

究極の

クルーズトレイン

周遊列車で味わう、

みちのくの旅 優雅なる



旬の滋味が味わえる「DINING shikishima」(6号車)

旅を終えた人たちが名残惜しそうに列車に手を振って見送る。「チリンー チリンー」、駅員の振るハンドベルは、列車がホームから消えるまで鳴り止まなかつた。最後の光景に、旅の真髓を感じた。

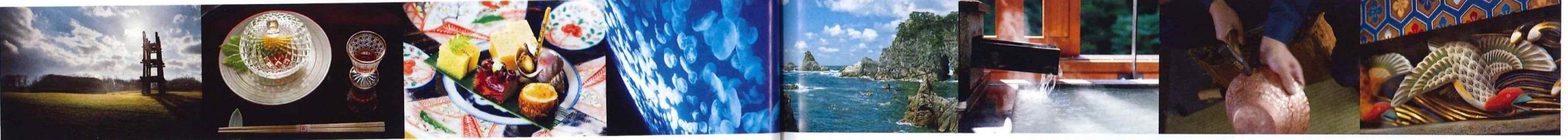
そこは、上野駅13・5番ホーム。去つていったのは、「TRAIN SUITE 四季島」だ。半年以上も先の予約があつという間に埋まるという大人気列車の魅力はなんだろう。

JR東日本が、そのネットワークを最大限に生かして、新次元の列車旅の運行を開始したのは2017年5月。「深遊探訪」のコンセプトのもと掲げるテーマの一つが、「まだ、知らないことがあった、という幸福」。それを実感してもらえるよう、季節

ごとの旬の景色や美食、そして人々との新しい出会いを導いてくれる道程が3泊4日に凝縮されている。「もう日本全国を回りきつたよ」と、豪語する人こそ、この〈旅物語〉を体験するべきだろう。

旅程を紹介しよう。ハイヤーの出迎えて、上野駅の最も古いエントランスを経由して『PROLOGUE 四季島』というラウンジにチェックイン。

そこからはもう、大きな荷物を自分で動かす必要はない。旅をもてなしてくれる車掌やクルーたちの紹介を受け、駅長の歓迎セレモニーが終わると、いよいよ列車へ。乗客だけが足を踏み入れることが許される13・5番線から、入口となる5号車に乗り込むと、列車とは思えない空間が



出迎えてくれる。

「TRAIN SUITE 四季島」最初の立ち寄り駅は、日光。そこでも特別な待遇が待っている。世界遺産・東照宮の宮司さん自らがガイド役になつて旅の安全を祈願した後は、普通では立ち入ることの許されない宝物蔵や駅の貴賓室も見学もできる。他にも、函館では市電を貸し切つての市内観光など、鉄路を離れたアクティビティにも格段の配慮がなされる。

旅を彩る大事な要素である食はどうだろう。総料理長・岩崎均氏による和のテイストを感じさせるフレンチは、列車内という条件をまるで感じさせず、東日本各地の「旬素材」がふんだんに盛り込まれている。ほかにも山形・鶴岡の著名イタリアン

『アル・ケッチャーノ』の奥田政行氏による朝食など、名前を挙げたらきりがないほど、沿線を代表する料亭やレストランの「食のもてなし」が堪能できる。

最後は、人との出会い。世界的にも有名な金属製洋食器の街、燕市。その老舗『玉川堂』では、「鍛起銅器」の職人技に酔うことだろう。ここに記した以外にも多くのオプションが用意され、出発前のうれしい悩みになるはずだ。「あつという間の4時間だった」と参加者たちが口を揃えたところで、冒頭の別れの儀式を迎える。立ち寄り駅、沿線、訪れる場所での、温かい歓迎とおもてなしがプレイバックするのだろう。「また乗りたい」という気持ちとともに。

*料理写真はすべてイメージです



まばゆい四季島ゴールドの車体が誘う、
東北再発見の新たな至福の旅

JR東日本が2017年5月から運行を開始した新しい旅のかたち、「TRAIN SUITE 四季島」で体験する、東日本の四季折々の自然、暮らし、そして美食の発見。

乗車すること 자체が目的の一つである旅のコンセプトは「深遊探訪」。自然の奥深さに出会い、四季のうつろいを感じる幸福な時間……。それは、きっと忘れられない旅になることだろう。

