

都内のクリスマスの街並みを眺めながら本格的なフレンチを堪能する  
12月限定の『クリスマス洋食フルコースプラン』を提供  
～デートや女子会に！大切な人と東京レストランバスで特別なクリスマスをお過ごしませんか？～

WILLER EXPRESS 株式会社(本社:東京都江東区、代表取締役:平山幸司、以下「ウィラーエクスプレス」)は、12月6日(金)～25日(水)の13日間、東京レストランバスのクリスマススペシャルプラン「【12月限定】クリスマス洋食フルコースプラン(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める、非日常を味わえるツアーです。

本プランは、クリスマスに彩られた街並みや観光名所を楽しみながら、クリスマス限定のスペシャルコース料理とお酒を楽しむ特別プランで、ランチとディナーの2コースをご用意しています。

走行ルートは、東京タワーやレインボーブリッジをはじめとする都内の観光スポットを巡り、ディナーコースではライトアップが美しい丸の内通りや表参道のイルミネーションも堪能することができ、いつもとは違う高さ約3mの目線から眺める景色が、非日常的な特別な時間へとお連れします。

コース料理は、ワインやスパークリングワインなど(※)にも合う、熟成黒毛和牛の赤ワイン煮込みや魚介のムース、リース仕立て、玄米チョコのムース・ジンジャープランマンジェを盛り合わせたデザートプレートなど、見た目にも華やかな本格的なクリスマスフレンチです。

本プランのポイントは、下記3点です。

- ① ランチコースは賑やかな東京の観光名所を約2時間30分、ディナーコースは東京の観光名所とライトアップされた幻想的なイルミネーションを約3時間お楽しみいただけます。
- ② 料理は、お酒にも合うメインの熟成黒毛和牛の赤ワイン煮込みや、玄米チョコのムース・ジンジャープランマンジェのクリスマス限定のデザートプレートが付いた、本格的なクリスマスフレンチです。
- ③ 開放感のある透明で開閉式のオープンルーフのレストランバス乗車中は、いつもとは違う高さ約3mの目線から眺める景色によって特別な時間を楽しむことができ、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あり新しい発見に出会うことができます。

恋人やご友人、ご家族など大切な人と、「東京レストランバス」で特別で優雅なクリスマスをお楽しみください。

今後もウィラーエクスプレスは、移動を通じて感動体験を提供し、多くのお客様にお楽しみいただけるサービスを提供してまいります。

※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。

■コース概要 URL: <https://travel.willer.co.jp/restaurantbus/tokyo/>

<料金> 大人おひとり様 洋食ランチコース 13,800 円~/洋食ディナーコース 16,300 円~

<運行日> 2024 年 12 月 6 日(金)~25 日(水)計 13 日間

<行程>

【洋食ランチコース走行ルート】所要時間 約 2 時間 30 分

東京駅丸の内ビル前(集合・受付)11:30 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→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】→歌舞伎座  
→銀座→東京駅丸の内ビル前 14:00 頃到着

【洋食ディナーコース走行ルート】所要時間 約 3 時間

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>→丸の内仲通りイルミネーション→国会  
議事堂→国立競技場→原宿→表参道イルミネーション→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。

※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。



東京タワー



表参道(ライトアップ時)

<お食事>

クリスマス特別メニュー

**オードブル:** セミドライマトとクリームチーズのカナッペ、キッシュ レギューム ウブリエ、

生ハムとレギュームマリネ~ノエル~、パテドカンパーニュ

**サラダ:** 魚介のムース リース仕立て

**スープ:** スープ ド ポワソン

**温菜:** サザエのブルゴーニュ風

**パン:** ミニフランスパン

**メイン(魚):** 寒サワラのコンフィ ブールブランソース ※洋食ディナーコースのみ

**メイン(肉):** 熟成黒毛和牛の赤ワイン煮込み

**デザート:** クリスマスプレート(玄米チョコのムース・ジンジャープランマンジェ)

**ドリンク:** コーヒーまたは紅茶

※期間中、川崎工場夜景コースもクリスマス特別メニューを提供します。洋食ランチコース、及び川崎工場夜景コースのメインは肉料理のみです。



クリスマス特別メニュー



デザートプレート

※上記以外の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。

※料理写真はイメージです。

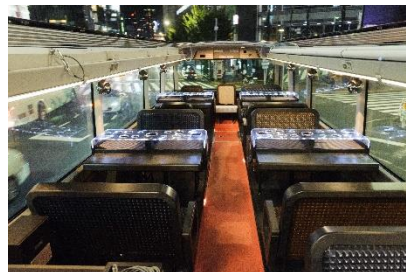
### ■レストランバス概要

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/?hl=ja](https://www.instagram.com/restaurantbus_willer/?hl=ja)

【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/竹内)