

雄大な立山連峰から 世界で最も美しい富山湾まで。 富山の魅力が体感できる、 奇跡の高低差4,000mの列車旅。

標高3,000m級の山々が連なる立山連峰と深海約1,000mの富山湾、その高低差は約4,000m。富山県は世界でも大変珍しい、独特の地形を持ちあわせています。北アルプスからの豊富な酸素と栄養分を含む伏流水は日本海へと流れ、富山湾には日本海に分布する約800種のうち約500種の魚が息しているといわれています。“天然の生簀”と呼ばれる富山湾の恵みと豊かな里山の恵みをふんだんに盛り込んだ四季の味を、車窓から望む富山の風景とともにどうぞゆっくりとお楽しみください。

※一万三千尺とはメートル法で約4,000m。立山連峰と富山湾の高低差を表しています。
※富山湾は平成26年10月、ユネスコが支援する「世界で最も美しい湾クラブ」へ加盟しました。



水橋駅～滑川駅間



東富山駅～水橋駅間

車内VRアトラクション

一万三千尺物語の新たな取り組みとして、VR（バーチャルリアリティ）体験を車内にてお楽しみいただけます。

疾走する列車の先頭やドローンにカメラを設置し、普段は立ち入れない箇所から収録した迫力ある360度映像を、専用ヘッドセットを用いて高画質かつ臨場感たっぷりに体験いただけます。



VR体験シーン



食事映像



列車映像



大人 / 19,800円 小人 / 9,900円

車内販売では地酒・地ビール等をご用意しております



イメージ



イメージ

ご乗車いただいたお客様に富山の魅力を盛り込んだオリジナルの富山みやげが付いております

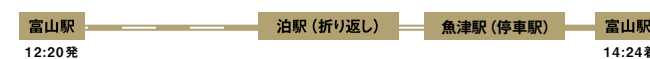
お食事でご提供する2コースをご用意いたしました。



各コースについて

※各ダイヤは、変更になる可能性もあります。※お料理の内容は季節により変更となる場合がございます。またアレルギー用の代替メニューをご用意しておりません。車内への持ち込み（飲食物）及び車内でお召上がりいただくお食事の持ち帰りはご遠慮いただいております。

1号 富山湾鮭コース



四季を通して多彩な海の幸に恵まれる富山湾。旬の地魚を新鮮なまま味わうべく、車両内で握りたての極上な「一万三千尺物語」オリジナルの富山湾鮭(8貫)をご提供します。より季節感に溢れた富山でしか味わえない“きときと”の海の幸をご堪能ください。

※この度、御造り用に「能作」の器を採用しました。

※きときと＝富山弁で「新鮮な、活きのいい」

料理提供者

有限会社 美人家 富山湾水見前鮭 銀兆

有限会社美人家は「富山湾水見前鮭 銀兆」「水見回転寿司 粋鮭」を富山県内で展開している会社です。富山湾の恵を存分に活かした寿司、お料理をご提供し国内外からのお客様にご支持を頂いております。開業当初から富山湾鮭の販売にも参加し、銀兆では特に、富山湾屈指の漁港「水見港」より直送の新鮮な魚に特別な思い入れを持って使用しております。定置網発祥の地、水見の市場は漁場から近く、水揚げされた魚は市場に着くと直ぐに競りにかけられます。銀兆では競り落とした魚を市場内で即、血抜きや下処理を施し、鮮度を保った状態で店舗まで届け、それぞれの魚介類に応じた手当を施した新鮮なネタが信条です。



銀兆富山総曲輪店



銀兆高岡桐木店



イメージ

富山湾鮭（「一万三千尺物語」オリジナル）



イメージ

富山湾鮭コース・子ども料理

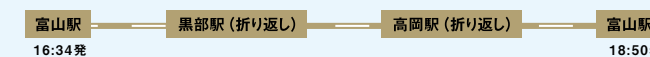


粋鮭 富山店



粋鮭 高岡店

2号 越中懐石コース



豊穡の富山湾の恵みと名水が育む農産物、里山の幸をふんだんに盛り込んだ越中懐石料理です。四季の変化に富んだ風土を持つ、富山ならではの豊かな自然の中で生まれた富山ならではの美味しさを堪能ください。



料理提供者 株式会社 五万石

厳選された食材を、熟練の技と豊かな創意により、細やかに仕立てるとい基本のもとそれぞれに個性豊かな料理を提供しています。じっくりと吟味した山海の幸に、職人が持てる妙技と創意をつくしひと品ずつ芳醇克繊細に仕上げた会席料理(越中料理)を食べることができます。

【略歴】

株式会社五万石 取締役会長 安井 恒夫



1936年生まれ
1952年に料理の道を志し、大阪、京都、東京、金沢の一流割烹で修行を行う
1971年に五万石を創業し、現在に至る。
以後50年の長きにわたり日本料理の業務に携わり、常に新しい調理方法と技能研鑽に努める。
その優れた調理技能は、業界内で高い評価を受け、多数の表彰を受ける。

一万三千尺物語オリジナルデザート

1号、2号のデザートには引網香月堂の生菓子をご用意いたします。一万三千尺物語オリジナルデザインをお楽しみくださいませ。



デザート提供者 引網香月堂

創業大正8年、高岡市伏木港にて商いを始める。
お茶席菓子から創作菓子まで幅広く調製しています。

【略歴】

引網 康博（ひきあみ やすひろ）



1974年生まれ
高校卒業後、東京の製菓学校で学ぶ。
卒業後に師匠・佐々木勝氏のお店、千葉の「菓匠 京山」で修業を始める。
四年間の研鑽の後に、東京の名店「一炉庵」で修業を重ねる。
2000年に富山へ戻る。
2012年、日本で唯一の和菓子職人認定制度「選・和菓子職」に北陸で初めて認定される。
近年では首都圏での百貨店イベント、インバウンド向けイベント
バンコクやロンドンでの和菓子文化PR活動など、和菓子の魅力を発信中。
「引網香月堂」四代目店主。



イメージ

富山の旬を盛り込んだ越中懐石料理



イメージ

越中懐石コース・子ども料理



イメージ



引網香月堂の生菓子