

2026年4月8日

各位

西武鉄道株式会社

西武 旅するレストラン「52席の至福」 2026年7-9月期の監修シェフ決定・料理概要のお知らせ

西武 旅するレストラン「52席の至福」では、2026年7-9月期の監修シェフ・料理概要が決まりましたので、下記の通りお知らせいたします。

記

【監修シェフ】 鈴木 弥平 氏
ピアッツスズキ オーナーシェフ
トラットリア・ケ・パッキア オーナー

【プロフィール】

1967年生まれ。19歳でイタリア料理の道へ。

平田 勝 氏に師事し、平田氏独立に際して「クチーナ・ヒラタ」へ。

1992年よりイタリアへ1年間イタリア料理留学しイタリアの料理学校で学ぶ。

その後、単身でシチリア、トスカーナ、リグーリア、ピエモンテなど各地のレストランで研鑽を積む。

帰国後の1993年「ヴィーノヒラタ」のシェフに就任。

2002年独立し「ピアッツスズキ」を開業。伝統的なイタリア料理を基本としながらも、旬の素材の持ち味を活かした料理を提唱。

2007年から2021年「ミシュランガイド東京」一つ星獲得。

2018年ゴ・エ・ミヨ (Gault&Millau) 獲得。

2019年本場イタリアで行われたパネトーネコンテスト5大会に出場。

日本人初、全ての大会でファイナリスト、FIPGC主催では、金賞受賞。



【料理概要】

ブランチ

- アミューズ 「52席の至福」オリジナルアミューズ
- 前 菜 秩父野菜とサーモンのテリーヌ・沿線産じゃがいものコロケ
秩父みそバーニャカウダ・深谷ねぎと鶏肉のタルト
- パ ス タ 秩父舞茸のプッタネスカビアンカ
- メ イ ン 武州豚のインボルティエーニ
- デ ザ ート 秩父焙煎珈琲薫るパンナコッタ

ディナー

- アミューズ 「52席の至福」オリジナルアミューズ
- 前 菜 武州豚のテリーヌ・インサラータ雑穀秩父野菜
さつまいもとプロシュットコット チーズタルト・アワビのコンフィ 肝ビネグレット
- パ ス タ エビと茸のトマトクリーム
- メ イ ン 牛ホホ肉の赤ワイン煮
- デ ザ ート カンノーリ ブルーベリーソース

※2026年4月8日時点の概要です。内容が変更となる場合があります。

詳細は、6月中旬にお知らせいたします。

◇お客さまのお問合せ先

西武鉄道お客さまセンター

TEL. 0570-005-712 [営業時間：9時～17時（12/30～1/3を除く）]

以 上