||| 若狭路レストランバス 運行カレンダー |||

2020年 10月

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
27	28	29	30	1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31 7

11月

日曜日	月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日
1	2	3 1	4 1	5 3	6 6	7 6
8 6	9	10	11	12 3	13	14 8
15 1	16	17	18	19 3	20 4	21 2
22 5	23 5	24	25	26	27	28
29	30	1	2	3	4	5

JR敦賀駅発着

- 1 シニアソムリエと行く若狭牛ステーキと旬野菜 ワインペアリングコース
- 2 渓流と里山の味覚満喫コース
- 3 目の前でにぎる地魚寿司と早瀬浦と蔵囲い昆布を知るコース
- 4 地元料理家と行くレアなローカルフードをめぐるコース 敦賀・若狭

JR小浜駅発着

- 5 地元料理家と行くレアなローカルフードをめぐるコース 小浜・名田庄
- 6 若狭の発酵食と旬の地魚イタリアンフルコース

JR敦賀駅発着

- 7 敦賀周遊コース

JR小浜駅発着

- 8 小浜・熊川周遊コース

▌注意事項

【新型コロナウイルス感染防止対策】
レストランバスはルーフを開閉できる仕様のため、密閉空間にならず運行が可能です。そのうえで「スタッフのマスク、手袋着用の徹底」「定期的な消毒」を行い、他グループとの相席を避けてお座りいただけます。

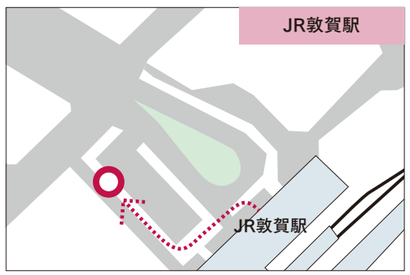
【参加される皆様へお願い】
乗車時に検温を実施します。37.5度以上の方は乗車をご遠慮ください。(乗車いただけない場合は全額返金いたします。)検温後は、設置しているアルコール消毒剤での手指消毒をお願いします。加えて「こまめな手洗い・消毒」「食事時以外のマスク着用」など、基本的な感染防止対策を講じてご参加いただきますようお願いします。

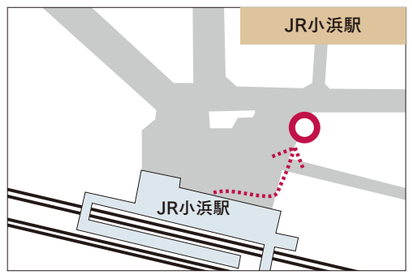
||| ツアー集合場所 |||

○ 集合場所・バス停車位置

■JR敦賀駅(敦賀市鉄輪1-1-24)
出口を出て左

■JR小浜駅(小浜市駅前町1－1)
出口を出て右





ツアーの詳細はこちら▶

主催／「海湖と歴史の若狭路」発信事業実行委員会
事務局／福井県嶺南振興局嶺南プロジェクト推進室
企画制作／一般社団法人Switch Switch

▌お申込み・お問い合わせ　※お電話での予約受付のみ(ネット予約なし)

福井県知事登録　第2-235
三福タクシー(株)
ミフクツーリスト　ふくい みふく
0120-291-329
営業時間/9:30～18:30　定休日/日曜・祝日
〒917-0072　福井県小浜市千種2丁目1-7　総合旅行業取扱管理者/浦西洋平

国内募集型企画旅行お申し込みのご案内(事前にご確認の上、お申し込みください)
1.お申し込み方法と契約の成立:電話にてお申し込み後、旅行条件説明書を交付します。期日までに旅行代金を納めてください。2.旅行代金に含まれるもの:このチラシに記載された交通費、食事代、観光入場料及び消費税が含まれます。3.旅行内容、旅行代金の変更:当社は、転変地変、戦乱、暴動、運送機関等の旅行サービスの中止、官公庁の命令当初の運行計画によらない運送サービスの提供その他当社の関与し得ない理由により旅行代金を変更することがあります。4.取消料:旅行の開始日の前日から起算して7～5日前:取消料50%、4日前～前日:取消料80%、当日:取消料100%。5.最少催行人員:各10名。

