



2021年7月28日
西日本旅客鉄道株式会社

お客様からのご要望にお応えし、 観光列車「etSETOra（エトセトラ）」の復路運行ルートを変更します！

昨年10月にデビューした観光列車「etSETOra（エトセトラ）」は、車内で「えっと（多くの）」せとうちの魅力を感じることができる観光列車として大変ご好評いただいておりますが、多くのお客様より、復路でも瀬戸内海の景色を楽しみたいとの声をいただいたことから、この度ご要望にお応えし、本年秋より復路の運行ルートを呉線経由に変更することいたしました。なお、ルート変更に伴い復路の行先は宮島口駅から広島駅に変更いたします。

新たな etSETOra に乗って、車内サービスをはじめ車窓から見える水面の煌きや多島美の景色等、えっと（多くの）せとうちの魅力を感じてみませんか！

1. 運転区間、運転時刻

【往路】広島～尾道（呉線経由）

広島	呉	安芸津	竹原	忠海	三原	尾道
9:32発	10:23発	11:13発	11:26発	11:37発	12:18発	12:32着

【復路】尾道～広島（呉線経由） **NEW**

尾道	三原	忠海	竹原	安芸津	呉	広島
14:38発	14:54発	15:18発	15:29発	15:43発	16:37発	17:22着 / 17:35着（土休日）

※2021年10月2日以降の時刻となります。10月1日までの時刻については駅のパンフレット及びHPをご確認ください。

2. 復路ルート変更開始日

2021年10月2日（土）

3. 運転日（87日間）

金、土、日、月曜および祝日に運転。（※但し、年末年始を除く）

10月							11月							12月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
					1	2	1	2	3	4	5	6	5	6	7	8	9	10	11	
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	12	13	14	15	16	17	18
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	19	20	21	22	23	24	25
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	26	27	28	29	30	31	
24	25	26	27	28	29	30	28	29	30											
31																				

2022年 1月							2022年 2月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
						1			1	2	3	4	5
					7	8	6	7	8	9	10	11	12
9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19
16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26
23	24	25	26	27	28	29	27	28					
30	31												

※2021年10月1日（金）の復路運行ルートは山陽線経由、
終着駅は宮島口駅です。



～ イメージ ～

4. その他

復路の運行ルートの変更に合わせて、車内サービスの見直しを予定しております。詳細につきましては、決まり次第お知らせ致します。

(参考)

1. etSETOra (エトセトラ) のご紹介

(1) 車両デザイン

車両から広がる瀬戸内海の海をイメージした「青」、海岸線から見える波の「白」をコンセプトにしたクラシックなデザイン。



(2) 内装デザイン

フロア床は車両ごとに趣が異なり、1号車では宮島の千畳閣をイメージし、宮島の落ち着いた秋の雰囲気を表現。2号車では尾道の石畳をイメージし、瀬戸内の山の新緑を表現した設えに。



1号車



2号車

2. 車内サービスについて

(1) 往路でご予約いただけるスイーツについて (※乗車日3日前までの要事前予約)

往路では、広島を代表する御菓子処「旬月神楽」の和菓子、または瀬戸内や広島産の素材を使った洋菓子からセレクト。お飲み物は、宮島生まれ宮島育ちの珈琲が無肥料・無農薬で作られた一番煎茶をお選びいただけます。

■制作：旬月神楽

お申込先



瀬戸の小箱 ～和～ 2,000円(税込) ※要予約

■制作：カスターニャ

お申込先



瀬戸の小箱 ～洋～ 2,000円(税込) ※要予約

(2) 復路でお楽しみいただけるサービスについて (※予約不要)

復路の車内バーカウンターでは、沿線の美味しいお酒やおつまみを提供します。酒どころ広島ならではの多種多様なお酒と、こだわりのおつまみを、本格的なバー空間でお楽しみください。

■etSETOra オリジナルカクテル「SETOUCHI BLOSSOM」

サクラオB & D(廿日市市)のジャパニーズクラフトジン「桜尾」とアヲハタ(竹原市)のフルーツブレッド「まるごと果実」を使用した、瀬戸内らしい柑橘薫る爽やかなジントニックです。ホテルグランヴィア広島のマインバー「メイフラワー」の監修メニューとなっています。



「SETOUCHI BLOSSOM」



バーカウンター