



## 2018年7～9月期メニュー&監修シェフ決定！ & 「52席の至福×ポテくまくん」スペシャルランチ開催！

2018年7～9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「RED U-35」  
2017年度においてグランプリ“レッドエッグ”を受賞した 赤井 顕治 氏、  
最も優れた成績を修めた女性料理人に贈られる“岸朝子賞”を受賞した 藤木 千夏 氏 に決定！

8月15日（水）、夏休み期間の平日運行として、秩父市イメージキャラクターであるポテくまくんを  
起用した「52席の至福×ポテくまくん」スペシャルランチを実施します！



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7～9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448名の応募者からグランプリ“レッドエッグ”を受賞した赤井 顕治氏（「アーククラブ迎賓館 広島」料理人）と、“岸朝子賞”を受賞した藤木 千夏氏（「Restaurant Sola」元副料理長）の2名が監修します。

また、8月15日（水）は夏休み期間の平日運行として「52席の至福×ポテくまくん」スペシャルランチを1日限定で2便実施します。当日は、1便は西武新宿発西武秩父着（11時頃～14時頃）、2便は西武秩父発西武新宿着（14時過ぎ～17時頃）で運転し、ポテくまくん仕様のスペシャルデザートやオリジナルノンアルコールカクテルの提供、ポテくまくんとグリーティングイベント&記念撮影会などを行います。旅行代金は土日祝日のランチコースとかわらず1・2便とも1名さま10,000円（税込）でご提供します。

2018年7月分のお申込みは現在受付中、8月分の申込受付は5月10日（木）14時00分から、9月分の申込受付は6月14日（木）14時00分から「52席の至福」専用Webサイトにて開始します。

詳細は、別紙のとおりです。



あかい けんじ

赤井 顕治 氏

アーククラブ迎賓館 広島 料理人  
（株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ）  
（広島／広島市）



ふじき ちなつ

藤木 千夏 氏

※新店舗立ち上げ(6月)準備中  
料理長就任予定

<別紙>

## 1. 監修シェフの紹介

あかい けんじ  
赤井 顕治 氏



フランス料理  
オーククラブ迎賓館 広島 (株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ)  
料理人

1983年4月広島県広島市出身  
高校卒業後、広島と福岡のイタリア料理店で勤務。  
その後、広島のワインバーで厨房の責任者を務めた際、フランス料理に目覚める。渡航費用を捻出するため仕事を掛け持ちして働き、2012年～2017年まで断続的に3回渡仏。パリの「ル・ルレルイ・トレーズ」で約1年半、ヴァランスの三ツ星レストラン「メゾンピック」で1年、それぞれ修行。  
2017年秋より「オーククラブ迎賓館 広島」(株式会社テイクアンドギヴ・ニーズ)にて従事。  
若手料理人コンペティション「RED U-35」2017年度において448名の応募者からグランプリ“レッドエッグ”を受賞。

ふじき ちなつ  
藤木 千夏氏



フランス料理

1984年10月福岡県柳川市出身  
東京調理師専門学校卒業後、ホテルオークラ入社。オークラ福岡5年間勤務後渡仏。  
パリ郊外、地方ドルドーニュやニースなどのレストランで働き、東京に戻り銀座ロオジエへ。  
その後再び渡仏し、Sola スーシェフに就任。  
2017年「RED U-35」にて448名の応募者から、その年の最も優秀な女性料理人に贈られる“岸朝子賞”を受賞。  
現在拠点を日本へ移し次のステップへの準備中。

【RED U-35 とは】



2013年に幕を開けた、新時代の若き才能を発掘する、日本最大級の料理人コンペティション RED U-35 (RYORININ' s EMERGING DREAM)。

夢と野望を抱く、新しい世代の、新しい価値観の料理人(クリエイター)を見だし、世の中に後押ししていくため、これまでの料理コンテストとはまったく異なる視点で、日本の食業界の総力を挙げて開催する料理人コンペティションです。