文・高杉公秀 写真提供・JR東日本



Text by Kimihide TAKASUGI
Photographs Courtesy of East Japan Railway Company

最高級ホテルに乗る愉しみ



「TRAIN SUITE 四季島」では、車窓の風景もまた特別な旅の舞台のワンシーン。展望車(展望エリア付き動力車)が10両編成の先頭と最後尾の1号車(きざし)と10号車(いぶき)に用意され、壁から天井に開かれた開放的な窓から、変化に富んだ東日本の風景に包まれる劇的な視覚体验を味わうことができる。



「四季島ゴールド」と名づけられたシャンパニュカラに輝く車体は10両編成で、付帯施設と合わせおよそ100億円の資金が投じられている。車両デザインのみならず、ロゴやユニフォーム、料理の器から、車内備品に至るすべてをKEN OKUYAMA DESIGN」が担当。総帥の奥山清行氏は、イタリアのデザイン工房「ピニンファリーナ」在籍時にエンツォ・フェラーリをデザインしたことで知られるが、秋田木工のソファや天童木工のオブジェなど、さまざまな調度として取り入れられている。1号車「きざし」と10号車「いぶき」は春。従来の展望車とは異次元。壁から天井まで広がるワインドーで、森林や田園、海岸といった日本の変化に富んだ景色を楽しめる設計に。昼間の車窓はもちろん、夜間の星空や夜景を最大限に楽しめる。寝そべることができるソファもあるので、もし独占できればそこは〈ひとりプラネットリウム〉といった趣に。ガラス張りの運転席になつしており、鉄道爱好者者は時間が許す限り「かぶりつき」なのだという。

車内の空間は四季がテーマ。エンターンスの5号車は夏。「こもれび」と名づけられ、ラウンジの役割。東日本に脈々と受け継がれてきた工芸品が迎えてくれる。秋田木工のソファや天童木工のオブジェなど、さまざまな調度として取り入れられている。1号車「きざし」と10号車「いぶき」は春。従来の展望車とは異次元。壁から天井まで広がるワインドーで、森林や田園、海岸といった日本の変化に富んだ景色を楽しめる設計に。昼間の車窓はもちろん、夜間の星空や夜景を最大限に楽しめる。寝そべることができるソファもあるので、もし独占できればそこは〈ひとりプラネットリウム〉といった趣に。ガラス張りの運転席になつしており、鉄道爱好者者は時間が許す限り「かぶりつき」なのだという。そして、6号車客室も列車とは思えないような贅沢な空間が広がる。倍率も高く、予約が困難を極めるという最上級の「四季島スイート」はメゾネット形式。1階がベッドルーム、2階には畠敷きで掘りごたつ式のリビングがあり、総檜の浴槽を奢った風呂まで備えている。しかし「TRAIN SUITE 四季島」の真髓は、ハード面だけではない。34名の乗客に対して、十分なトレインクルーを配置。高級ホテルや客室乗務員、添乗員など、おもてなしのプロの経験を持つスタッフたちの守備範囲は広い。あるときは旅の裏情報教えてくれるコンシェルジュであり、食事をもてなしてくれるパートナーであり、立ち寄り先の観光ガイドでもある。

「TRAIN SUITE 四季島」は、電車とディーゼルの両方の機能を持つた列車だ。それゆえ北海道やローカル路線にも対応。また、アクティブラートンシヨンで揺れによる不快感を最大限に解消している。さらに、車掌と運転士が連携し揺れた個所を記録。次の旅では速度を調整、快適さを向上させている。そのうえ、絶景ポイントでは速度を落として、心と目に美しい光景を焼きつけられるよう配慮も。こんな、目に見えない部分でも「移動する5つ星ホテル」は「おもてなし」をしているのだ。

「TRAIN SUITE 四季島」の客室はすべてスイート。内装には、東日本各地に息づく伝統工芸が調度として取り入れられており、日本のデザイン文化再発見の契機となる。下は旅の起点となる上野駅のラウンジと専用ホーム。



