

2015年7月8日

第1弾
「ぐるっと房総半島食べつくしの旅」
満員御礼!

千葉県地方創生交付金事業 モニターツアー

第2弾 お座敷列車で行く

ぐるっと北総 食べつくしの旅

を発売します!!



餃子沖産フカヒレの姿煮



千葉県産しあわせ絆牛ステーキ 卸ソース



餃子アムスメロンと燈台キャベツの野菜ムース



金目鯛煮付け

第2弾

7月17日(金) 発売

ぐるっと北総 食べつくしの旅

列車内で食べる 餃子の海と自然御膳 《お品書き》

■口取り

サザエ堂焼き ハジカミ 海薫蒟蒻 秋刀魚小袖寿司
出し巻き玉子 目鯛照り焼き 胡麻鯛 唐土醤油焼き

■煮物

金目鯛煮付け 小芋 茄子 針生姜 木の芽
餃子沖産フカヒレの姿煮 餃子燈台キャベツ添え
千葉県産マーガレットポークと大根の柔らか煮 アスパラ 人参添え

■焼物

ホテルメイド点心2種 金目鯛入りご当地餃子 餃子沖産フカヒレ入りご当地焼売
千葉県産しあわせ絆牛ステーキ 卸ソース

■デザート

餃子産アムスメロンと燈台キャベツの野菜ムース

※料理の内容や器、盛り合わせは変更となる場合があります。

■お食事

蜆 シラスご飯 大葉 明太子 ゆかり 香の物 2種盛り

第1弾「ぐるっと房総半島 食べつくしの旅」(南房総)は、大好評のうちに終了。今回は、第2弾「北総コース」を発売します。第2弾も、その土地ならではの「食」にこだわり、昼食では九十九里浜の活きた「はまぐり」を各テーブルで焼き、夕食ではお座敷列車の中で、絶景の宿「犬吠埼ホテル」の料理長が特別に腕をふるった特製「餃子の海と自然御膳」をご堪能していただく、北総のグルメ食べつくしのコースです。「ぐるっと北総 食べつくしの旅」は、66名様限定の自慢の旅です。是非お早めにお申し込みください。

【出 発 日】2015年8月29日(土)限定 日帰り ※2名様よりお申込みいただけます。

【コ ー ス】両国駅(9:06頃発)⇒成東駅(10:41頃着)

⇒専用バス「焼きはまぐりといわし重の昼食」

⇒ミニ胡蝶蘭仕上げ体験/デザートに飯岡メロンジェラート

⇒餃子電鉄「ぬれ煎餅駅」ぬれ煎餅手焼き体験/餃子セレクト市場

⇒餃子駅(16:56頃発)餃子の海と自然御膳の夕食⇒両国駅(20:01頃着)

【募集人員】限定66名(20歳以上のおとなのみ、お申込みいただけます)

【食 事】昼食1回(焼きはまぐりといわし重) 夕食1回(餃子の海と自然御膳)

【旅行代金】両国駅発着おとな1名様 14,900円

【使用車両】リゾートエクスプレスゆう 6両編成

【発 売 日】2015年7月17日(金) 14:00 発売

【発売箇所】首都圏のびゅうプラザ(旅行カウンター)、または

JR東日本千葉支社ホームページ(<http://www.jreast.co.jp/chiba/>)

※詳しくは、首都圏の主な駅に掲出される専用パンフレットまたはJR千葉支社ホームページをご覧ください。



(昼食)「浜茶屋 向島」
活きたままの「はまぐり」
を焼いて食べます



体験メニューも楽しい!



餃子電鉄「ぬれ煎餅駅」
ぬれ煎餅手焼き体験



「椎名洋ラン園」
ミニ胡蝶蘭仕上げ体験
(世界らん展受賞多数)

地元の特産品 お持ち帰り付き!



ぴーなつつ最中
成田の老舗「米屋」
の逸品



Sghr 富士山グラス
職人たちが大切に作り
上げています。



・九十九里
オーシャンビール
・落花生



飯岡メロンジェラート
「食のちばの逸品を
発掘 2015」金賞受賞

※写真はすべてイメージです。