス

| | | |
|-----|---|---|
| クラス | プラチナクラス(5号車・6号車・7号車) | |
| 出発日 | ～洋食コース(旬香亭)～ 2022年1月14日(金)・1月17日(月)・1月21日(金) 1月28日(金) | ～創作和食コース(方寸)～ 2022年1月11日(火)・1月24日(月) |
| 代金 | 1名様 39,000円 | |
| 食事 | コース料理 ※生演奏をお楽しみいただけます。 | |
| 飲料 | フリードリンク | |

| | | |
|----------------|--------|--|
| 全プラン 共通のご案内 | 募集人員 | 17組(クルーズプラン、食事付き乗車プラン合計) |
| | 最少催行人員 | クルーズプラン:10名 食事付き乗車プラン:10名 |
| | 添乗員 | 同行いたしません、THE ROYAL EXPRESSのクルーがご案内いたします |
| | お申込み条件 | クルーズプランおよび食事付き乗車プランのプラチナクラスは中学生以上(ご出発日時点)に限らせていただきます |

食事付き乗車プラン 行程 昼食(車内)



* 天候・ダイヤ改正等諸事情により行程が変わることがございます。



食事付き乗車プラン



～列車内での昼食と生演奏をお楽しみいただける片道乗車～

いにしへの刻を経て
変わらぬ彩り
煌めく伊豆



洋食 匂香亭(監修)

齋藤 元志郎 / 古賀 達彦

独特の気候風土を持つ伊豆半島。そこに育まれる自然美や海の幸、山の幸を体験していただけるように、匂香亭らしい新しく懐かしい洋食を、美味しく、粋にとらわれない形でご提供します。



和食 羅漢

加藤 敦子

1日1組限定の中伊豆の名店「羅漢」の加藤敦子氏が車内で心を込めて腕を振ります。移ろう季節を表現した絵画のような盛り付けと、こだわり抜いた伊豆の味覚をお楽しみください。



創作和食 方寸(監修)

河野 美千代

コンセプトは昔の人の知恵に、いまの感性を添えて次世代につないでいくこと。「魂が喜ぶ料理」を目指して、素材の持ち味を活かすことはもちろん、器や盛り付けにもこだわり、五感で楽しめる料理を提供します。



お寿司 こうげん寿し

佐瀬 晃

伊東港で水揚げされる地魚にこだわり、鮮度が良く脂がのった旬の地魚を選びすぐり、最高の素材を江戸前の握りでご提供します。列車内で握る伊豆の味覚をお楽しみください。

食事付き乗車プラン 行程 昼食(車内)



～洋食(匂香亭)～

2022年3月4日(金)・3月7日(月)・3月11日(金)
3月18日(金)・4月8日(金)・4月11日(月)
4月18日(月)



～和食(羅漢)～

2022年4月15日(金)・4月22日(金)

～お寿司(こうげん寿し)～

2022年4月1日(金)

～創作和食(方寸)～

2022年3月14日(月)・4月4日(月)



* 天候・ダイヤ改正等諸事情により行程が変わることがございます。



旅行代金と車内サービス

| | |
|------|--------------------------------|
| 客車 | 5号車・6号車・7号車 ※生演奏をお楽しみいただけます |
| 旅行代金 | 1名様 39,000円 |
| 食事 | コース料理 |
| 飲料 | フリードリンク |