GoTo トラベルキャンペーンツアー

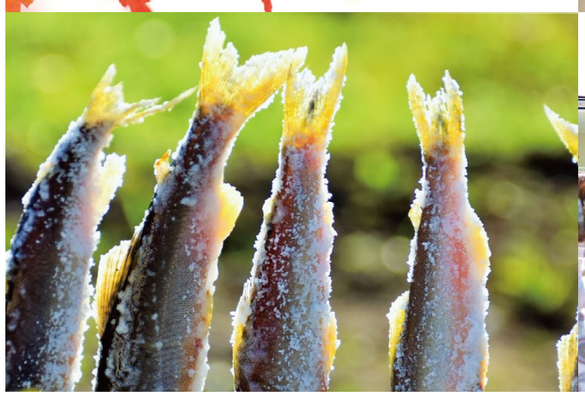
Wakasaji Restaurant Bus
若狭路 レストランバス 2020

レストランバスって何？

レストランバスとは、1階にキッチン、
2階に座席とテーブルを備え、
開閉式の天井から景色を楽しめる
「オープントップの2階建て観光バス」。
レストランバスは日本に6台しかなく、
観光地を訪ねながら、その土地ならではの
食材を使った料理を楽しめるツアーが
全国各地で開催され、人気を博しています。
話題のレストランバスがこの秋、
福井県・若狭路を走ります。
開放的な2階席で、旬の味覚と
自然豊かな絶景を味わってみませんか？

参加申込スタート！
各回募集定員25名、最少催行人員10名
※2名様以上でお申し込みください。
先着順

10月/11月
福井県 初の本格運行



※写真はイメージです。

食事メニュー・ルートが異なる 8つのコースをご用意しました。

旬のおいしさを知り尽くした
若狭路名店の料理人による
ライブ調理が楽しめます。
地域共通クーポンがもらえる
おトクなツアーです。

コース 1 シニアソムリエと行く若狭牛ステーキと旬野菜 ワインペアリングコース

料理人 ぼたん亭(敦賀市)　桑名裕輔氏

運行日　2020年 **11/3**(火・祝)、**11/4**(水)、**11/15**(日)

〈GoToトラベル割引後額〉
お一人様料金 **11,000**円(税込)　~~16,923円~~　定員 **25**名
●地域共通クーポン**3,000**円付

発着／JR敦賀駅

【スケジュール(行程)】
8:45JR敦賀駅集合・9:00出発、生産者トーク ― 重武農園(敦賀市)で有機野菜収穫体験 ― 水晶浜(美浜町)にてスパークリングで乾杯
― お食事タイムと散策(レインボーライン第三駐車場・山頂公園(若狭町))※
― 15:00頃JR敦賀駅到着・解散

※雨天時は年縞博物館周辺に変更

Menu
・重武農園のさつまいものポタージュ
・敦賀真鯛とマハタのマリネ
・重武農園で収穫した採れたて野菜のサラダ
・若狭牛のステーキ
・パン
・デザート
・スパークリングワイン
・白ワイン、赤ワイン

＼POINT／
極上の肉質が自慢の若狭牛とワインのペアリングを楽しめるプラン。最高の焼き加減でいただける敦賀市のステーキハウス「ぼたん亭」のシェフが登場します。

コース 2 渓流と里山の味覚満喫コース

料理人 ぼたん亭(敦賀市)　桑名裕輔氏

運行日　2020年 **11/21**(土)

〈GoToトラベル割引後額〉
お一人様料金 **9,000**円(税込)　~~13,846円~~　定員 **25**名
●地域共通クーポン**2,000**円付

発着／JR敦賀駅

【スケジュール(行程)】
9:15JR敦賀駅集合・9:30出発、生産者トーク
― 渓流の里(美浜町)で魚焼き体験
― お食事タイム(美浜町・新庄地区)と生産者トーク
― cafe MIROKU(美浜町)でコーヒータイム
― 15:00頃JR敦賀駅到着・解散

