

令和元年8月20日

なごやレストランバスが走ります

名阪近鉄バスが運行担当、名阪近鉄旅行が企画旅行運営担当する「なごやレストランバス2019実行委員会」は、今秋、名古屋エリアの新たな観光コンテンツとして、車内で人気ホテル・料亭の味が楽しめるレストランバスを運行します。

名古屋城や日本遺産に認定された「有松」をはじめとした名古屋の歴史観光を巡るコースや、名古屋の観光ハブ機能を生かし名古屋市近郊や岐阜エリアの酒蔵を巡るコース、農園を巡るコースなど、バラエティに富んだ7コースと、大都市ならではの夜景を楽しめるナイトコースを実施します。

なごやレストランバスのポイント

◎歴史観光や農園、酒蔵など見どころの多いこの地域を、「歴史」「食」「酒」「自然」などテーマに合わせて巡ります。

◎地元の食材を巡るコースにあわせ、老舗ホテルや料亭の料理人たちがアレンジし、その場で仕上げた出来立ての味わいを楽しめます。

◎大鳥居やイチョウ並木の下での潜り抜けや岐阜の清流や山々、高速道路の遮音壁より高い座席からの眺めなど、2階建てオープントップバスならではの楽しみを盛り込みます。



なごやレストランバス 実施概要

期間 : 2019年10月6日(日)～12月1日(日)

料金 : デイタイム 全7コース 15,000円(税込)
ナイトタイム 全1コース 6,800円(税込)

販売開始 : 2019年8月21日(水)～

公式ウェブサイト : www.nagoya-restaurantbus.com

申込方法 :

- ①電話予約
 なごやコース 052-563-7500 (9:15～17:45)
 ぎふコース 0584-78-6477 (8:45～17:15 土日祝は定休日)
 058-265-7501 (10:30～18:00 水祝は定休日)

②ウェブ予約 www.nagoya-restaurantbus.com

主催 : なごやレストランバス2019実行委員会
 ※名古屋市/名古屋観光コンベンションビューロー/大垣共立銀行/
 名古屋高速道路公社/ホテルコヤキャッスル/名阪近鉄バス/名阪近鉄旅行/



(裏面あり)



なごやレストランバス 提供料理概要

1階の厨房スペースで仕上げるホテルや料亭の出来立ての料理を味わえます。

アルコールやソフトドリンクなどのお飲み物は、記載がない限り別途料金がかかります。

(料理一例)

※そのほかのコースについては公式ウェブサイトをご覧ください。

※仕入状況などにより、変更となる場合がございます

A サムライの街と日本遺産「有松」を巡るなごやの歴史プレミアムコース

- ・守口漬けと鯛のカルパッチョ 菜園風
- ・名古屋名物 “あんかけスパ”
カヤの実ブレッド、プチフランス
- ・牛フィレ肉のポワレに野菜のグリル 織田信長が好きなポートワインのソース
- ・“名古屋城”と名古屋名物 “ういろう” のオリジナルガトー／コーヒー

B ベジ旅！農園を巡る心と体のデトックスコース

- ・岩倉産カリフラワーのババロワにエンドウ豆のスープ キャビアを添えて
- ・名古屋コーチンのコンフィー 立田れんこんのガレットとセック ソース・ロベール
カヤの実ブレッド、プチフランス
- ・彩り野菜のサラダ 祖父江ぎんなんの煎餅を添えて 生姜のアクセント
- ・国産バナナのムース 名古屋名物 “ういろう” のオリジナルガトー／コーヒー

E マイナスイオンを感じよう！ぎふのパワースポットコース

F ぎふの山々、紅葉、道の駅満喫コース

(前菜) 青豆腐

(杓盛り) 荳胡麻豆腐、蒸し鯛の杉板寿司、奥美濃古地鶏つくね、出し巻き玉子、
バナエイ海老、薩摩芋ワイン煮、マコモダケ佃煮、カマンベールチーズと柿羊羹、
長良川産 鮎甘露煮、南瓜煮

(温物) すっぽんの茶碗蒸し (煮物) 飛騨牛すきやき (汁物) かつお出汁のおすまし

(香の物) 白菜漬け、胡瓜、大根、本醸造醤油のお漬物 (御飯物) 岐阜県産はつしも

(水菓子) 榎谷謹製ブルーベリーリキュールの羊羹

G ぎふが誇る 清流長良川流域の歴史文化、自然を楽しむコース

H ぎふの身近な魅力発見！話題の道の駅を巡るコース

(先付) 胡麻豆腐 とんぶり 醤油ジュレ

(前菜) 名物はりはり すっぽんの卵の花 厚焼玉子 鮭袱紗揚 くらげ酢

(温物) 蟹じょうよ蒸 葛あんかけ (煮物) 子持ち鮎 栗麩 南京 桑の木豆 菊菜

(御飯物) 季節炊き込み御飯 (汁物) 生海苔吸い物 (香の物) 盛り合わせ

(水物) 特濃ミルクババロア 葡萄 蜂蜜ジュレ

【お問い合わせ先】 名阪近鉄旅行株式会社 ツアー営業部 TEL052-563-7500 担当：田中

