

【12月限定】東京の絶景と本格フレンチで楽しむ「東京レストランバス クリスマスプラン」を提供

～イルミネーションに彩られた街並みとクリスマス特別メニューで、大切な人と過ごす特別なひとときを～

高速バス「WILLER EXPRESS」を運行する WILLER EXPRESS 株式会社（本社：東京都江東区、代表取締役：平山 幸司）は、2026年12月1日（火）～12月25日（金）の期間限定で、東京レストランバスの『クリスマスプラン（以下「本プラン」）』（<https://travel.willer.co.jp/restaurantbus/>）を運行します。



東京レストランバスは、季節や時間、一緒に過ごす人によって違って見える街全体をレストランに見立て、いつもとは違う高さ約3mの目線から眺める景色と、本格的なコース料理やお酒を大切な人と楽しむ、非日常を味わえるツアーです。

本プランでは、クリスマスに彩られた街並みや観光名所を巡りながら、国産牛フィレ肉の赤ワイン煮やフランボワーズ、ピスタチオを使ったデザートなど、クリスマス限定の特別なフレンチコースをお楽しみいただけます。ランチとディナーの2コースを用意し、ご家族や恋人、ご友人など、大切な人と過

ごすクリスマスにふさわしい特別な時間を演出します。

■本プランの3つのポイント

① クリスマスシーズンの東京を巡る、ランチ・ディナーの2コース

ランチでは、東京タワーやレインボーブリッジ、お台場などの観光スポットを巡り、ディナーでは、ライトアップが美しい表参道のイルミネーションをはじめ、クリスマスシーズンならではの華やかな街並みをお楽しみいただけ、非日常的な特別な時間をお過ごしいただけます。

② 国産牛フィレ肉や魚介を味わう、クリスマス限定の本格フレンチ

メイン料理には、国産牛フィレ肉の赤ワイン煮をご用意。魚介の旨味を楽しめる温野菜、フランボワーズとピスタチオを使ったデザートなどをそろえた、本格的なクリスマスフレンチです。ディナーでは真鯛を使った魚料理もお楽しみいただけます。

③ 高さ約3m の目線から景色を楽しむ、開放感あふれるレストランバス

透明で開閉式のオープンルーフを備えたレストランバスでは、普段とは異なる高さ約3m の目線から景色を眺められるほか、ガイドスタッフによる観光名所の解説や豆知識の紹介もおすすめです。

この冬は「東京レストランバス」で、ご家族や恋人、ご友人など、大切な人との特別で優雅なクリスマスをお楽しみください。

《コース概要》

- ・ 運行日：2026年12月1日（火）～12月25日（金）
- ・ 販売ページ：<https://travel.willer.co.jp/restaurantbus/>

【クリスマスランチコース】

- ・ 料金：2名様プラン 11,800円～/人
- ・ 所要時間：約2時間30分
- ・ 走行ルート：丸の内ビル前（集合・受付）12:00出発...＜ランチコースを堪能しながら車窓観光＞...日比谷公園...皇居内堀...国会議事堂...首相官邸...東京タワー...レインボーブリッジ...アクアシティお台場＜約30分自由散策＞...豊洲市場...歌舞伎座...銀座四丁目...東京駅丸の内ビル前14:30頃到着

※アクアシティお台場の自由散策以外は、全て車窓見学となります。

【クリスマスディナーコース】

- ・料金：2名様プラン 13,800円～/人
 - ・所要時間：約3時間
 - ・走行ルート：丸の内ビル前（集合・受付）18:00出発...＜ディナーコースを堪能しながら車窓観光＞...国会議事堂...明治神宮外苑...原宿...渋谷スクランブル交差点...表参道イルミネーション...東京ミッドタウン or 六本木ヒルズ...東京タワー...レインボーブリッジ...お台場...アクアシティお台場＜約30分自由散策＞...歌舞伎座...銀座...東京駅丸の内ビル前21:00頃到着
- ※アクアシティお台場の自由散策以外は、全て車窓見学となります。

※1名様プランから4名様以上プランまでございます。人数が増えるほどお得になります。

※最後列は一律1,000円引き、小児（小学生以下）は各コース3,000円引きでご利用いただけます。

※道路状況などにより、運行時間や走行ルートが変更となる場合がございます。

※昨年度は川崎工場夜景プランでもクリスマス特別メニューを提供しておりましたが、今年度はヨーロッパプランのみでクリスマスプランを実施いたします。



東京タワー



東京タワー（車窓）



レインボーブリッジ（車窓）



表参道（ライトアップ時）

《クリスマス特別メニュー 詳細》

オードブル：クリームチーズとキャラメルナッツ、赤海老のカルパッチョ、パテドカンパーニュ、カマンベールチーズのフリット

サラダ：生ハムのグリーンサラダ

スープ：冬野菜のポタージュ

温菜：フリットマーレ〜ビスククーリ〜

メイン（魚）：米粉パンと真鯛ブルソース ※クリスマスディナープランのみ

メイン（肉）：国産牛フィレ肉の赤ワイン煮

デザート：フランボワーズムース、バスクピスターシュ

ドリンク：コーヒーまたは紅茶

※クリスマスランチプランは、魚料理が含まれていません（クリスマスディナーのみ魚料理を提供しています）。

※酒類やソフトドリンク、ボトルドリンク類は、別途料金を頂戴します。



クリスマス特別メニュー



国産牛フィレ肉の赤ワイン煮

※料理写真はイメージです。

■レストランバス概要

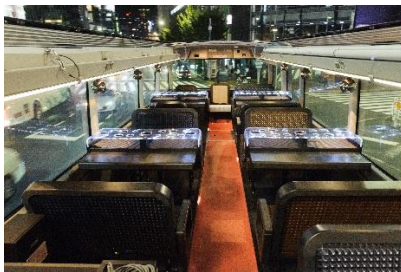
移動と食の融合により新たな感動体験を提供する「レストランバス」は、1階にキッチン、2階には対面式の座席とテーブルを備え、透明で開閉可能なオープンルーフは開放感があり、いつもと違う目線から眺める景色と、本格的な料理をお楽しみいただけます。東京レストランバスの外装は、東京らしさをイメージし、多数のビル群や観光名所を“食”と掛け合わせてポップなカラーリングでデザインしています。内装は、シックな色合いでまとめ、夜は調光可能なLEDと間接照明により、高級感あふれる落

ち着いた空間になっています。

※運行日によって車両が異なります。



東京レストランバス外観



2階バス車内



1階キッチン

・ レストランバス公式 Instagram/@restaurantbus_willer :

https://www.instagram.com/restaurantbus_willer/

■WILLER EXPRESS 株式会社 会社概要

・ 代表者：代表取締役 平山 幸司

・ 所在地：東京都江東区新木場1-18-13

「最先端の技術とおもてなしの心でお客様と社会に優しい移動サービスを実現する」をフィロソフィーに掲げ、快適性を追求した多彩なシートや女性も利用しやすい車内環境づくり、デジタル予約サービスの充実、サービスクオリティの向上など、業界の既成概念にとらわれずに移動に新たな価値を創造してまいりました。高速バス「WILLER EXPRESS」、池袋のまちなかを走る「IKEBUS」、食と観光を融合した「東京レストランバス」等を通じて、これからも安心・快適な移動はもちろん、新しい価値や体験を提供してまいります。

<https://www.willerexpress.co.jp/>

【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:koho@willer.co.jp (担当: 鈴木/加藤)