各 位

２０２６年6月１０日

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月期メニュー決定のお知らせ
～西武プリンスホテルズ＆リゾーツ エグゼクティブシェフソムリエ 市村 義章氏のセレクトワイン～

西武 旅するレストラン「５２席の至福」では、２０２６年7-９月期料理メニューが決まりましたので、下記の通りお知らせします。コース料理は、「ピアットスズキ」オーナーシェフの鈴木 弥平氏が監修いたします。

また、大変ご好評をいただいている、市村 義章氏がそれぞれの料理に合わせてセレクトしたワインの提供を実施します。

「５２席の至福」の美味しい料理と市村 義章氏おすすめのペアリングを是非お楽しみください。

記

【ブランチコース】
〇前　　菜：秩父の夏を感じさせる３種の前菜



〇パ ス タ：秩父舞茸のプッタネスカビアンカ

〇メ イ ン：武州豚のインボルティーニ

〇デザート：秩父焙煎コーヒーが香る白いパンナコッタ

【ディナーコース】
〇前　　菜：海の幸　山の幸を盛り込んだ　４種の前菜



〇パ ス タ：エビとキノコのトマトクリームパスタ

〇メ イ ン：牛ほほ肉の赤ワイン煮込み　埼玉野菜添え

〇デザート：リコッタクリームのカンノーリ
秩父ブルーベリーソース

※監修コースとは別に、季節の沿線食材を使用した特別な一皿をご用意しております。
沿線の旬の味覚をお楽しみください。
※車内でのお飲み物は、ソフトドリンク・コーヒー・紅茶などはフリードリンクとなっておりますが、
各種アルコール・ノンアルコールビール、サワーは有料となります。

【西武プリンスホテルズ＆リゾーツ エグゼクティブシェフソムリエ市村 義章氏のおすすめペアリング】

＜白ワイン＞



おすすめ料理　ブランチ【前菜】【パスタ】　ディナー【前菜】【パスタ】
ガヴィ ホワイトレーベル　/　ラ スコルカ　/　イタリア・ピエモンテ州
ボトル価格：７，５００円　　グラス価格：１，５００円

イタリアを代表する辛口白ワインです。
黄色いリンゴのアロマに、張りのある酸味が食欲を掻き立ててくれます。
前菜とパスタの美味しさを引き出す相性がお楽しみいただけます。
前菜からパスタまでガヴィでお楽しみください。

＜赤ワイン＞



おすすめ料理　ブランチ【メイン】
ピノ ノワール ”イル トラルチェット”/　イタロ チェスコン　/ イタリア・ヴェネト州
ボトル価格：７，５００円　　グラス価格：１，５００円

微かな甘味に柔らかい酸味と仄かなタンニンが
調和した上品かつ軽やかでしなやかな味わいのピノ ノワールです。
野菜が包まれたジューシーかつ控えめな味付けの武州豚に寄り添います。

おすすめ料理　ディナー【メイン】
ジグラット モンテファルコ ロッソ　/　テヌータ カステルブオーノ　/ イタリア・ウンブリア州
ボトル価格：７，５００円　　グラス価格：１，５００円



豊かな果実味と心地よい酸味とタンニンが調和した
ミディアムボディーの赤ワインが、酸味とスパイスの効いた
牛ほほ肉の赤ワイン煮込みに調和します。

市村 義章 /YOSHIAKI ICHIMURA　【西武プリンスホテルズ＆リゾーツ エグゼクティブシェフ ソムリエ】



１９８７年 赤坂プリンスホテル入社
１９９６年 第１回全日本最優秀ソムリエコンクール ファイナリスト
１９９８年 第６回ポメリーソムリエ スカラシップ３位入賞
１９９９年 第７回ポメリーソムリエ スカラシップ優勝
２０００年 フランス、パリのレストランにて研修
「ミシェルロスタン」「ラ メゾン ブランシュ」
「ビストロ デュ ソムリエ」
２００１年 全日本最優秀ソムリエコンクール準決勝進出
２００３年 赤坂プリンスホテル シェフソムリエ
２００５年 ザ・プリンスパークタワー東京 シェフソムリエ
２０１７年 プリンスホテルエグゼクティブシェフソムリエ
２０１７年 シャンパーニュ騎士団 シュヴァリエ叙任
２０１７年 J.S.A SAKE DIPLOMA
２０１９年 シャンパーニュ騎士団 オフィシエ叙任
２０２３年 Ｇ７広島サミットにて各国首脳へのサービスを担当

◇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
音声ガイダンスのご案内により、メニューをお選びください。
［営業時間：９時～１７時（１２/３０～１/３を除く）］

以　上