七賢×TRAIN SUITE 四季島 3泊4日ツアー

2017年5月の運行開始以来、人生の愉しみを知る人びとから、圧倒的な人気を集めるクルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」。ダイナースクラブでは、岩崎均総料理長と、Sake Competition 2017「ダイナースクラブ若手奨励賞」受賞の蔵元、山梨銘醸「七賢」との特別メニューを味わうツアーをご案内いたします。

日程

[3泊4日] 平成30年8月27日(月)~30日(木)	
出発・到着: 上野駅 ※ハイヤー送迎サービス(スイートの方は有料)をご利用になる場合は、ハイヤーの出発地から上野駅、上野駅から到着地までが旅行行程となります。	
ご宿泊: 車内2泊、宿1泊 食事回数: 朝3回、昼4回、夕3回	
添乗員: 上野駆出発より、上野駆帰着まで	
トレンクリーが添乗員としてご案内いたします。	
募集人員: 17組/34名	
(スイート1室/15組30名、デラックススイート・四季島スイート各1室/1組2名)	
最少催行人数: 28名	
応募資格: ダイナースクラブ会員さまとご同伴者さま	
※1組2名様でお申し込みください。	

旅行代金

*2名1室利用・お一人さまあたり(1名1室利用の設定はございません)	
税込、旅行行程に記載された全行程の鉄道の運賃、料金、車内サービス、観光バスの料金、お食事、お飲み物料金(一部を除く)、観光に関する料金等	
スイート(15室)/お一人さま 810,000円	
デラックススイート(1室)/お一人さま 960,000円	
四季島スイート(1室)/お一人さま 1,010,000円	
※スイートの客室に宿泊で、2日目の観光を「Bコース」選択の場合は、上記代金にお一人さま20,000円増しとなります。	
※3日目の観光で「縄文コース」選択の場合は、上記代金からお一人さま10,000円引きとなります。	
※ご自宅から集合・解散場所(上野駆)までの往復交通費に加え、追加飲食代金、飲料代金などの個人的性質の諸経費などは、お客様ご負担となります。	
※旅行のご参加は出発時の中学生以上のお客さまとさせていただきます。	
※掲載する情報は2018年1月現在のものです。都合によりルートや観光地、到着時刻、内容、出演者等、旅行日程が変更になる場合があります。	

募集要項

ダイナースクラブ・イベントデスクまでお電話にてご応募ください。
ご応募多数の場合は抽選となります。

応募締切: 平成30年4月25日(水)
応募方法: ダイナースクラブ・イベントデスクまでお電話で
0120-508-800 [月~金 10:00~18:00/土・日・祝休]

組み合わせ表:

部屋タイプ	8月29日(水)選択コース	
	縄文コース	五能線コース
スイート	①	②
デラックススイート	③	④
四季島スイート	⑤	⑥

※部屋タイプ、3日のコースの組み合わせ(①~⑥)は当選通知にてお知らせいたします。
2日目のコースのご希望は、当選通知に同封の書面にてお伺いいたします。
ご応募の人数により、ご希望の組み合わせでのご案内ができない場合があります。

※ご応募の際は、www.diners.co.jp/r/d/shikishima/にアクセスし、ツアー紹介ページ下部の「注意事項ご案内」および「料金表」を必ずご確認ください。
※参加ご希望に対する抽選の結果はダイナースクラブより書面でお知らせします。
(2018年5月1日~15日を予定)
※当選された方(次点の方を含む)の個人情報は、本ツアー企画・実施いたします「びゅうトラベルサービス」と共有させていただきます。
※ダイナースクラブからの書面による当選ご案内の後に「びゅうトラベルサービス」からのご連絡をもって、本ツアへの正式なお申し込みを承ります。

旅行企画・実施: 株式会社びゅうトラベルサービス 観光庁長官登録旅行業 第1135号 東京都墨田区錦3-2-1
[TRAIN SUITE 四季島] パートナー: 0570-00-7216(水・土曜日を除く10:00~17:30)
※[TRAIN SUITE 四季島]グレードでは、本ツアへの申し込み、抽選について取り扱っておりません。
ダイナースクラブ・イベントデスクへお問い合わせください。

