

「いわて三陸プレミアムランチ列車」運行！



2019年6月15日(土)と7月14日(日)の2日間、<賛否両論・笠原将弘シェフ料理監修！いわて三陸プレミアムランチ列車 ～笠原シェフと行く、旬の三陸食材を味わうリアス海岸の旅～>を運行します。

三陸ならではの食材を使用した有名シェフ監修の料理が楽しめる企画列車です。三陸鉄道の車窓から風光明媚な景色を眺め、三陸の魅力ある食材を使用した料理を堪能していただきます。

1.運行日

2019年6月15日(土) 南三陸コース(盛駅発～宮古駅着)

2019年7月14日(日) 北三陸コース(久慈駅発～宮古駅着)

2.内容

三陸鉄道のレトロ列車内で楽しむ、賛否両論・笠原将弘シェフ監修の三陸食材を使った、コース仕立てで提供されるプレミアムなお弁当をお楽しみください。

列車内では笠原シェフとふるさと元気隊によるトークもお楽しみいただけます。

①南三陸コース 6月15日(土)

区間 盛駅発 → 宮古駅着

時間 11:25発 → 14:05着 (集合時間 11:00)

参加料金 ¥10,000- / 1人 (定員40名)

メニュー 南三陸コース ～南三陸の旬に舌つづみ～

さくらますと枝豆炊き込み御飯

ありすぽーくの柚庵焼き、旬の地魚お造り など

②北三陸コース 7月14日(日)

区間 久慈駅発 → 宮古駅着

時間 11:45発 → 13:35着 (集合時間 11:15)

参加料金 ¥10,000- / 1人 (定員40名)

メニュー 北三陸コース ～夏の北三陸を味わいつくす～

うに炊き込み御飯いくらの子

短角牛のローストビーフ、旬の地魚お造り など

この日しか味わうことのできない、三陸の旬の食材をつめこんだプレミアムなお弁当です(メニュー内容は変更になる場合があります)沿岸各地で造られている日本酒やワインも各種とりそろえています。美味しい料理と共に、三陸のお酒もお楽しみください。

※南三陸コースと北三陸コースではメニュー内容が異なります

※南三陸コースの申込開始日は5月8日(水)

北三陸コースの申込開始日は6月12日(水)

3.お問い合わせ先

予約申し込み：三陸鉄道株式会社 旅客営業部

TEL 0193-62-7000 (9:00～17:30)



賛否両論 笠原将弘シェフ

笠原将弘プロフィール

笠原将弘 (かさはら まさひろ) /

日本料理 賛否両論 店主

1972年9月3日東京生まれ。

「正月屋吉兆」で9年間修業後、武蔵小山にある実家の焼鳥店「とり将」を継ぐ。

「とり将」の30周年を機に一旦店を閉め、2004年、恵比寿に自身の店「賛否両論」を開店。

独創的な感性で作り上げる料理が評判を呼び、たちまち予約の取れない人気店となる。

和食給食応援団東日本代表を務めるなど、食育、和食推進活動にも力を注いでいる。家庭料理から専門料理まで、和食の魅力を伝える著書も多数。



三陸鉄道 レトロ列車

※イメージ