<http://www.redu35.jp/index.html>

## 2. ご提供コース料理（予定）

### 【ブランチコース】

#### ■前菜

- ・鴨とフォアグラのテリーヌ（赤井）
- ・トマトの冷製スープ（藤木）
- ・イワシのショーソン（藤木）

#### ■スープ

「調和」～鶏のコンソメ、天使の海老、鶏のラヴィオリ、秩父のきのこ（赤井）

#### ■メイン

武州豚、夏の緑野菜、ソースシャリキテール（藤木）

#### ■デザート

「常夏」～スパイス風味のパイナップルのマリネとバナナのムースココナッツの香り（赤井）

### 【ディナーコース】

#### ■前菜

- ・鴨とフォアグラのテリーヌ（赤井）
- ・アボカドのクーリとトマトのジュレ、生うにを添えて（赤井）
- ・イワシのショーソン（藤木）

#### ■前菜2

秩父産きのここと天使の海老の煮浸し、温泉卵とたっぷりのカラスミと（赤井）

#### ■メイン

牛ホホ肉のプロヴァンス風煮込み（赤井）

#### ■ご飯もの

アッチ～夏のイエローカレー（藤木）

#### ■デザート

パッション、マンゴー、フロマージュブラン、ミルクアイスとカカオ（藤木）

※ 現時点の予定メニューです。内容は変更となる場合があります。

※ 各メニューに使用する食材のアレルギー表記等につきましては、決まり次第「52席の至福」専用Webサイトでお知らせいたします。

※ 7月1日（日）は2018年4～6月期メニューを提供します。

## 3. 「52席の至福×ポテくまくん」スペシャルランチ

夏休み期間の平日運行として「52席の至福×ポテくまくん」スペシャルランチを実施します。当日は、1便は西武新宿発西武秩父着（11時頃～14時頃）、2便は西武秩父発・西武新宿着（14時過ぎ～17時頃）で運転し、ポテくまくん仕様のスペシャルデザートやオリジナルノンアルコールカクテルの提供、ポテくまくんとのグリーンディングイベント&記念撮影会などを行います。

【日 程】 2018年8月15日（水）

【運行時刻】 <1便> 西武新宿 11時15分頃→西武秩父 13時45分頃

<2便> 西武秩父 14時15分頃→西武新宿 17時10分頃

【食事内容】 2018年7～9月期メニューと同内容

※デザートは「52席の至福×ポテくまくん」スペシャルランチ仕様

【旅行代金】 1名さま10,000円（税込）

【申込方法】 Web受付・電話受付

- ※ Web 受付で同コースにお申込みをされる場合、コース・人数選択画面では、1 便は「ランチコース」を、2 便は「ディナーコース」を選択してください。
- ※ 発車時刻・到着時刻は予定です。運行時刻は最終旅行案内書でお知らせします。
- ※ 内容は予告なく変更する場合があります。
- ※ 「52 席の至福×ポテくまくん」スペシャルランチでは、Anniversary プランのお申し込みはできません。

#### 4. 購入方法

2018 年 7 月分のお申込みは現在受付中、8 月分の申込受付は 5 月 10 日（木）14 時 00 分から、9 月分の申込受付は 6 月 14 日（木）14 時 00 分から「52 席の至福」専用 Web サイトにて開始します。

##### 【「52 席の至福」専用 Web サイトによる受付購入】

申込開始日程 毎月第 2 木曜日 14 時 00 分に 3 ヶ月後の月の運行を申込可能。

（例…8 月分の受付販売は 5 月 10 日（木）14 時 00 分から）

申込方法 PC・スマートフォンなどで、「52 席の至福」専用 Web サイトにアクセス。

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

- ・ 旅行催行日の 11 日前まで申込可能。
- ・ 旅行催行日の 11 日前までに最少催行人員に満たなかった場合は、催行を中止する場合があります。最少催行人員旅行催行日により異なる場合があります。詳しくは専用 Web サイトでご確認ください。

#### 5. 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

- ※ 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。

以 上

#### ◇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]