ダイナース
クラブ
特別企画



旅のご紹介

[1日目] 8月27日(月)

- 「山梨銘醸『七賢』×TRAIN SUITE 四季島」のスペシャルランチ。
- 「深遊探訪 in 函館」アイヌ民族の鑑賞と函館市北方民族資料館、函館市電(路面電車)、函館朝市を観光。その後、A~Cの3コースに分かれます。
*当選後に書面でご希望のコースをお伺いいたします。



[2日目] 8月28日(火)

- 「深遊探訪 in 函館」アイヌ民族の鑑賞と函館市北方民族資料館、函館市電(路面電車)、函館朝市を観光。その後、A~Cの3コースに分かれます。
*当選後に書面でご希望のコースをお伺いいたします。



[3日目] 8月29日(水)

- ページ左の募集要項欄、「組み合わせ表」をご確認いただき、ご応募時に①~⑥の中からご希望の組み合わせをお申し出ください。

縄文コース 「深遊探訪 縄文コース」

- 日本最大級の縄文集落跡として知られる青森県青森市の三内丸山遺跡を見学。
- 夕食は「HOTEL Jogakura」の川口正典シェフによるフランス料理を、青森県立美術館で。



[4日目] 8月30日(木)

- 「深遊探訪 in 庄内」加茂水族館の見学、あつみ温泉での朝風呂、「しな織」の製作工程見学の3つのコースより、お好みのコースを選び観光。
- 「深遊探訪 in 燕」世界的な銀食器の生産地、新潟県燕市の「玉川堂」で、鍛冶銅器の製作を見学。
- 上野駆到着後、専用ラウンジ「PROLOGUE 四季島」で旅の思い出を語らい、おこづかぎください。
- お土産として「七賢」をお持ち帰りいただけます。



※写真はすべてイメージです。
実際のツアーで提供される内容とは異なる場合があります。

北原...8月の旅で、ダイナースクラブ会員様に初日の特別なコースとして、私も『七賢』の日本酒とのペアリングを楽しんでいただけることになりました。

岩崎...日本酒とのペアリングは今までにはなかったので腕が鳴ります。私の料理は「和のディスト」を感じさせるフレンチです。また、「TRAIN SUITE 四季島」が走る沿線の東日本の食材を中心とした組み立てますので、日本の土地から生まれた日本酒との相性もよいと思っていました。七賢さんのお酒は油との相性はどうでしょうか?

北原...油とも問題なく合わさせていただけです。最近のお客様は「ワンプレート・ワングラス」を好まれるので、お皿ごとに各銘柄とのペアリングをお楽しみいただけます。

岩崎...乗車して初めてのランチはアメリカーナ、オードブル、メイン、デザートの4品構成で、日光観光の前にお出しします。料理とお酒の双方が引き立て合うよう、構成を考えています。

北原...イチ押しは、日本酒スパークリングの「星ノ輝」です。私も同乗えたお客様の反応が楽しみです。

岩崎...ウエルカムシャンパンユニーク最初に客室で出しているので、それを泡日本酒に替えてみてはいかがでしょう?

北原...フルボトルでのサーアップですから、「泡好き」の方ならお代わりも召し上がっていただけます。

岩崎...出発から初日のディナーまで「七賢」銘柄を順々に楽しんでいただけが、知恵を絞りたいですね。

北原...乗車される方の「一生の思い出」となるよう、精いっぱいのおもてなしできたらと思います。

— 東日本各地の貴重な旬の食材を用いた、「DINING shikishima」でしか味わうことのできない心に残るスペシャリテをご期待ください

岩崎均
総料理長
Hirotoshi IWASAKI
TRAIN SUITE 四季島

季節やコースによって味わいの異なる料理に合わせた多様なお酒とのペアリングをお楽しみください



北原対馬
Tushima KUTAHARA
山梨銘醸株式会社
専務取締役

*料理写真はすべてイメージです

