

秩父鉄道沿線のレストランが提供する贅沢ランチを楽しむ

「SL PALEO de LUNCH」を6月25日(土)、7月9日(土)に運行

～6/25(土)FORTE blu、7/9(土)ナチュラルファームシティ農園ホテル～

秩父鉄道株式会社（本社：埼玉県熊谷市、代表取締役社長：大谷 隆男）では、SLパレオエクスプレスの客車内の一部ボックス席にテーブルを仮設し、お食事を楽しめる「SL PALEO de LUNCH」を運行いたします。当企画は、蒸気機関車（C58363）がけん引するレトロ調の12系客車内にて、秩父鉄道沿線レストランの贅沢ランチコースとともにSL乗車を特別な時間として楽しんでいただきたいと思います。企画いたしました。

今回の「SL PALEO de LUNCH」は、2022年6月25日（土）に「SL PALEO de ITALIAN LUNCH ～FORTE blu～」を実施、2022年7月9日（土）に「SL PALEO de FRENCH LUNCH ～ナチュラルファームシティ農園ホテル～」を実施いたします。詳細は下記のとおりです。



SLパレオエクスプレス イメージ



SL PALEO de LUNCH 車内 イメージ

【2022年6月25日（土）運行 SL PALEO de ITALIAN LUNCH ～FORTE blu～】

熊谷市の「FORTE blu」（運営：株式会社ノースコーポレーション、代表取締役 北 康信）の協力のもと、皆野町産のキノコとさいたま市産リゾット米を使った焼きリゾットと、兎田ワイナリーの秩父ルージュで煮込んだ黒毛武州和牛のワンプレートを中心にとしたランチコースを2022年6月25日（土）に12組（1組2名様）限定で提供いたします。



FORTE blu イタリアンランチコース イメージ

- (1) 運行日 2022年6月25日（土）
- (2) 開催区間 SLパレオエクスプレス くだり熊谷-秩父間
- (3) 行 程 秩父鉄道 熊谷駅改札前受付（9：20～9：45）…「SL PALEO de ITALIAN LUNCH ～FORTE blu～」乗車（指定席）熊谷駅（10：10発）+++お食事の提供は「くだり熊谷-長瀬間」+++秩父駅（12：07着）…解散
☆お食事をお楽しみの間、ジャズの生演奏をいたします。
- (4) 実施内容 SLパレオエクスプレス「くだり熊谷-長瀬間」にて、SL客車4号車ボックス席仮設テーブルで「FORTE blu」のイタリアンランチコースをご提供いたします。

Menu

Antipasto 前菜

秩父鮎のコンフィ 大葉のサルサヴェルデ

さいたま市産ヨーロッパ野菜のサラダと共に

Piatto unico リゾットとメインのワンプレート

皆野町の斉藤農園のキノコと、

さいたま市産リゾット米の焼きリゾット

兎田ワイナリーの秩父ルージュで煮込んだ、

黒毛武州和牛ほほ肉 サマートリュフをかけて

Dolce デザート トルタショコラータ 秩父産のベリーソース

Caffè コーヒー ナポリで焙煎したコーヒー豆を使用

- (5) 参加料金 おひとり様 7,200円

《料金に含まれるもの》

- ・「FORTE blu」のイタリアンランチコース
 - ・ミネラルウォーター1本（500ml） ※その他のお飲み物は別途料金が必要です
 - ・SL座席指定料金（くだり熊谷・秩父間）
- ※参加料金に乗車券代は含まれません。

(6) 募集人員 12組（1組2名様・中学生以上） ※最少催行人員5組10名様

(7) 予約方法 2022年5月31日（火）10：00～6月16日（木）17：00まで
秩父鉄道ホームページにてWEB予約受付 ※定員に達し次第終了

(8) その他 特別ヘッドマーク、サボ（客車案内板）の掲出

■「FORTE blu」について

熊谷スポーツ文化公園内「埼玉パナソニック ワイルドナイツ」のクラブハウスに併設し、チームの練習を眺めながら食事が楽しめます。メニューは地元の素材を使ったワンプレートランチや、今話題のデザートマリトッツォが人気です。

・シェフ 門平 光正氏

1982年秩父郡皆野町生まれ。2014年にイタリアに渡る。2016年ピエモンテの「Ristorante 21.9」でメイン料理担当。2016年ノースコーポレーションに復職。トラットリア ディアボラ 大宮店にてシェフを務めていた際に「ゴ・エ・ミヨ 2021」POP部門にて掲載。

