

2025年10月31日

近畿日本鉄道株式会社

株式会社近鉄・都ホテルズ

株式会社近鉄リテーリング

NEWS RELEASE

～名古屋・伊勢志摩を結ぶ新たな観光列車～
レストラン列車「Les Saveurs 志摩（レ・サヴール・しま）」
2026年秋デビュー！

近畿日本鉄道株式会社（以下「近鉄」）、株式会社近鉄・都ホテルズ（以下「近鉄・都ホテルズ」）および株式会社近鉄リテーリング（以下「近鉄リテーリング」）は、2026年秋から近鉄名古屋駅・賢島駅間で、上質な車内空間でフランス料理をお楽しみいただけるレストラン列車「Les Saveurs 志摩（レ・サヴール・しま）」の運行を開始します。

列車のコンセプトは「美食が誘う、優雅な列車旅」です。提供するお食事は、志摩観光ホテル樋口総料理長が監修した本格的なコース料理の「フレンチコース」と、近鉄・都ホテルズが監修したフレンチを手軽にお楽しみいただける「フレンチ膳」の2種類をご用意します。

お食事やドリンクの提供など車内サービスは近鉄リテーリングが担当します。

今後も近鉄グループは各社が培った強みを活かして、伊勢神宮や英虞湾をはじめとする伊勢志摩の多様性や上質感を継続的に発信することで、国内外から誘客し、新たな賑わいを創出します。

詳細は別紙のとおりです。



車両エクステリア（イメージ）

別 紙

レストラン列車「Les Saveurs 志摩（レ・サヴール・しま）」の概要

1. 列車名称 「Les Saveurs 志摩（レ・サヴール・しま）」

フランス語で「Saveurs（サヴール）」は「味」「風味」を意味し、伊勢志摩の多様な食材が織りなす奥深い味わいをイメージしました。美味しい料理を味わいながら、名古屋と伊勢志摩をご移動いただく列車を表現するネーミングとしました。

2. 列車の特徴

- (1)「美食が誘う、優雅な列車旅」をコンセプトとし、フレンチを上質な車内空間でお楽しみいただけます。
- (2) ご提供する料理の監修は近鉄・都ホテルズが担当し、お食事やドリンクの提供など車内サービスは近鉄リテーリングが担当します。
- (3) お食事は号車によって異なります。4号車では本格的な「フレンチコース」を、1号車と2号車では手軽にお楽しみいただける「フレンチ膳」をご用意します。

3. 運行計画（予定）

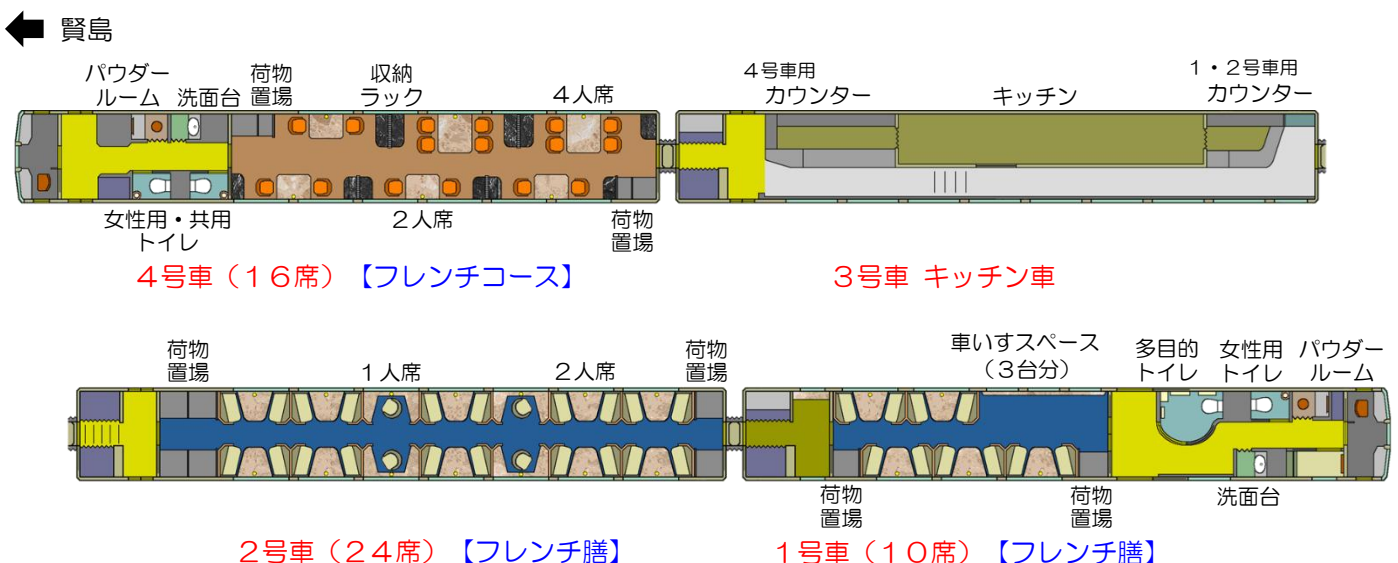
- (1) 運行開始 2026年秋
- (2) 運 行 日 週6日（季節により週7日営業する場合があります。）
- (3) 停 車 駅 伊勢市・宇治山田・五十鈴川・鳥羽・鵜方
- (4) 運行時刻 【往路】近鉄名古屋発11時00分頃 → 賢島着13時30分頃
【復路】賢島発16時30分頃 → 近鉄名古屋着19時30分頃

