

平成23年10月12日

～ソムリエ・料理長・パティシエシェフと行く～ 団体旅行・添乗員同行  
クリスタルEXPで行く至福のひととき

# 小樽後志 味覚の旅2011

11月は少し贅沢に、列車でワイン・料理をお楽しみ頂くのはいかがですか？  
昨年もお好評いただきました、小樽・後志味覚の旅を企画いたしました。  
今年はクリスタルEXP車両を利用し、道央圏をぐるっと一周します。  
車窓からの景色を眺めながら、優雅にワイン・料理・スイーツをお楽しみ下さい。  
多くのお客様のご参加をスタッフ一同お待ちしております。

## 1. 出発

11月23日（水・祝）  
※日帰り旅行です



イメージ



Photo J-MUNEHARA  
イメージ

## 2. 募集人数

130名（最少催行人員120名）  
（メインディッシュは魚料理・肉料理どちらかをお選びいただきます。）

※お申し込みは定員になり次第終了いたします。

4名グループのお客様限定!!  
先着7グループのお客様3号車ボックス  
シートご利用いただけます。

## 3. 旅行代金

お一人様 13,000円  
※酒類を提供するため、未成年の方はご参加いただけませ  
ん。

## 4. 行 程

小樽→手稲→札幌→長万部→ニセコ→小樽→手稲→札幌  
(8:25頃) (9:10頃) (9:25頃) (17:40頃) (18:40頃) (19:00頃)

※南小樽・小樽築港は降車のみできます。

※運転時刻は変更となる場合がありますのであらかじめご承知おきください。  
※詳しい運転時刻等につきましては小樽駅までお問い合わせください。

## 旅の主なポイント及び注意事

- ・小樽駅にて、出発セレモニーを行います。
  - ・この時期にしか味わえない、2011年産の新酒「おたる初しぼり」はもちろんのこと、ワインコンクールでも高い評価を得た受賞ワインなど、8種類をご用意。
  - ・ホテルノルドのシェフが丹精込めて作る特別料理を列車の行程に合わせてゆっくりとお楽しみいただきます。
  - ・当日使用していただくワイングラスは旅の記念にお持ち帰りください。（お一人様1個限定）
  - ・ニセコでは駅前温泉「綺羅乃湯」でご入浴いただけるほか、ミニ物産展やイベントを開催予定。当日は露天風呂にワインを入れ「ワイン風呂」をお楽しみいただけます。
- ※都合により車内での催しもの変更・中止、並びにニセコでのミニ物産展等を開催しない場合もございます。
- ※料理やワインにつきましては変更・中止となる場合がございます。
- ※車内へのジュース類の持込は可能ですが、アルコール類の持ち込みは、お断りさせていただきます。

### 乗車予定



#### 北海道ワイン シニア ソムリエ 阿部眞久



1974年生まれ。97年ソムリエ資格を取得し、00年北海道ワイン株式会社入社。現在、北海道では数少ないシニアソムリエであり、知事登録の「北海道らしい食づくり伝承名人」でもある。

★小樽商科大学大学院MBA課程在学★  
★小樽ふれあい観光大使★

### 乗車予定



#### ホテルノルド 料理長 小林功侍



1967年 小樽市生まれ。  
国内数件の西洋料理で修行し、1996年ホテルノルド小樽開業と同時に入社し、1998年西洋料理専門調理師・調理技能士の資格を所得、2008年に料理長となる。



#### ル・キャトリエム シェフ 漆谷寿昭



1974年 小樽市生まれ。  
初代フレンチの鉄人「石鍋裕」率いる「クイーンアリス」でフランス料理の基礎を学び渡仏。数件のレストランで修行し帰国後、「レストランひらまつ」を経て生まれ故郷小樽に戻る。  
2009年5月「ル・キャトリエム」オープン。

## 7. お願い

- ②酒類を提供するため。未成年のお客様はご参加いただけません。
- ③アルコールがメインとなる旅行のため、旅行終了後にお車の運転はお止め下さい。

10月15日(土)午前10時  
受付開始

ご不明な点がございましたらお気軽にご連絡下さい。

～お問い合わせ・お申し込みは～  
JR小樽駅  
TEL0134-22-0771