

「TRAIN SUITE 四季島」初代総料理長／ホテルメトロポリタン エドмонт総料理長

岩崎均がお贈りする、1日限りの特別イベント

「四季島」ダイニング・エクスペリエンス

JR東日本が運行するクルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」の旅のエッセンスを
味覚でご体感いただく1日限りの特別イベントです。

「記憶に残る料理」をテーマに、土地土地の風土と食材を生かしたメニューを提供する「四季島」。
鉄道の旅でしか着くことのできない特別なダイニング体験を、
東京のホテルにいながらにしてご堪能いただけます。



5TH ANNIVERSARY

四季島
TRAIN SUITE SHIKI-SHIMA



2022.11.19 [土]

昼の部 11:30-14:30 (受付開始 11:00)

夜の部 17:00-20:00 (受付開始 16:30)

お一人様 ¥35,000 [フランス料理フルコース・お飲み物・お土産]

※サービス料・消費税含む

会場／ホテルメトロポリタン エドмонт 本館2階宴会場「悠久」

1グループごとに1卓(ご相席なし)で、十分な間隔をあげた席配置でご案内します。

※最少遂行人数20名様に満たない場合は、開催を中止とさせていただきます。

開催中止の場合は、11/9(水)までにご連絡させていただきます。

協力／東日本旅客鉄道株式会社

株式会社JR東日本びゅうツーリズム&セールス

ホテルメトロポリタン エドмонт 総料理長

「TRAIN SUITE 四季島」初代総料理長／現:料理監修

岩崎 均



Dining Experience



記憶に残る 料理

「四季島」の初代総料理長 岩崎均による
“本物”の料理を堪能

「TRAIN SUITE 四季島」で好評を博した料理や、
この季節に合わせてアレンジした料理など、全7品のフルコース。
三陸産の鮑や、茨城県笠間市のジャンボ椎茸、和栗など、
岩崎が各地で出会った選りすぐりの食材を用いて、
一皿一皿に心をこめてご用意します。

音楽

ピアノとチェロの
二重奏に酔いしれる

「四季島」の車内でも演奏をし、
多くのゲストを魅了してきた、
ピアニスト田中葵氏と
チェリスト林はるか氏による
生演奏をお楽しみいただけます。



旅の趣を感じる――



心づくしのおもてなしを体現するクルーとの出会い

「四季島」の車内で
特別感極まるサービスを提供する
経験豊富なトレインクルーが、
「四季島」の旅の魅力を紹介します。

トレイン クルー



展示

心に残る旅を演出する設えを体感

乗車の際に用意されるレッドカーペットや、
車内で実際に使用されている
お皿やカトラリーを展示し、
旅の趣を感じていただけます。

ご予約はこちらから

エドモントの感染症拡大防止の取り組み
安心してお過ごしいただけるよう、消毒および
飛沫防止対策などを強化・徹底しております。



※定員に達し次第、受付を終了いたしますので、お早めにお申込みください。※新型コロナウイルス感染症の感染状況等により、イベント内容を変更または中止とさせていただきます。

お問合せ：宴会予約
03-3237-1101 (直通)

