

2021年9月14日


52席の至福
 fifty two seats of happiness

2021年10月～12月期の監修シェフ&メニューが決定！

- 期間中、**プリンスホテル エグゼクティブシェフソムリエの市村 義章氏**が料理に合わせてセレクトしたワインをご提供します！

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、**2021年10月～12月期を担当する監修シェフおよびメニューが決定**しました。今回は、ランチ・ディナーコースメニューともに、埼玉県所沢市の人気レストラン「CPレストラン」料理長の塩野 恭男氏が監修します。

また10月からの新メニュー開始に際し、**プリンスホテル エグゼクティブシェフソムリエの市村 義章氏がそれぞれの料理に合わせてセレクトした全4種のワインの提供を開始**します。是非、「52席の至福」の美味しい料理と市村氏おすすめワインのペアリングをお楽しみください。

詳細は、別紙のとおりです。

※**新型コロナウイルス感染症の感染拡大の状況、当日の列車の運行状況等によっては、企画のすべてまたは一部**の中止・変更が生じる可能性がございます。



西武 旅するレストラン「52席の至福」



市村氏セレクトワイン(4種)



ブランチコースメニュー



ディナーコースメニュー

2021年10月～12月期 監修シェフ&メニューについて

■監修シェフ

塩野 恭男/Yasuo Shiono

「CP レストラン」料理長(埼玉県所沢市)

日本を代表するグランメゾンのひとつ、老舗『銀座レカン』にて長年勤務。フレンチの巨匠である城悦男氏に師事し、十時料理長のもと副料理長に就任。その後、城氏がオーナーシェフを務める『ヴァンサン』においても副料理長として活躍。「料理の鉄人」で“ソースの城”と呼ばれた城シェフの側近で従事した経験は、シェフの料理の根元となる。「伝統あるフランス料理を継承し新しいクリエイションを届ける」をテーマに、2019年CP レストラン料理長に就任。



■ランチコースメニュー 旅行代金 10,000円(税込)

- <オードブル> 低温調理で仕上げた しっとり柔らか鶏ササミと木の子のマリネ
- <スープ> 伝説のオニオングラタンスープ
- <肉料理> 埼玉県産豚肩ロース肉の柔らかパン粉焼き 粒マスタードソース
- <デザート> 黒糖ババロア 醤油アイスと埼玉のフルーツを添えて

■ディナーコースメニュー 旅行代金 15,000円(税込)

- <アミューズ> 52席の至福 オリジナルアミューズ 2021年秋
- <スープ> 伝説のオニオングラタンスープ
- <魚料理> オマール海老と帆立の白ワイン蒸し 香草バター焼
- <肉料理> ホロホロ鳥モモ肉のコンフィー マデラ酒ソース
- <デザート> 黒糖ババロア 醤油アイスと埼玉のフルーツを添えて

※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、各種アルコール類は有料となります。

※ランチコース・ディナーコースともに記載メニューは変更する場合がございます。詳細は「52席の至福」専用Webサイト(<https://www.seiburailway.jp/railways/seibu52-shifuku/>)にてご確認ください。

プリンスホテル エグゼクティブシェフソムリエ 市村 義章氏について

市村 義章/YOSHIAKI ICHIMURA

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
シャンパーニュ騎士団 シュヴァリエ叙任
J.S.A SAKE DIPLOMA
2019年 シャンパーニュ騎士団 オフィシエ叙任



■ワインのご紹介（※各種アルコール類は有料となります。）

<白ワイン>

・Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie Don Quichotte 2015

ミュスカデ・ド・セーヴル・エ・メーヌ・シュール・リー ドン・キショット

ボトル販売価格:4,500円 グラス販売価格:800円

フランス / ロワール地方 / ペイ ナンテ地区

長い歴史と拘りのあるミュスカデで、熟成させる事により旨味が詰まった豊かな酸味が広がる辛口です。



<赤ワイン>

・Bourgogne Rouge “Racineuil” 2018

ブルゴーニュ・ルーージュ “ラシヌイユ”

ボトル販売価格:5,000円 グラス販売価格:800円

フランス / ブルゴーニュ地方

ブルゴーニュでも北限の冷涼なエリアでつくられるピノ・ノワール種の赤ワインです。

ラズベリーの香りに、微かに紅茶の葉やレザーの様な優雅な香りが広がります。

豊かな酸味に、心地よい果実味に包まれた上品な味わいの赤ワインです。



・Château Michel de Montaigne “Cuvée les Amis” 2016

シャトー・ミシェル・ド・モンテーニュ “キュヴェ・レザミ”

ボトル販売価格:6,000円 グラス販売価格:1,000円

フランス / 南西地方

ブラックベリーの様凝縮した果実のニュアンスに、ヴァニラ、コーヒー豆、

杉の葉、甘草の様深い香りが広がります。

厚みと奥行きのある力強いフルボディーの赤ワインです。



<スパークリングワイン>

・Crémant d'Alsace Brut Barth René

クレマン・ダルザス・ブリュット バルト・ルネ

ボトル販売価格:5,000円 グラス販売価格:800円

フランス / アルザス地方

リンゴのニュアンスに、潮風のようなミネラルのタッチが広がります。

張りのある酸味と心地よいクリーミーな炭酸ガスが持続する軽快な辛口スパークリングワインです。



■市村氏おすすめのペアリング

<ブランチコース>

○オードブル:低温調理で仕上げた しっとり柔らか鶏ササミと木の子のマリネ

○スープ:伝説のオニオングラタンスープ

→白ワイン ミュスカデ・ド・セーヴル・エ・メーヌ・シュール・リー ドン・キシヨット

繊細かつ上品な鶏のササミと木の子のマリネに寄り添うハーモニーを奏でます。

お好みでスープの脇役としてもお楽しみいただけます。

○肉料理:埼玉県産豚肩ロースの柔らかパン粉焼き 粒マスタードソース

→赤ワイン ブルゴーニュ・ルージュ “ラシヌイユ”

パン粉に包まれたジューシーなポークの軽やかな粒マスタードソースとお楽しみください。

<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 2021秋

→クレマン・ダルザス・ブリュット バルト・ルネ

○スープ:伝説のオニオングラタンスープ

○魚料理:オマール海老と帆立の白ワイン蒸し 香草バター焼き

→白ワイン ミュスカデ・ド・セーヴル・エ・メーヌ・シュール・リー ドン・キシヨット

甲殻類の素材の甘味に白ワインの酸味とハーブのアクセントが加わったバターソースの料理には、香りや味わいのトーンが共鳴します。

○肉料理:ホロホロ鳥モモ肉のコンフィー マデラ酒ソース

→赤ワイン シャトー・ミシェル・ド・モンテーニュ “キュヴェ・レザミ”

旨味の詰まったホロホロ鳥と芳醇なマデラ酒のソースと相乗します。

注意事項

- ・本リリースは、旅行申込を募る告知物ではありません。
- ・「52席の至福」専用 Web サイト内で必ず詳しい旅行内容・条件等をご確認のうえ、お申し込みください。
- ・本リリースに含まれる情報は現時点での予定のため、一部変更となる可能性があります。
- ・マスコミ等による取材・撮影を実施する場合があります。撮影した動画や画像は、当日の様子としてモザイク処理等を施さずに、報道または宣伝のために公開する場合があります。
- ・自治体から酒類の提供休止要請がある場合など、ご提供を見合わせる場合があります。

旅行企画・実施・販売

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

<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は「52席の至福」専用Webサイト内の[「新型コロナウイルス感染症対策」](#)をご確認ください。

◇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00分~17時00分(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