

<NEWS RELEASE>

2025年1月29日

WILLER TRAINS 株式会社

レストラン列車「丹後くろまつ号」2026年春夏コース販売開始

～「古代の美食」「名所を味わうランチ」「トレインバル」で丹後の魅力を再発見する全3コースをご提供～

京都丹後鉄道(以下「丹鉄」)を運行する WILLER TRAINS 株式会社(本社:京都府宮津市、代表取締役:飯島徹)は、2026年4月~9月に「丹後くろまつ号」2026年春夏コースを運行します。運行開始に先駆け、本日1月29日(木)10時より、丹後くろまつ号予約ページ(<https://travel.willer.co.jp/train/tantetsu/>)にて予約受付を開始します。



絶景・食・文化・歴史など、様々な側面から丹鉄沿線の魅力を堪能できるレストラン列車「丹後くろまつ号」ならではの感動体験を提供します。

2026年春夏コースは、丹鉄と近江鉄道がコラボし丹後と近江のつながりを表現した『モーニングコース』と、沿線の名所をフルコースで表現した『トラベルランチコース』、お酒とともに地元の海の幸を味わう『トレインバルコース』の全3コースとなっています。

福知山から天橋立間を走行する『モーニングコース』では、緑豊かな美しい山々と田園風景をご覧いただける「森の京都」から「海の京都」に位置する日本三景「天橋立」までの移り変わりを車窓からお楽しみいただけます。天橋立から西舞鶴間を走行する『トラベルランチコース』と『トレインバルコース』では、丹鉄沿線の絶景ポイント「奈具海岸」や「由良川橋梁」など「海の京都」を感じることができる日本海の絶景を車窓からゆっくりとご覧いただけます。時間帯ごとに表情を変える丹後の自然豊かな絶景とともに、丹後の土地でしか味わえない絶品のお食事を味わう、特別な列車旅をお楽しみください。

今後も、京都丹後鉄道は、地域の皆様に愛される鉄道を目指してまいります。

■コース内容

①『モーニングコース』 古代から現代へ～丹後近江のつながり～ 料金：7,000円(税込)

(福知山 10:08 頃発⇒天橋立 11:51 頃着)※約1時間40分

自然豊かな城下町の「福知山」を出発し、大江駅での停車時間にはさみながら「海の京都」の代表的な観光地「天橋立」へ向かうモーニングコース。本コースでは、丹鉄と同様に近畿エリアで上下分離方式を採用している近江鉄道とのコラボ企画として、丹後地方にかつて存在したといわれている丹後王国と、近江国との歴史的なつながりに着目した特別コースを運行します。

1皿目は丹後地方にかつてあったとされている丹後王国をイメージした料理を、2皿目では近江国をイメージしたデザートを提供します。朝の穏やかな車窓とともに、歴史に想いを馳せる特別な時間をお過ごしください。

さらに今年、丹鉄は網野開通宮津線100周年、近江鉄道は創立130周年を迎えることから、両社の節目の年を祝い、運行期間中は、丹鉄と近江鉄道のコラボヘッドマークや記念ノベルティのプレゼントなど、特別なコラボを実施します。

《メニュー》

【1皿目 丹後王国美食プレート】

- ・“日本のめざめ”サンド
- ・サザエの壺焼き～古代風～
- ・古代米とかぼちゃのスープ



【2皿目 近江国デザートプレート～Biwako Blue～】

- ・丹後果実と天滝ゆずのフルーツポンチ
- ・朝宮茶のチーズフレタルト
- ・くるみの銅鏡フロランタン
- ・氷上牛乳のなめらかプリン(朝宮茶の茶葉を添えて)
- ・丹鉄珈琲



丹後王国美食プレート



近江国デザートプレート

②『トラベルランチコース』～五感で感じる丹後の旅路～ 料金：15,000円(税込)

(天橋立 12:50 頃スタート⇒西舞鶴 14:50 頃着)※約2時間

天橋立を出発し西舞鶴へ向かうランチコースは、「車窓からも料理からも丹後を観光」をテーマにしたトラベルランチ。本コースでは、丹後の名所を食で表現した和洋折衷のフルコースを提供します。次々と移り変わる車窓を楽しみつつ、テーブルの上でも舟屋の海風、花畠、田園、夕景、高原、天橋立——と、一皿ごとに丹後の風景をテーマにし、食材・盛り付け・色彩で沿線を表現しています。丹鉄らしい風景を車窓だけではなく食からも味わい、旅の記憶をより深く刻みます。

ランチコースは海沿いのルートで、海が目の前に広がる「奈良海岸」では約15分停車し、沿線の中でも人気の絶景ポイントである水面からわずか6mほどの「由良川橋梁」の上を列車が徐行しながら走行するため、レストラン列車ならではの絶景をゆっくりと眺めながら過ごす特別なひとときをお楽しみいただけます。

《お品書き》

- ・[舟屋の海風] 新玉葱のブランマンジェ
- ・[京丹後の花畠] 地魚と香住蟹の長芋ピクルス巻き
- ・[京丹後米香る田園]
米粉パンと全粒粉パン 真蛸のコンフィ添え
- ・[夕日ヶ浦の夕焼け] 丹後くじと蛤 潮仕立て
- ・[高原の恵み] 琥珀和牛炭火焼き
- ・[天橋立の縁景] 抹茶チーズケーキ
- ・丹鉄珈琲



[京丹後の花畠]地魚と香住蟹の長芋ピクルス巻き



[高原の恵み]琥珀和牛炭火焼き

③『トレインバルコース』～海風感じるシーサイドバー～ 料金:6,000円(税込)

(天橋立 16:05 頃発⇒西舞鶴 18:05 頃着)※約2時間

列車がそのままバルとなり、夕方から夜にかけて運行するトレインバルコース。本コースは、舞鶴の漁港で水揚げされた地魚を中心に、カルパッチョやアヒージョ、フライなど、お酒とともに気軽に楽しめる海鮮料理を提供します。

トレインバルで楽しめるドリンクは、サントリーとのタイアップにより角ハイボールやプレミアムモルツ、ウーロン茶などの5種類からお選びいただけます。

乗車する前日や日中は、天橋立や夕日ヶ浦木津温泉などで宿泊や観光をお楽しみいただき、夕方からトレインバルコースに乗車して京都方面へお帰りになるといったプランもおすすめです。レストラン列車から望む「海の京都」エリアの絶景とともに、大人の時間をお過ごしください。

《メニュー》

- ・地魚のカルパッチョ
 - ・ヤリイカとトマトのチョレギ風
 - ・タコと万願寺のアヒージョ～バケット添え～
 - ・シーフードフライ
 - ・しば漬けのタルタルソース
 - ・サントリーのドリンク 2 杯
(お酒やソフトドリンクからお選びいただけます)
- ※3杯目以降は、別途料金を頂戴します。



地魚のカルパッチョ



シーフードフライ

■共通

【定員】1コースあたり 24 名

【運行日】2026 年 4 月～9 月の金曜・土曜・日曜・祝日

【予約】3ヶ月前同日発売、午前 10 時予約受付開始 <https://travel.willer.co.jp/train/tantetsu/>

※写真は全てイメージです。

※メニュー名は変更となる場合がございます。

※旬の食材を使用しているため、季節によってメニュー内容が変更になる場合がございます。

※ダイヤ改正などにより、運行時刻が変更となる場合がございます。

【本件に関するお問い合わせ先】
WILLER 株式会社 パブリック・リレーションズ オフィス
TEL:050-1745-0840 mail:tantetsu-koho@willer.co.jp (担当:鈴木／竹内)