

2025年8月5日（火）15時半 解禁

2025年8月5日
株式会社DDグループ
株式会社ダイヤモンドダイニング
株式会社梅小路ハイライン
京都駅ビル開発株式会社

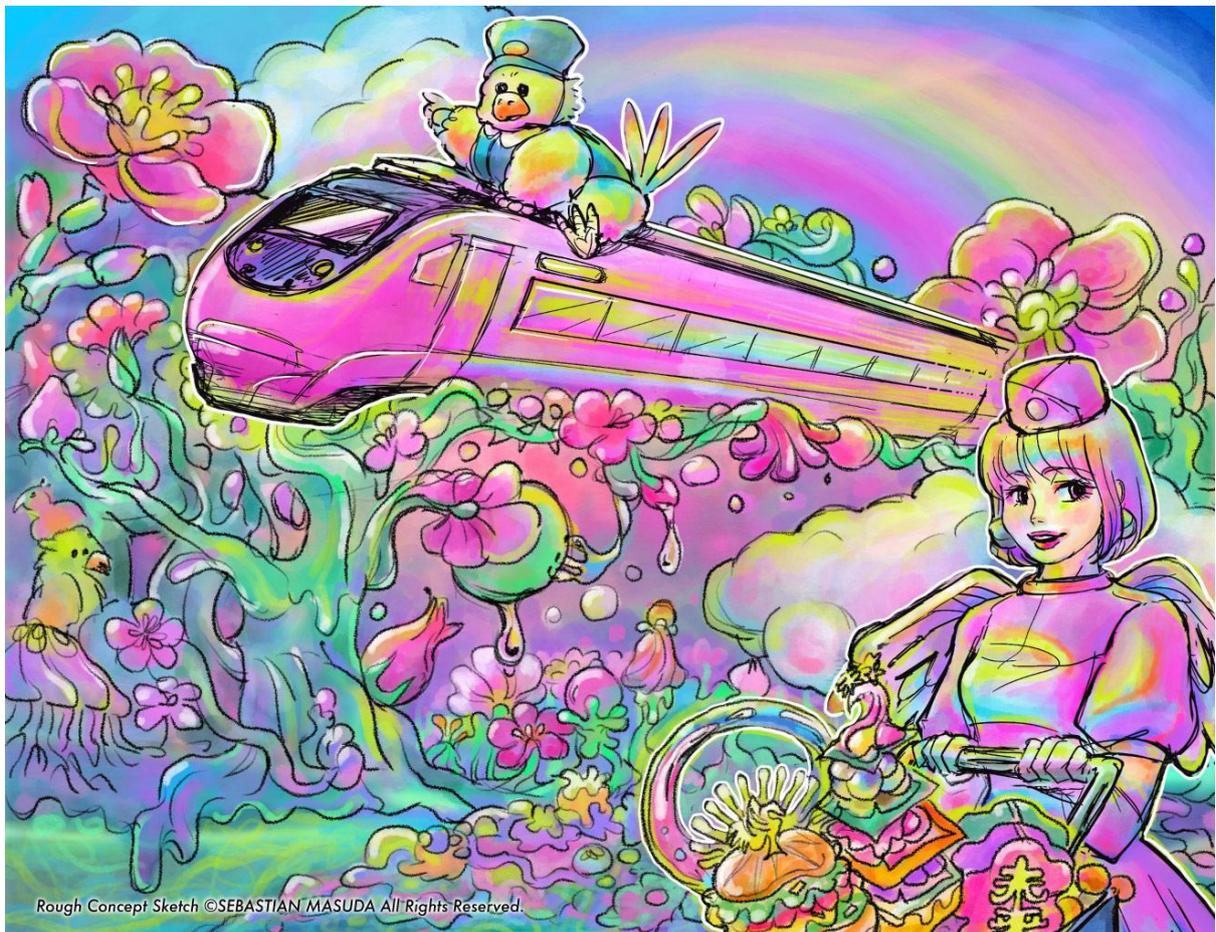
日本初の廃線高架上レストラン「FUTURE TRAIN」
京都・梅小路に8月20日先行オープン
—サンダーバード車両を再活用した列車型エンタメレストランが誕生—

