



52席の至福

fifty two seats of happiness

西武 旅するレストラン「52席の至福」 2018年4～6月期メニュー&監修シェフ決定！

2018年4～6月期のランチ・ディナーコースの監修シェフは、若手料理人コンペティション「RED U-35」
2017年度においてゴールドエッグ（準グランプリ）を受賞した3名、音羽 創氏、山口 智也氏、崎 楓真
氏 に決定！

西武鉄道株式会社（本社：埼玉県所沢市、社長：若林 久）では、特別で優雅な空間と時間を楽しむことのできる全席レストラン車両の西武 旅するレストラン「52席の至福」（以下、「52席の至福」）を2016年4月17日（日）より運行しております。

このたび、2018年4～6月期の担当監修シェフや提供コース料理（予定）の内容が決定しました。

同期間のランチ・ディナーコースは、若手料理人コンペティション「RED U-35」2017年度においてゴールドエッグ（準グランプリ）を受賞した3名、音羽 創氏（「CIEL ET SOL」料理長）、山口 智也氏（「IL TEATRINO DA SALONE」料理長）、崎 楓真氏（「京都 吉兆 嵐山本店」料理人）が監修します。

2018年4月分のお申込みは現在受付中、5月分の受付販売は2月8日（木）14時00分から、6月分の受付販売は3月8日（木）14時00分から「52席の至福」専用 Web サイトにて開始する予定です。

詳細は別紙のとおりです。



シエル エ ソル
CIEL ET SOL
（東京／白金台）
シェフ（料理長）
オトワ ソウ
音羽 創 氏



イル テアトリノ ダ サローネ
IL TEATRINO DA SALONE
（東京／広尾）
シェフ（料理長）
ヤマグチ トモヤ
山口 智也 氏



京都 吉兆 嵐山本店
（京都／嵐山）
料理人
サキ フウマ
崎 楓真 氏

<別紙>

1. 監修シェフの紹介とご提供コース

音羽 創 (オトワ ソウ) 氏



シエル エ ソル
CIEL ET SOL (東京/白金台)

シェフ (料理長)

フランス料理

1983年、栃木県宇都宮出身。

高校卒業後、宮城県【シェヌー】の赤間善久氏に師事した後、神楽坂【ル・マンジュ・トゥー】の谷昇氏の元で研鑽を積む。

その後、父の音羽和紀氏がシェフを務める【オトワレストラン】を経て、渡仏。

2010年に帰国し、宇都宮の【オトワキッチン】料理長、【シテ・オーベルジュ】責任者を務めた後、2016年に料理長として【シエル エ ソル】を開店。

奈良の食材をつかった料理でその魅力を発信している。

若手料理人コンペ「RED U-35」2017年度においてゴールドエッグ (準グランプリ) を受賞。

山口 智也 (ヤマグチ トモヤ) 氏



イル テアトリーノ ダ サローネ
IL TEATRINO DA SALONE (東京/広尾)

シェフ (料理長)

イタリア料理

1987年広島県生まれ。

大阪の辻調理師専門学校を卒業後、大阪【ポンテベッキオ】入社。

その後渡欧し、ピエモンテ州トリノの名店【リストランテ ラ バリック】での修行後、中目黒【リストランテ カッシーナカナミツラ】のスーパーシェフを経て、2017年3月より【イル テアトリーノ ダ サローネ】5代目シェフに就任。

旗艦店【SALONE2007】などグループ各店で得た経験と、ピエモンテの食文化への造詣を活かし、テアトリーノの料理を創り出している。

若手料理人コンペティション「RED U-35 2017」では448名の応募からゴールドエッグ (ファイナリスト) を受賞。

崎 楓真 (サキ フウマ) 氏



京都 吉兆 嵐山本店 (京都/嵐山)

料理人

1997年三重県生まれ

居酒屋を経営する父親を目標に料理人を志し

三重県立相可高等学校に入学。

相可高校が運営する高校生レストラン【まごの店】にて「調理クラブ」部長を経験。

その後【京都吉兆 嵐山本店】に入社。

若手料理人コンペ「RED U-35」2017年度において

448名の応募からゴールドエッグ (ファイナリスト) 受賞。

大会史上初の10代での入選となった。

◆ご提供コース料理（予定）

【ブランチコース】

■前菜

三種盛り

- ・深谷ネギのムースとヤシオマスのタルタル、春の小さな農園（音羽）
- ・桜最中~春の香りを手にとって~（崎）
- ・川越小かぶのズッペッタ フォアグラとラズベリーの香りを添えて（山口）

■スープ

若竹椀 ~海と山 2種のお出汁を椀で~（崎）

■パン

■メイン

むさし麦豚のロースト、秩父キノコと春野菜（音羽）

■デザート

トルタ アル チョコラータ ~トンカ豆とイチローズ・モルトの香り~（山口）

【ディナーコース】

■前菜

三種盛り

- ・深谷ネギのムースとヤシオマスのタルタル、春の小さな農園（音羽）
- ・桜最中~春の香りを手にとって~（崎）
- ・川越小かぶのズッペッタ フォアグラとラズベリーの香りを添えて（山口）

■スープ

ペッシュ アル バポーレ 季節の鮮魚の蒸し物（山口）

■メイン

牛ほほ肉のラグー 秩父田舎味噌風味、カボチャのフォンダン（音羽）

■麺飯

秩父の春 ~桜えびご飯~（崎）

■デザート

秩父錦の酒粕のソルベ、苺のスープ（音羽）

※メニュー名は仮のものです。内容は変更になる場合がございます。

2. 旅行企画・実施・販売

【各日程・コース（一部を除く）】

西武鉄道株式会社 本社営業所

〒359-8520 埼玉県所沢市くすのき台一丁目 11 番地の 1

埼玉県知事登録旅行業 第 2-1184 号 一般社団法人全国旅行業協会正会員

※一部の旅行会社でも西武 旅するレストラン「52 席の至福」にご乗車いただける旅行商品を販売しております。詳しくは「52 席の至福」専用 Web サイトをご覧ください。

<https://www.seiburailway.jp/railways/seibu52-shifuku/>

◇お客さまのお問合せ先

西武鉄道お客さまセンター TEL.(04)2996-2888

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：平日 9 時～19 時 土休日 9 時～17 時]