各 位

２０２６年9月9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１０-１２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１０-１２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、歴代監修シェフ４名の人気メニューが共演する「至福の饗宴コース」としてご提供します。

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／ディナーコース】

〇前　　菜：マダガスカル産ペッパーを添えた海老のソテー
フィリップ・バットン氏監修
２０２４年７－９月期　ブランチコース提供

〇ス ー プ：フォアグラのフラン 蟹フカヒレスープを添えて
陳 建太郎氏監修
２０２２年４－６月期　ブランチ／ディナーコース提供

〇メ イ ン：牛ホホ肉のカツレツ 秩父沿線のキノコ香るクリームソース
落合 務氏監修
２０１６年１０－１２月期　ディナーコース提供

〇デザート：秩父フロマージュブランと蜂蜜のムース
加賀田 京子氏監修
２０２２年７－９月期　ブランチ／ディナーコース提供
※シャーベットとフルーツは時期により変更となります。



※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】

＜ロゼワイン＞



おすすめ料理　【前菜】
デュシェ デュゼ ”ラ・マドンヌ ロゼ” /　ドメーヌ ド パネリー
コート デュ ローヌ地方 / フランス
ボトル価格：７，５００円　　グラス価格：１，５００円

マイクロトマトや赤スグリのような香りに、バラの花びらのような香りが広がります。
ドライで快活な酸味が持続するセニエ製法の辛口のロゼワインです。
ややスパイシーな小海老のソテーとラタトゥイユが楽しめる前菜と、共鳴します。

＜赤ワイン＞



おすすめ料理　【スープ】
マディラ セルシアル/　バーベイト
ポルトガル / マディラ島
ボトル価格：１２，０００円　　グラス価格：１，８００円

紹興酒の香りや味わいにそっくりなマディラワインです。ナツメヤシやドライイチジク、
キャラメルの様な香りと深い味わいがスープに良く合います。

おすすめ料理　【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、牛ホホ肉のカツレツと調和します。

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