・シェフ 高村 亮氏

1983年埼玉県生まれ。早大大学院を卒業し大手企業を脱サラ後、イタリア料理の世界に飛び込む。都内数店舗で研鑽を積み埼玉に帰郷。地産地消の大切さを日々感じながら、地元還元していきます。

・住所 埼玉県熊谷市上川上 844 さくらオーバルフォート管理棟 1F

・交通 秩父鉄道 熊谷駅北口からバス利用

・お問合せ TEL050-5459-9249

・ホームページ <https://g161509.gorp.jp/>



左からシェフ高村 亮氏、門平 光正氏



FORTE blu 店内イメージ

【2022年7月9日（土）運行 SL PALEO de FRENCH LUNCH ～ナチュラルファームシティ農園ホテル～】

埼玉県秩父市の「ナチュラルファームシティ農園ホテル レストラン秩父路・大瑠璃」（代表取締役社長：太田雅孝）の協力のもと、深谷市で生産されたきめが細かく滑らかで柔らかな肉質と甘味・風味が特長の牛肉を使った「深谷和牛の煮込み 秩父味噌風味」をメインとしたランチコースを2022年7月9日（土）に14組（1組2名様）限定で提供いたします。



農園ホテルランチコース イメージ

- (1) 運行日 2022年7月9日(土)
- (2) 開催区間 SLパレオエクスプレス くだり熊谷-三峰口間
- (3) 行程 秩父鉄道 熊谷駅改札前受付(9:20~9:45)…「SL PALEO de FRENCH LUNCH ~ナチュラルファームシティ農園ホテル~」乗車(指定席)熊谷駅(10:10発)+++お食事の提供は「くだり長瀬-三峰口間」+++三峰口駅(12:50着)…解散
- (4) 実施内容 SLパレオエクスプレス「くだり長瀬-三峰口間」にて、SL客車4号車ボックス席仮設テーブルで「ナチュラルファームシティ農園ホテル レストラン秩父路・大瑠璃」のフレンチランチコースをご提供いたします。

Menu

オードブル 地野菜の生春巻き 秩父やまなみチーズソースと共に
 スー プ 自家農園新ジャガ芋のビシソワーズ
 肉 料 理 深谷和牛の煮込み 秩父味噌風味
 デ ザ ー ト 地酒の酒粕入りパウンドケーキ 秩父苺ソース
 ブレット&バター
 コーヒー

- (5) 参加料金 おひとり様 6,700円

《料金に含まれるもの》

- ・「ナチュラルファームシティ農園ホテル レストラン秩父路・大瑠璃」のフレンチランチコース
 - ・ミネラルウォーター1本(500ml) ※お飲み物は別途料金が必要です
 - ・SL座席指定料金(くだり熊谷-三峰口間)
- ※参加料金に乗車券代は含まれません。

- (6) 募集人員 14組(1組2名様・中学生以上) ※最少催行人員5組10名様

- (7) 予約方法 2022年5月31日(火)10:00~6月30日(木)17:00まで
秩父鉄道ホームページにてWEB予約受付 ※定員に達し次第終了
- (8) その他 特別ヘッドマーク、サボ(客車案内板)の掲出

■「ナチュラルファームシティ農園ホテル」について

今秋開業50周年を迎える当ホテルは秩父市内が一望できる高台に位置し、客室、レストラン、大浴場から四季折々の秩父連山の雄大な眺めをお楽しみいただけます。ホテル内のレストランでは、出来る限り地産地消にこだわり、安全、安心な旬の新鮮野菜や無添加食材を提供しております。

・シェフ 岩田 裕嗣氏

1983年埼玉県秩父市生まれ。武蔵野調理師専門学校を卒業の後、県内のホテル、レストランで修業を重ね、2018年から農園ホテルへ勤務。

- ・交通 秩父鉄道秩父駅から車利用約5分(秩父駅からの送迎あり・要予約)
- ・住所 埼玉県秩父市大宮5911-1
- ・お問合せ TEL0494-22-2000
- ・ホームページ <http://www.farm-city.co.jp/>



農園ホテルシェフ 岩田 裕嗣氏



農園ホテル外観 イメージ

※新型コロナウイルス感染症対策については、秩父鉄道HPにて公開しております。ご利用の前にご確認ください
ますようお願い申し上げます。

◇SL PALEO de LUNCHに関するお問合せ

秩父鉄道株式会社 企画部 TEL048-523-3313 (平日9:00~17:00)

◆この資料に関するお問合せ

秩父鉄道株式会社 企画部 春山・中澤 TEL048-523-3313 (平日9:00~17:00)