Menu
・赤かんばのスープ
・若狭鹿のコンフィ 旬野菜のサラダ仕立て
・ニジマスの炭火焼き
・猪のシチュー
・パン
・デザート　・コーヒー

＼POINT／
ジビエや川魚など、若狭路の「里山グルメ」を存分に味わうならコチラ。美浜町新庄の木立の中にひっそり佇む「cafe　MIROKU」にも立ち寄ります。

コース 3 目の前でにぎる地魚寿司と 早瀬浦と蔵囲い昆布を知るコース

料理人 寿し丸勘(敦賀市)　池田幸巨氏

運行日　2020年 **11/5**(木)、**11/12**(木)、**11/19**(木)

〈GoToトラベル割引後額〉
お一人様料金 **12,000**円(税込)　~~18,461円~~　定員 **25**名
●地域共通クーポン**3,000**円付

発着／JR敦賀駅

【スケジュール(行程)】
8:45JR敦賀駅集合・9:00出発、奥井海生堂(敦賀市)を見学
― 三宅彦右衛門酒造(美浜町)を見学
― お食事タイムと散策(レインボーライン第三駐車場・山頂公園(若狭町))※
― 15:00頃JR敦賀駅到着・解散

※雨天時は年縞博物館周辺に変更

Menu
・甘えびの昆布締め
・バッテラ
・日向の熟成サワラ
・敦賀産いくらの甘粕酢味噌漬け
・握り寿司(三方湖の鰻など)
・若狭ぐじの塩焼き
・地酒「早瀬浦」

＼POINT／
若狭路の海湖の幸を、握りたての寿司で味わえる贅沢なプランです。普段は見られない、奥井海生堂の「蔵囲い昆布」の熟成風景や地酒「早瀬浦」の蔵をご覧いただけます。

コース 4 地元料理家と行く レアなローカルフードをめぐるコース 敦賀・若狭

cafe 縞(若狭町)　料理家 藤本よしこ氏

運行日　2020年 **11/20**(金)

〈GoToトラベル割引後額〉
お一人様料金 **7,500**円(税込)　~~11,538円~~　定員 **25**名
●地域共通クーポン**2,000**円付

発着／JR敦賀駅

【スケジュール(行程)】
9:15JR敦賀駅集合・9:30出発 ― へしこ蔵(美浜町)を見学
― レインボーラインを通過 ― 西田梅加工場(若狭町)を見学
― お食事タイム(縄文ロマンパーク・若狭町)、お餅つき
― 熊川宿資料館(若狭町)を見学、生産者トーク
― 16:00頃JR敦賀駅到着・解散

Menu
・若狭の旬野菜の素朴なおかず3品
・梅酢でマリネした福地鶏のロースト
・へしこ焼き、福井梅干し
・保志さんの冬水たんぼご飯、つきたて餅(無農薬、無化学肥料)
・熊川葛のデザート
・瓜割名水珈琲

＼POINT／
京都や滋賀にもファンが多い女性料理家 藤本氏が登場。若狭路の見慣れたローカルフードに、新たなおいしさが宿る瞬間をお楽しみください。

コース 5 地元料理家と行く レアなローカルフードをめぐるコース 小浜・名田庄

cafe 縞(若狭町)　料理家 藤本よしこ氏

運行日　2020年 **11/22**(日)、**11/23**(月・祝)

〈GoToトラベル割引後額〉
お一人様料金 **7,500**円(税込)　~~11,538円~~　定員 **25**名
●地域共通クーポン**2,000**円付

発着／JR小浜駅

【スケジュール(行程)】
8:45JR小浜駅集合・9:00出発、御食国若狭おばま食文化館(小浜市)を見学
― 当日の食材の加工現場(小浜市)の見学・試食
― お食事タイムと散策(道の駅名田庄・おおい町)、生産者トーク
― 15:30頃 JR小浜駅到着・解散

