

2026年10月7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」2027年1-3月期のシェフ決定・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、2027年1-3月期の監修シェフ・料理概要が決まりましたので、下記のとおりお知らせいたします。

今期につきましては、ランチコース・ディナーコースともに「ラ・ロシェル」の坂井シェフ・川島シェフ・楠野シェフの3名にご監修いただきます。

記

(1) 監修シェフ

■坂井 宏行 氏

ラ・ロシェル / オーナーシェフ

【プロフィール】

出身地：鹿児島県出身（1942年生まれ）

17歳でフランス料理の修業を始め、19歳で単身オーストラリアに渡り1年半の修行の後、帰国。

都内の有名レストランでの修業を経た後、1980年、38歳で独立し、フランス料理店「ラ・ロシェル」をオープン。

1994年からテレビ番組「料理の鉄人」にフレンチの鉄人として出演し、「完全なる料理の鉄人」では最強鉄人になる。

以来、日本のフランス料理の第一人者として幅広い分野で活躍を続け、2005年にはフランス共和国より『農事功労章シュヴァリエ勲章』を受勲。2009年「現代の名工」卓越した技能者の表彰(厚生労働大臣表彰)受賞。

2021年文化振興の功績を認められ、文化庁長官表彰 受賞。

フランス料理に懐石料理の技法を取り入れた繊細な盛り付け、色使いの美しい料理が特徴。西洋膳所ジョンカナヤ麻布のシェフ時代には、その手法を活かした「フレンチ懐石」のスタイルを確立。料理に対する熱意と探究心、旺盛なサービス精神で坂井が作り出す料理は多くの美食家を魅了し続けている。



■川島 孝 氏

ラ・ロシェル / 総料理長

【プロフィール】

出身地：群馬県出身（1967年生まれ）

調理師専門学校卒業後、ハウスウェディングの先駆けプリオパレスに入社、料理の基礎を学ぶ。

その後、1989年『ラ・ロシェル』渋谷のオープニングスタッフとして入社し、坂井宏行と出会う。1999年『ラ・ロシェル南青山』オープンと同時に副料理長に就任。

2005年より3年間フランスへ渡り、名店『L'Aubergade』のミッシェル・トラマ氏に師事。自由な発想や五感に訴えかける料理に深い感銘を受ける。

帰国後、2010年『ラ・ロシェル山王』料理長を経て2017年『ラ・ロシェル』総料理長に就任。伝統を継承しながら、新しい世界観を出せることを志している。



■楠野 大 氏
ラ・ロシェル / 料理長



【プロフィール】
出身地：神奈川県出身（１９７７年生まれ）

調理師学校卒業後、坂井宏行の繊細な料理と温かな人柄に憧れ、
『ラ・ロシェル』に入社。

横浜ロイヤルパークホテルで研鑽を積んだ後、２００１年
から在チュニジア日本大使公邸料理人を務める。

公邸料理人への就任を機に懐石料理も習得。異国の地で現地の食材を活かしながら工夫を凝らしたメニュー開発の経験は、現在の料理における豊かなインスピレーションの源泉となっている。

２００４年に帰国後、『ラ・ロシェル渋谷本店』部門シェフを経て、２０１０年『ラ・ロシェル山王』のオープンとともに副料理長に就任。２０１７年より同店料理長を務める。伝統的なフレンチの技法に、和の繊細さと異国での経験が息づく、独創的な一皿を追求し続けている。

（２）料理概要

【ランチコース】

- | | |
|------------------|---|
| ○アミューズ | 「５２席の至福」オリジナルアミューズ |
| ○冷 前 菜（川島シェフ監修） | 紅ズワイガニとカウアイシュリンプの人参シュミゼ
深谷ねぎと根セロリのブルーテと共に |
| ○温 前 菜（坂井シェフ監修） | フォワグラのコロッケ ローストアーモンドの食感
黒トリュフと椎茸、マッシュルームのソース |
| ○メ イ ン（楠野シェフ監修） | 武州豚ときのこのプルーン煮 秩父野菜のホットサラダと |
| ○デ ザ ート（坂井シェフ監修） | 温かいクレープシュゼット
秩父イチゴとオレンジのソース バニラアイスを添えて |

【ディナーコース】

- | | |
|------------------|---|
| ○アミューズ | 「５２席の至福」オリジナルアミューズ |
| ○冷 前 菜（川島シェフ監修） | ズワイガニと甘えび トマトのタンバル仕立て
キャビアと深谷ねぎ、根セロリのブルーテ |
| ○温 前 菜（坂井シェフ監修） | フォワグラのコロッケ ローストアーモンドの食感
黒トリュフと椎茸、マッシュルームのソース |
| ○メ イ ン（楠野シェフ監修） | 国産和牛の西京味噌マリネロースト 秩父野菜のホットサラダと |
| ○デ ザ ート（坂井シェフ監修） | 温かいクレープシュゼット
秩父イチゴとオレンジのソース バニラアイスを添えて |

※２０２６年１０月７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、１２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
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 ９：００～１７：００（１２／３０～１／３を除く）〕