4. 投資額 約7.5億円

5. 座席数 50席（全席座席指定）

4号車（フレンチコース）	4人席× 2卓、2人席×4卓	計16席
1・2号車（フレンチ膳）	2人席×15卓、1人席×4卓	計34席

6. 車内レイアウト



7. 提供するお食事

(1) フレンチコース

- ・三重県の豊かな自然が育んだ食材を堪能していただける本格的なフレンチのコース料理を提供します。
- ・近鉄・都ホテルズが運営する志摩観光ホテルの樋口総料理長が料理監修を務めます。



フレンチコース（イメージ）

<フレンチコースメニュー>

- ・熊野地鶏のコンフィとあおさのキッシュ
 - ・鮑のテリーヌ 茸のマリネとサラダを添えて
 - ・海の幸のパピヨット
～伊勢海老・伊勢まだい・蛤を香り豊かなブイヤベースで～
 - ・ビーフシチュー
 - ・柑橘のタルトレットとアイスクリーム
 - ・小菓子
～生チョコレート、伊勢茶フィナンシェ、レモンマカロン、パート・ド・フリュイ・オ・トマト～
- ※食材の入荷状況によりお料理の内容は変更になる場合があります。



樋口宏江コメント

志摩観光ホテル伝統の料理をエッセンスにした品々を、列車という特別な空間でご体験いただけることを嬉しく思います。車窓に広がる美しい風景とともに、三重の海と山が育む恵みを味わいながら、伊勢志摩への旅がより心豊かで、記憶に残るひとときとなれば幸いです。

志摩観光ホテル総料理長 樋口宏江

1991年志摩観光ホテル入社。フレンチレストラン「ラ・メール」シェフを経て、2014年総料理長に就任。2016年「G7伊勢志摩サミット」ワーキングディナーを担当。料理マスタース・ブロンズ賞（女性初・三重県初）、フランス農事功労章「シュヴァリエ」、文化庁長官表彰など受賞多数。伝統の「海の幸フランス料理」を継承し、新たな感性で進化させている。

(2) フレンチ膳

- 三重県産の食材をふんだんに使用した彩り豊かなフレンチを木箱に詰め込みました。
- 近鉄・都ホテルズが料理監修を務めます。



フレンチ膳（イメージ）

<フレンチ膳 料理内容>

- 三重県産和牛のバルマンティエ風 キャベツのルーロー
- 真珠貝柱とドライトマトのマリネ
- 伊勢あかりのポーク ローストポーク
- 伊勢どりのパロティーヌ バルサミコソース 三重県産温製野菜
- 伊勢湾産あさりのクラムチャウダー など

※食材の入荷状況によりお料理の内容は変更になる場合があります。

8. エクステリアデザイン

- ・志摩の「海・白砂・太陽」が醸し出す爽やかな開放感を、深みのある青と光を感じる白で表現しました。
- ・青のメタリック塗装やゴールドのラインにより高級感を演出します。



エクステリアデザイン（イメージ）

9. インテリアデザイン

●4号車

- ・フレンチコースを堪能できる特別な車内としました。
- ・やわらかな光の間接照明により上質な空間を演出します。
- ・椅子は革張りの家具調で、ゆったりとくつろげます。
- ・各テーブルの間に手荷物が置ける収納ラックを設けます。
- ・車両の両端部に大型荷物を収容できる荷物置場を設置します。
- ・女性用および共用トイレやパウダールームを設けます。



4号車 テーブル席（イメージ）

●1号車、2号車

- ・フレンチ膳を味わいながら車窓を楽しめるように、窓1つに対して各席を斜め向きに配置します。
- ・各席は木目調の大きな仕切りによりプライベート感をもたせます。
- ・2人席は、向い合わせで横幅を広くとった、ゆったりとしたシートです。
- ・1人席は、進行方向によって向きを変えられるように椅子は固定せず、前後にテーブルを設けています。
- ・車両の両端部に大型荷物を収容できる荷物置場を設置します。
- ・1号車には、車いすスペース3台分と多目的および女性用トイレやパウダールームを設けます。



1・2号車 2人席（イメージ）



2号車 1人席（イメージ）

10. その他

- (1) 4両1編成、特急車両（12400系）を改造します。
- (2) 運転時刻、ご利用料金などについては、詳細が決まりましたら別途お知らせいたします。
- (3) 最新情報は特設サイト（<https://www.kintetsu.co.jp/sendin/les-saveurs-shima/>）でご確認いただけます。

（参考）

志摩観光ホテル

近鉄・都ホテルズが運営するホテルで1951年開業。昭和を代表する建築家・村野藤吾氏が設計を手がけ、英虞湾を望む伊勢志摩の迎賓館として皇室をはじめ多くの賓客を迎え入れており、2016年に開催された「G7伊勢志摩サミット」ではメイン会場に選定されました。

鮑ステーキや伊勢海老クリームスープに代表される「海の幸フランス料理」はホテル伝統の料理であり、培われたおもてなしとともに極上の時間を提供し続けています。



（以 上）