



 **52席の至福**
fifty two seats of happiness

2020年10～12月期 監修シェフ&メニュー決定!

【ランチコース】「リストランテ オガワ」オーナーシェフ小川洋行氏
【ディナーコース】「ヴィアデルサーレ」オーナーシェフ鈴木勇氏

西武鉄道株式会社(本社:埼玉県所沢市、社長:喜多村 樹美男)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」)を運行しています。

この度、2020年10～12月期の担当監修シェフが決定しました。

ランチメニューは、日本イタリア料理協会実行委員でイタリア各地で技術を磨いた「リストランテ オガワ」オーナーシェフ小川洋行氏が監修し、ディナーメニューは、イタリア本国にて行われた料理イベントに日本代表としての出場経験を持ち、テレビや雑誌でも活躍中の「ヴィアデルサーレ」オーナーシェフ鈴木勇氏が監修します。

詳細は別紙のとおりです。



小川 洋行 氏



2020年10～12月
ランチコース(イメージ)



鈴木 勇 氏



2020年10～12月
ディナーコース(イメージ)

別紙

◆監修シェフ&メニュー

【ブランチコース監修シェフ】 小川 洋行(おがわ ひろゆき)氏

リストランテ オガワ(Ristorante Ogawa)(大宮)オーナーシェフ

26歳からイタリア料理の世界に入る。
約7年、大宮『リストランテベネチア』で7年間修行。
東京、笹塚にて『サルサズッカ』をオープン。5年間シェフを務め、渡伊。
ミラノ5つ星ホテル『プリンチペ ディ サヴォイア』
サルデーニャ島1つ星『ラ グリッタ』
マルケ州『ホテル リストランテ ジャルディーノ』など
イタリア各地で技術を磨く。
帰国後、再びシェフとして『リストランテ ベネチア』へ。
2013年10月、『リストランテ オガワ』のオーナーシェフに。
日本イタリア料理協会 実行委員



【ブランチコースメニュー】

〈前菜〉

ハマチと彩野菜のソットアチエート ハーブを添えて



〈肉料理〉

ポルチャーニ茸と栗の大麦焼きリゾット



〈メイン〉

骨付き鴨肉のポッタキオ
ヨーロッパ野菜のパルマ風と共に



〈デザート〉

リコッタチーズのブディーノ
紅玉ジェラード添え



※メニューは変更する場合がございます。詳細はHPIにてご確認ください。

◆監修シェフ&メニュー

【ディナーコース監修シェフ】鈴木 勇(すずき いさむ)氏

ヴィアデルサーレ(Ristorante VIA DEL SALE)(東松山)オーナーシェフ

1974年埼玉県生まれ。
都内ホテル、レストランを経て渡伊。
北イタリア ピエモンテ州アルバ近郊の一つ星レストラン、
トリノのオステリア等にて経験を重ね、
後にイタリア全土を廻り、各地の郷土料理を習得し帰国。
都内数軒のレストランを経て現在に至る。
日本代表としてイタリア本国にて行われた料理イベントへの
出場経験を持つ。
テレビ、雑誌等でも活躍



【ディナーコースメニュー】

〈アミューズ〉

52席の至福オリジナルアミューズ



〈前菜〉

“カッポンマーグロ”～魚介と季節野菜のテリーヌ



〈パスタ〉

ポルチーニ茸とゴルゴンゾーラソースの秋ニョッキ



〈メイン〉

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 秩父源作ワインの香り



〈デザート〉

リコッタチーズのジェラート
横瀬和紅茶のバーチ・ディ・ダーマ添え



※メニューは変更する場合がございます。詳細はHPにてご確認ください。

<参考>

- ◆西武 旅するレストラン「52席の至福」運行における新型コロナウイルスの感染拡大予防の取り組みについて
https://www.seiburailway.jp/news/information/20200610information_52seki.pdf

◇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。

[短縮営業時間: 9 時~17 時(全日)]

※お客さまおよび従業員への新型コロナウイルス感染症の感染予防・感染拡大防止を目的に、当面の間、平日の営業時間を短縮しております。

以 上