

2026年8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

レストラン列車「Les Saveurs 志摩（レ・サヴール・しま）」が完成！ ～ 9月1日から一般販売を開始します ～

近畿日本鉄道株式会社、株式会社近鉄・都ホテルズおよび株式会社近鉄リテーリングが企画する、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）」について、2026年1月から約8カ月間にわたる改造工事を経て完成しました。

2026年11月1日（日）からの運行開始に向け、2026年9月1日（火）10時30分から一般販売を開始します。

まもなくデビューするレストラン列車「Les Saveurs 志摩（レ・サヴール・しま）」に乗って伊勢志摩へ、美食が誘う、優雅な列車旅をお楽しみいただければと考えています。

詳細は別紙のとおりです。



車両エクステリア



正面エンブレム



「フレンチコース」席



「フレンチ膳」席

《車両に関するお問い合わせ》

鉄道本部 企画統括部 技術管理部（車両）TEL：06-6775-3396）

《チケット販売に関するお問い合わせ》

鉄道本部 企画統括部 営業企画部課長（TEL：06-6775-3505）

1. レストラン列車「Les Saveurs 志摩（し・サヴール・しま）」の車両概要

(1) 列車名称 「Les Saveurs 志摩（し・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) デザイン

<エクステリア>

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。車体色の青には光の当たり方で色が変わるメタリック塗装を採用し、正面のエンブレムは背面からLEDライトで照らされ輝きます。



<インテリア>

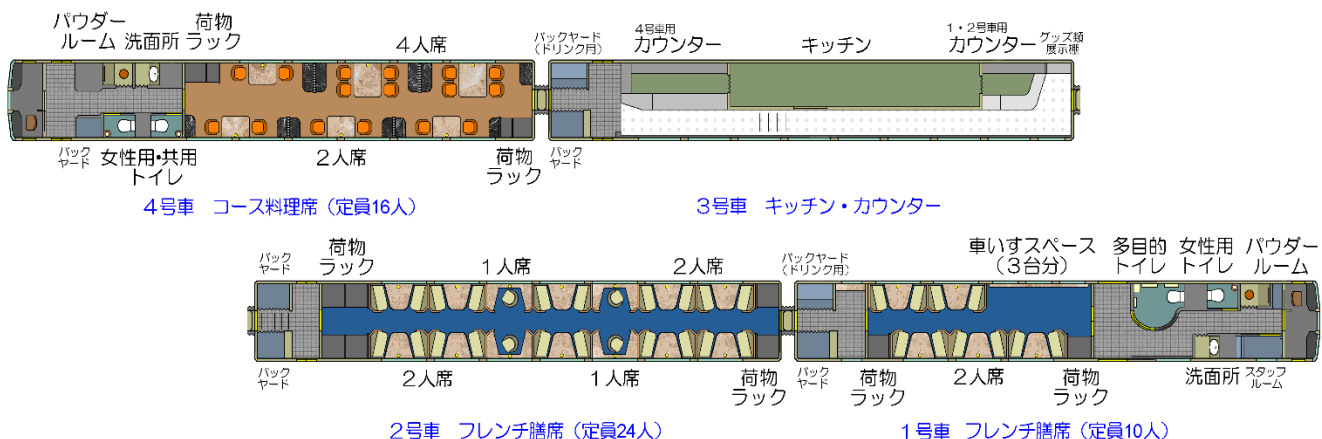
4号車は、2～4名様向けのテーブル席で、やわらかな光の間接照明により上質な空間を演出しており、革張りの家具調の椅子でゆったりと本格的なフレンチコースを楽しんでいただけます。

1、2号車は、1～2名様向けのシングルおよびツイン席で、ツイン席は車窓をお楽しみいただけるように各席を窓に対して斜め向きに配置し、木目調の仕切りによりプライベート感を持たせたなかで、気軽にお楽しみいただける「フレンチ膳」をご提供します。



(3) 車内レイアウト

← 賢島



近鉄名古屋 →

号車	設備	定員（50名）
1号車	ツイン（2名）席×5卓、車椅子スペース（3台）、車椅子対応トイレ、女性用トイレ、洗面所、パウダールーム、荷物置場	10名
2号車	ツイン（2名）席×10卓、シングル（1名）席×4卓、荷物置場	24名
3号車	キッチン、カウンター	—
4号車	サロン（4名）席×2卓、ツイン（2名）席×4卓、共用トイレ、女性用トイレ、洗面所、パウダールーム、荷物置場	16名

他にも4号車サロン席の通路側を除く全席にコンセントを設置し、無料 Wi-Fi サービスをご提供します。

2. 運行開始日 2026年11月1日（日） ※週6日運行（季節により週7日運行する場合があります。）

3. 販売開始日時および旅行代金

（1）販売開始日時 2026年9月1日（火）10時30分～

※旅行会社での販売については、現在クラブツーリズム等にて「Les Saveurs 志摩」を組み込んだ旅行商品を2026年5月から販売しています。

（2）販売箇所 Les Saveurs 志摩 特設サイト

(<https://www.kintetsu.co.jp/sendin/les-saveurs-shima/>)

※予約・購入ページは、販売開始時間にオープンします。

（3）対象商品 2026年11月・12月運行分

※以降の商品については、1カ月分を3カ月前の1日に販売開始予定です。

（4）旅行代金

	平日	土休日
フレンチコース	33,000円	36,000円
フレンチ膳	19,000円	21,000円

※含まれるもの：近鉄名古屋～フリー区間（伊勢市～賢島間）の乗車券、料理、ウェルカムドリンク、食後のドリンク、諸税

※その他のドリンクについては有料です。

4. 運行ダイヤ・コース設定

運行ダイヤ		コース設定	
近鉄名古屋→賢島		フレンチコース	フレンチ膳
近鉄名古屋 発	11:05	○	○
伊勢市 着	12:48		○
宇治山田 着	12:51		○
五十鈴川 着	12:54		○
鳥羽 着	13:05		○
鵜方 着	13:29	○	○
賢島 着	13:35	○	○

※フレンチコースは近鉄名古屋発、鵜方・賢島着のみご利用いただけます。

運行ダイヤ			コース設定	
賢島→近鉄名古屋			フレンチコース	フレンチ膳
賢島	発	16:35	○	○
鵜方	発	16:41	○	○
鳥羽	発	17:08		○
五十鈴川	発	17:19		○
宇治山田	発	17:23		○
伊勢市	発	17:26		○
近鉄名古屋	着	19:12（土休日 は19:08）	○	○

※フレンチコースは賢島・鵜方発、近鉄名古屋着のみご利用いただけます。

5. 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～
 - 三重県産和牛のビーフシチュー
 - 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。

（２）フレンチ膳

- ・三重・伊勢志摩の恵みを織り込んだ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
- ・伊勢あかりのぼーく 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
- ・伊勢湾産アサリ入りクラムチャウダー 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。

6. シンボルマークについて

シンボルマークは、海の幸を取り入れたフレンチを提供する列車として、英虞湾（リアス海岸）の風景を、料理のお皿のイメージと重ねて象徴的に表現しました。



7. その他

車内でのドリンクメニューやご利用に関しての注意事項など、詳細は Les Saveurs 志摩 特設サイトにて順次公開してまいりますので、ご確認ください。

(<https://www.kintetsu.co.jp/sendin/les-saveurs-shima/>)

（以 上）