株式会社DDグループの連結子会社である株式会社ダイヤモンドダイニング（本社：東京都港区、代表取締役社長：松村厚久）は、株式会社梅小路ハイライン（京都市下京区、代表取締役：橋本修男）が所有・管理する建物「京都・梅小路ハイライン」に常設レストラン「FUTURE TRAIN KYOTO DINNER & CAFE（フューチャートレイン・キョウト・ダイナー・アンド・カフェ）」のレストランエリアを2025年8月20日（水）に先行オープンいたします。

廃線を”未来行き”の出発点に再生

本プロジェクトは、梅小路エリアにおける地域活性化を目的として、西日本旅客鉄道株式会社、京都駅ビル開発株式会社、株式会社梅小路ハイライン、地元金融機関、近隣事業者及び京都市含む11社間にて2025年3月に締結された「京都駅西部エリアにおける”鉄道高架空間の活用によるエリア活性化”のための連携協定締結について」に基づき始動したものです。クリエイティブ・プロデューサーには”Kawaii”カルチャーの第一人者であるアーティスト・増田セバスチャン氏を起用。役目を終えた特急サンダーバード（681系）の実車両をアップサイクルし、廃線となった高架空間を“未来行きの列車が停車するプラットホーム”に見立てた、食・アート・物語を楽しめる体験型レストランとして再生させました。8月20日の先行オープンでは、飲食エリアを一足先に公開予定です。

※[京都駅西部エリアにおける“鉄道高架空間の活用によるエリア活性化”のための連携協定締結について | 株式会社DDグループのプレスリリース](#)



「FUTURE TRAIN」とは

FUTURE TRAINは、かつて京都と北陸を結んだ特急サンダーバードを紅梅色に再塗装し、“未来行き”の列車として再出発させた新しい食の体験空間です。店舗入口となる”改札”を抜けると、そこは”未来行きの旅”が始まる不思議なホーム。列車に乗り込むように訪れるゲストを、想像力を刺激する空間と物語が待ち受けます。

コンセプトは「Take Me To The FUTURE」。ここで言う“未来”とは、決して遠いSFの世界ではなく、訪れる一人ひとりが想像力の中から見つけていく、カラフルで多様なこれからのこと。正解のない時代に、自分にとっての“未来”を考えるきっかけとなる旅の入り口をFUTURE TRAINは目指しています。

列車ごと楽しむ、3つのエリア構成

FUTURE TRAINは全長約90mの高架空間に1～3号車の車両が並び、エリアごとに異なる体験を提供します。

1号車は、かつてのサンダーバード先頭車両を活かしたアート体験空間。運転席や計器類の意匠を活かし演出空間として再構成され、今後は映像や光、音によるインスタレーションやイベントにも活用予定です（2025年9月下旬オープン予定）。2号車は、食堂車をモチーフにしたメインダイニング。レトロフューチャーな車内で、オリジナル料理やドリンクを提供します。3号車には、バーカウンターやボックス席、そして“ホーム席”と呼ばれる高架上のテーブルスペースが広がり、よりカジュアルに食事や会話を楽しめる空間をご用意。8月20日からは、飲食エリアとなる2号車、3号車エリアを先行公開し、ひと足早くFUTURE TRAINでの“食の旅”を体験していただけます。



話題必至のメニューも登場

「KYOTO ダイナー」をテーマに、ダイナーならではのポップなにぎやかさと、京都ならではの食材や文化を融合し、独自のスタイルで再編集。見た目もボリュームもアイコン的なメニューを中心に、ハンバーグやオムライス、パスタまで。目でも舌でも楽しめるオリジナルメニューを提供します。

「豪華絢爛 梅未来バーガー（ポテト付き）」3,000円（税込）

スモークとともに現れる、梅の花型バンズが個性的なすきやき仕立ての贅沢バーガー。和牛スライスや肉厚パティに京都の食材と野菜を重ね、甘塩っぱい特製アグロドルチェソースでつないだ、味も見た目もゴージャスなバーガーです。

「フューチャー駅弁BOX（スープ・お茶付き）」2,800円（税込）

サンドやミニ丼、お肉やお魚、パンケーキも…ボーダレスなジャンルの小鉢9品を三段の木箱に納め、駅弁ライクなパッケージでご提供します。列車旅のお供にかかせないお茶は懐かしい器で一緒に。レトロとフューチャーをミックスしてFUTURE TRAIN仕様にアップデートした駅弁です。

