

News Release

NRE 株式会社日本レストランエンタプライズ
2017年7月13日

7月14日オープン！鉄道博物館内「トレインレストラン日本食堂」で オリジナルラベルワインを提供いたします！

- (株)日本レストランエンタプライズ(本社:東京都港区、代表取締役社長:梅原 康義)は、鉄道博物館内車両ステーション2階にオープンする「トレインレストラン日本食堂」でオリジナルワイン「日本食堂 マスカット・ベイリーA」「日本食堂 甲州シュールリー」の2種を提供します。
- このワインは、クルーズトレイン「四季島」の旅でお客様が立ち寄られるワイナリーで醸造されたもので、ボトルラベルにはレトロで旅情感あふれる店のロゴをあしらいました。開封されたボトルは持ち帰ることもでき、お食事の思い出となることを期待しています。
- オリジナルラベルワインのご提供をはじめ、今後もカシオペアで提供していたメニューやコースの再現など、鉄道ファンに満足していただける企画も検討してまいります。

・日本食堂 マスカット・ベイリーA

グラス 700円
ボトル 4,000円

・日本食堂 甲州シュールリー

グラス 700円
ボトル 4,000円



山梨県東部で生産された原料から作られ、長期間樽熟成をさせて味わいに深みと骨格を与えて、品種の特長である華やかな香りは生かしたバランスの良いワインに仕上がっています。

味噌、醤油の味付けや甘辛いたれの味まで味わいの濃いものと一緒に楽しめるワインです。

ほのかに柑橘を感じる香りと、切れ味の良い酸味が特徴です。一定期間おりと接触させて熟成させるシュール・リー製法によってふくよかな味わいも備えています。

その国の食事にはその国のワインというおり、和食にはとても相性の良いワインで、素材の味を引き立てるワインです。

■ ボトルはお持ち帰りできます！

トレインレストラン日本食堂オリジナルワインをボトルでご注文のお客様は、ボトル(開封済)をお持ち帰りいただけます。レトロなデザインが施されたボトルをお食事の思い出としてはいかがでしょうか。



※表示価格は税込です。

お問い合わせ

(株)日本レストランエンタプライズ 広報室 泉・中村
〒108-0074 東京都港区高輪2-19-13 高輪センタービル11階
TEL:03-5798-8080 FAX:03-5798-8081 <http://www.nre.co.jp>

【参考情報】

■グランドメニュー(一部)

食堂車「日本食堂」から受け継がれる味をさらに進化させた特製デミグラスソースを使用する「食堂長自慢のスペシャルハヤシライス」や「ビーフシチュー」をラインナップしました。

- ・食堂長自慢のスペシャルハヤシライス
1,800円(税込)



国産牛サーロインを使用し、自慢のデミグラスソースと合わせたワンランク上の味をお楽しみください。

- ・ビーフシチュー
2,000円(税込)



じっくり煮込んだやわらかい牛肉と自慢のデミグラスソースの相性をお楽しみください。

■大人気のパウンドケーキ。お土産にどうぞ

- ・東京駅赤レンガパウンドケーキ
1,300円(税込)

しっとりとした味わいのあるパウンドケーキを東京駅の代名詞「赤レンガ」をイメージし、ロゴを付したBOXにてご用意いたしました。丸の内駅舎の赤レンガの赤色にこだわり、ヒマラヤの赤塩を使用しています。ご贈答・お土産として幅広くご利用いただけます。



■店舗情報

鉄道博物館の車両ステーション2階に、食堂車をテーマとした高級感のあるレストランがオープンします。鉄道博物館に今までなかったフルサービスのレストランで、落ち着いた雰囲気の中、贅沢なメニューが味わえるレストランです。寝台特急「北斗星」で実際に使用していた食器やシルバーでサービスいたします。かつて誰もが憧れた食堂車「日本食堂」のノスタルジックな空間を是非お楽しみください。



- ・店舗名 トレインレストラン日本食堂
- ・住所 埼玉県さいたま市大宮区大成町3丁目47番 鉄道博物館内2階
- ・営業時間 (平日)11:00~18:00 (土日祝)10:30~18:00 (ラストオーダー)17:30
- ・定休日 火曜日(鉄道博物館に準ずる)
- ・席数 140席(全席禁煙)