

秩父市内のレストランとのコラボレーション 「SLパレオ de ランチ」 ～11/23(土)・11/30(土)・12/7(土)開催～

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列車がけん引する12系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パレオ de ランチ」を、2019年11月23日（土）、30日（土）、12月7日（土）の3日間運行いたします。当列車内では、秩父市内のレストランの協力のもと、客車内でフランス料理、イタリア料理などのコース料理をお楽しみいただけます。詳細は下記のとおりです。

記

1. 「SLパレオ de ランチ」イベント概要

SL列車がけん引する12系客車1号車ボックス席仮設テーブルで「ランチコース」を提供いたします。

- 1) 開催区間 秩父鉄道 SLパレオエクスプレス くだり熊谷駅～三峰口駅間
- 2) 運行時刻 秩父鉄道 熊谷駅発（10：10）→武川駅発（10：33）→寄居駅発（11：00）→長瀨駅発（11：37）→皆野駅発（11：50）→秩父駅発（12：15）→御花畑駅発（12：19）→三峰口駅着（12：50） ※食事の提供はくだり長瀨駅～三峰口駅間
- 3) 参加料金 1人5,800円
《イベントの参加料金に含まれるもの》
 - ・コースランチ ・ミネラルウォーター500ml 1本
 - ・熊谷～三峰口間乗車券（秩父鉄道線1日乗り降り自由の乗車券）
 - ・座席指定料金（くだり熊谷～三峰口間）※セット以外のお飲み物を注文される場合は、別途料金が必要です。
※秩父鉄道線で熊谷駅までお越しになるお客さまは、当日秩父鉄道の乗車駅より「秩父路遊々フリーきっぷ」をご購入ください。熊谷駅の受付の際は、乗車券代金を除いた参加料金をいただきます。
※食材の仕入れ状況により、提供メニューが急きょ変更になる場合がございます
- 4) 募集人員 各日14組（1組2名様・中学生以上）※最少催行人員各日5組10名様
- 5) 予約方法 11月1日（金）10：00～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
- 6) その他 各日SLへ特別ヘッドマークを掲出



SLパレオエクスプレス



SLランチ列車専用座席

2. 各開催日の協力店舗・お料理メニュー紹介

1) 11月23日(土)「SLパレオ de フレンチランチ～ナチュラルファームシティ農園ホテル～」

【お料理メニュー】

- ・(秩父産) 蕪と蒸し鶏のファルシー 埼玉産野菜を添えて
- ・パンプキンポタージュ (ホテル栽培カボチャ使用)
- ・鹿肉のパイ包み 味噌デミグラスソース
- ・ホテル人参のパウンドケーキ オリジナルベジタブルソース
- ・ブレット&バター ・コーヒー

【「ナチュラルファームシティ農園ホテル」について】

秩父市内が一望できる高台に位置し、客室、レストラン、展望風呂など、館内からは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。

料理は、直営農園や契約農園において、出来る限り地元埼玉県産食材を使用した、安全で安心な新鮮野菜や無添加食材を使用しております。

○住所 埼玉県秩父市大宮 5911-1

○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)



ホテル内 レストラン大瑠璃



ご提供料理イメージ



シェフ
島崎 裕之 氏

2) 11月30日(土)「SLパレオ de フレンチランチ～MATIERE～」

【お料理メニュー】

- ・自家製ベーコンとほうれん草のキッシュパイと根菜の彩りサラダ
- ・季節のポタージュスープ
- ・牛バラ肉の赤ワイン煮込み バターライス添え
- ・メープル風味のシフォンケーキ ・珈琲または紅茶

【「Restaurant MATIERE」について】

店名の「マチエール」は素材を意味し、自家製の野菜や、埼玉県産の野菜を中心にコース料理やアラカルトを提供している、お箸でいただくカジュアルなフレンチレストランです。

○住所 埼玉県秩父市東町 24-8 丸岡設計ビル1階

○交通 秩父鉄道 御花畑駅から徒歩2分



店舗 外観



ご提供料理イメージ



オーナーシェフ
倉林 幸彦 氏

3) 12月7日(土)「SLパレオ de イタリアンランチ～cucina salve～」

【お料理メニュー】

- ・秩父やまなみチーズと坪内シェフの畑のサラダ
- ・ちちぶ地鶏のリポリータ
- ・武州豚アリスタ(香草ロースト)
- ・プラチナたまごのクラシックプリン ・チェンライコーヒー

【「cucina salve (クチーナ サルヴェ)」について】

秩父の郷土の食材を使用したイタリア郷土料理の名店です。種を播く料理人として、シェフ自ら野菜を育て、小麦を刈り、鶏の世話をする、その全てがオーガニックへのこだわり。食事を楽しむだけに留まらない、食材の物語を体験できるレストランです。

○住所 埼玉県秩父市番場町 17-14

○交通 秩父鉄道 秩父駅から徒歩7分



店舗 内観



料理イメージ
(2018年4月開催時)



オーナーシェフ
坪内 浩 氏

◆この資料に関するお問合せ

秩父鉄道株式会社 企画部 梅澤・石川 TEL048-523-3313