「バーディ・バディのパンケーキ」2,200円（税込）

たっぷりのモンブランクリームを未来からやってきた「FUTURE TRAIN」の車掌「バーディ・バディ」の顔にデコレーション。銅板でじっくり焼き上げた、ふわふわでボリュームミーなメルティースフレパンケーキです。

「五重塔パフェ」2,600円（税込）

高さ30cm超え！エクストリームにデコラティブなパフェ。京都のかわいいものをたくさん集めて、パフェの上にとりばめました。たっぷりの甘いクリームやケーキ、アイスの中に、お麩や団子など、和の甘味も見え隠れ。さまざまな味と食感を探すようにお楽しみください。

「その他お食事」

気軽に楽しめるダイナー料理に、和のエッセンスとひと手間・ひとクセ入れた、お料理の数々がKYOTOダイナーです。サラダやアペタイザーはもちろん、パスタやハンバーグ、オムライス、グリルや1ポンドステーキもご用意しています。



※開発中のイメージにつき、料理の内容や価格が変更となる場合がございます

「DRINK」

和の味わいと色味がかわいい3色のシェイクや、「FUTURE TRAIN」の世界観を表現したシグニチャーカクテル（アルコール / ノンアルコール）。お酒を飲む方も、飲まない方も楽しんでいただける特別感のある一杯で、非日常な時間をお過ごしいただけます。



「KAWAII MONSTER CAFE」以来、約10年ぶりの再タッグが実現

FUTURE TRAINの世界観を手がけるのは、“Kawaii”カルチャーの第一人者であるアーティスト・増田セバスチャン氏。2015年、ダイヤモンドダイニングとタッグを組んで生まれた「KAWAII MONSTER CAFE」は、原宿の象徴としてBLACKPINKのジェニーやケイティ・ペリー、アリアナ・グランデら世界中のセレブを魅了し、東京を代表するカルチャースポットとなりました。今回、約10年ぶりに両者が再タッグし、唯一無二の世界観と食体験が融合した、新たなプロジェクトが始動します。

グランドオープンは9月下旬予定

先頭車両（1号車）のアートエリアを含むFUTURE TRAINのグランドオープンは2025年9月下旬を予定しています。みなさまのイマジネーションを動力に走り出す”未来列車”のこれからに、どうぞご注目ください。

店舗情報

店名：「FUTURE TRAIN KYOTO DINNER & CAFE」

（フューチャートレイン・キョウト・ダイナー・アンド・カフェ）

所在地：京都府京都市下京区観喜寺町3-7 梅小路ハイライン／梅小路京都西駅直結

アクセス：JR京都駅から1駅（徒歩約20分）

プレオープン日：2025年8月20日（水）【2号車・3号車 レストランエリア】

席数：全88席（予定）

営業時間：〔平日〕11時～16時、17時～23時

〔土日祝〕11時～23時

正確な営業時間は公式サイトをご確認ください

予約方法：公式HPより受付予定

公式サイト：<https://www.futuretrain.jp/>

Instagram：<https://www.instagram.com/futuretrain.kyoto/>

増田セバスチャン

1970年生まれ。ニューヨーク在住。1990年代前半より演劇や現代美術に関わり、1995年に表現の場としてのショップ「6%DOKIDOKI」をオープン。一貫した独特な色彩感覚からアート、ファッション、エンターテインメントの垣根を越えて作品を制作。きゃりーぱみゅぱみゅ「PONPONPON」MV美術、KAWAII MONSTER CAFEプロデュースなど、世界にKawaii文化が知られるきっかけを作る。2017年度文化庁文化交流使、2018年度ニューヨーク大学客員研究員、2019年 Newsweek Japan 世界が尊敬する日本人100人。<https://sebastianmasuda.com/>

ダイヤモンド・ダイニング

会社名：株式会社ダイヤモンドダイニング

所在地：東京都港区芝4丁目1-23 三田NNビル

代表者：代表取締役社長 松村厚久

URL：<https://www.diamond-dining.com/>

梅小路ハイライン

会社名：株式会社梅小路ハイライン

所在地：京都市下京区塩小路通烏丸西入 関電不動産京都ビル8F

代表者：代表取締役 橋本修男

備考：京都駅ビル開発株式会社などが出資