



GOEN CAFÉ
SPACIA X

スペーシア Xの1号車、コックピットラウンジの中にある
GOEN CAFÉ SPACIA X。
移動の最中から東武沿線の魅力を味わっていただくことで、
お客さまに忘れられない旅の思い出を提供します。



東武特急 「スペーシア X」とは

浅草～日光・鬼怒川温泉を結ぶ特急列車です。
伝統と革新の融合をめざし、車両デザインから
インテリア、座席まで、随所に江戸文化の精髓や
日光の要素を取り入れています。



様々なシーンに合わせて6種類の座席をご用意



1号車
GOEN CAFÉ SPACIA X
コックピットラウンジ
「日光金谷ホテル」や大使館別荘をモチーフ
にした空間。カフェカウンターはこちらです。



6号車
コックピットスイート
“走るスイートルーム”がコンセプトの最上級
シート。最大7名様まで利用できます。



6号車
コンパートメント
コの字型ソファと可変テーブルを設えた
落ち着いた色彩の個室です。



2号車
プレミアムシート
電動リクライニングや可動式枕などを採用。
ラグジュアリーな移動を実現します。



3・4・5号車
スタンダードシート
前方座席背面のテーブルのほか、肘掛け脇にも
鹿沼組子をイメージした六角形の小テーブル
があり、用途に応じて使い分けができます。



5号車
ボックスシート
向かい合う2シートによる半個室。ライトな
プライベート空間を確保できます。

参考価格

浅草～東武日光区間 通常期 スタンダードシート利用
お一人さま 3,340円

特急券の
購入はこちら



浅草から2時間で日光・鬼怒川温泉へ。

東武特急スペーシア Xで沿線の魅力をたっぷり味わった後は、
美しい自然と歴史を存分にお楽しみください。



華厳滝



神橋



中禅寺湖

スペーシア X
公式HP



GOEN CAFÉ
SPACIA X
Instagram



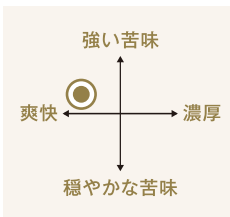


スぺーシア X 1号車のカフェカウンター「GOEN CAFÉ SPACIA X」には4本のドラフトタワーがあり、スぺーシア Xと全国各地のブルワリーが企画・共創した様々なビールが入れ替わりで登場。地域の水、地域の食材、地域の人の手によって作られるクラフトビールとスぺーシア Xが交わることで、地域の魅力を発信しています。



シグネチャービール
NIKKO LAGER

ドライホッピングを行うことにより、ファインアロマホップの香り華やかなアロマと軽快で爽やかなど越しを目指したイタリアンピルスナーというスタイルに仕上がっています。四季折々の車窓を眺めながら旅を楽しんでいただくよう日光からの思いを込めたオールシーズンビールです。



- スタイル: イタリアンピルスナー
- 色味: ゴールド
- 副素材: ー
- ALC: 5%



Nikko Brewing 鶴巻 康文さん

私たちNikko Brewingは、奥日光の自然の恵を受けた水で仕込み、苺や柚子など地元の原料にこだわりながらクラフトビールを作り続けています。四季を感じる爽やかな味わいと、歴史文化に彩られた荘厳さを感じるゴールド色を表現した日光ラガーは作り手の想いのこもった至福の一杯です。

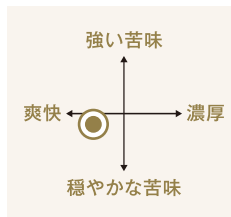


Cedar X PA



完成までの
ストーリーはこちら

日光とコエドブルワリーの本拠地の川越には、江戸文化が根付いています。そんな江戸時代から日光と東京をつなぐのが日光杉並木街道。スぺーシア Xの車窓に移る杉並木からインスパイアを受け、日光杉をスペシャリティとして、ハーバルやアーシーなアロマホップを組み合わせたパールエールに仕上げました。時空を超えて、ビールでつながる日光と川越の魅力をお楽しみください。



- スタイル: Woody Pale Ale
- 色味: ゴールド
- 副素材: 杉
- ALC: 4.5%



COEDO BREWERY 伊藤 光弥さん

「日光への旅を演出するビール」を目指してレシピを造りました。鉄道発祥の地である英国の伝統的なスタイルであるパールエールをベースに、車窓から眺める景色とリンクするようなアロマ、そしてフードペアリングにも意識した設計となっています。クラシックホテルの様な気品ある空間で、こでしか味わえない素晴らしい時間をお過ごしください。

スぺーシア Xでしか味わえない
ユニークなソフトドリンクやスイーツも
ご用意しています。



ソフトドリンク



NIKKO BLEND (HOT)

日光の文化や歴史に想いを馳せる時間を過ごしていただけるような、スぺーシア Xのためのオリジナルブレンドをご用意しています。



ニッコーラ

スペシャルティコーヒをベースに
沿線地域由来のスパイスが使われ
た新しい味覚のクラフトコーラです。



ニッコーリーノ

梨をベースに柚子、山椒などを加
えたシロップを炭酸で割ってご提供
するノンアルコールカクテルです。



日光珈琲 風間 教司さん

特別な旅をイメージし「気品」「調和」「クラシック」「リラックス」などをキーワードに、豆の選定、煎り方などを調整して、愛され続ける味わいをめざしました。珈琲が苦手な人でも楽しんでもらえる、新感覚の炭酸ドリンクもご用意しています。

スイーツ



酒粕のバターサンド

伊澤 いちご園

日光の片山酒造の酒粕とバターク
リームを合わせたバターサンドで
す。はじめはアイス、後からフワフワ
する食感をお楽しみください。



トチノキフィナンシェ

～栃木県産小麦粉100%～
ボワン エリーニュ

麦処 栃木県産の小麦を100%
使用したフィナンシェ。焦がしバ
ター、アーモンド、バニラが上品に
香るなめらかで特別な一品です。

アペタイザー

あさのポークのジャーキー ジルエット

那須連山を望む自然豊かな環境の中でストレスなく育った、栃木を代表するブランド豚・あさのポーク(栃木県さくら市)をスモーク。日光・柏崎商店が提供する山椒で大人の味に仕上げています。



頂鱈のスモーク ジルエット

日光の豊かな自然の中で丁寧に育てられた日光のブランド鱈、頂鱈(いただきます)をスモークした一品。



他にも、素材にこだわった個性豊かな商品を
多数、取り揃えています。



カフェの
メニューはこちら