Menu
・若狭の旬野菜の素朴なおかず3品
・ささ漬けの天ぷら
・浜焼き鯖
・若狭もんの醤油干し
・おおいのきのこご飯
・じねんじょそば(そば処よってっ亭)

＼POINT／
新鮮なレンコ鯛を風味よく仕上げた「小鯛のささ漬け」は、若狭路を代表する特産品。名田庄地区の皆さんによる「おもてなし」もあり、嬉しい時間が過ごせます。

コース 6 若狭の発酵食と 旬の地魚イタリアンフルコース

料理人 ラヴェリタ(小浜市)　杉崎由浩氏

運行日　2020年 **11/6**(金)、**11/7**(土)、**11/8**(日)

〈GoToトラベル割引後額〉
お一人様料金 **11,000**円(税込)　~~16,923円~~　定員 **25**名
●地域共通クーポン**3,000**円付

発着／JR小浜駅

【スケジュール(行程)】
8:45JR小浜駅集合・9:00出発、御食国若狭おばま食文化館(小浜市)を見学
― とば屋酢店(小浜市)を見学
― へしこ蔵(小浜市)を見学
― お食事タイム(和田漁港・高浜町)
― 青葉山ハーバルビレッジで薬草茶作り ― 17:00頃JR小浜駅到着・解散

Menu
・旬の秋野菜のグリルと田鳥のなれずし
・しぼりたて牛乳のモッツァレッラチーズのカプレーゼ
・若狭の魚介をトマトで煮込んだパスタ
・若狭ぐじのグリル いちほまれの焼リゾット添え　トリュフの香り
・1日だけの特別なデザート盛り合せ

＼POINT／
イタリアでの修業経験を持ち、チーズ工房を併設したレストランを営む杉崎氏。若狭路に息づく発酵食「酢」「へしこ」「なれずし」と文化を存分に堪能できるプランです。

コース 7 敦賀周遊コース

発着／JR敦賀駅

運行日　2020年 **10/31**(土)〈1日4回運行〉
10:00～、11:30～、13:00～、14:30～
各回所要時間約50分

〈GoToトラベル割引後額〉　●地域共通クーポン**1,000**円付
お一人様料金 **3,000**円(税込)　~~4,615円~~　各回 **25**名

【スケジュール(行程)】※各回出発の15分前に集合してください。
JR敦賀駅集合・出発 ― 氣比神宮 ― 敦賀港・赤レンガ倉庫・ムゼウム
― 気比の松原― 関峠、ふるさと夢街道 (全て車窓)
― JR敦賀駅到着・解散

料理人 えっぐす(敦賀市)　杉谷安子氏

コース 8 小浜・熊川周遊コース

発着／JR小浜駅

運行日　2020年 **11/14**(土)〈1日3回運行〉
10:00～、12:00～、14:00～
各回所要時間約80分

〈GoToトラベル割引後額〉　●地域共通クーポン**1,000**円付
お一人様料金 **3,000**円(税込)　~~4,615円~~　各回 **25**名

【スケジュール(行程)】※各回出発の15分前に集合してください。
JR小浜駅集合・出発 ― 若狭湾沿い
― 熊川宿 (全て車窓) ― JR小浜駅到着・解散

Menu
◆ワイン＆おつまみ
※ノンアルコールワインに変更可能

＼POINT／
ワインソムリエであり、フレンチシェフでもある杉谷氏がセレクトしたワインと美しいピンチョスを味わえます。

※メニューの内容や行程は天候・仕入れ状況により変更となる場合があります。※写真はイメージです。※当日はドリンクのみ実費にて追加注文が可能です。

※地域共通クーポンはバス乗車時に配布。福井県と隣接4府県(滋賀県・岐阜県・石川県・京都府)でツアー当日に限り使えます。