

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

2019年10～12月期 監修シェフ&メニュー決定！

【ランチコース】「ノースコーポレーション」総料理長兼「ラグーナロトンダ」料理長 新妻直也氏
【ディナーコース】「モナトリエ」シェフ 野崎翠氏

練馬区での世界都市農業サミット開催を記念して

11月、12月には練馬区産野菜を使用！

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」）を運行しています。この度2019年10～12月期の担当監修シェフが決定しました。日本イタリア料理協会実行委員として学校給食、お料理教室などでも幅広く活躍し、地元埼玉県産の食材を積極的にPRしている「ノースコーポレーション」総料理長兼「ラグーナロトンダ」料理長新妻直也氏と、2015年度イタリア料理コンクールでの優勝を経て、現在、渋谷「モナトリエ」シェフとして活躍中の野崎翠氏の2名が監修します。

また、11月に練馬区で開催される世界都市農業サミット開催を記念して11月および12月には、食材に練馬区産野菜（キャベツ・練馬大根）を使用します。11月23日（土・祝）には、「練馬区民限定『52席の至福×練馬区』ランチコース」も運行します。この機会に、ぜひご乗車ください。

詳細は別紙のとおりです。



車両外観



2号車(オープンダイニング)

【別紙 1】

◆ 監修シェフ&メニュー

【ブランチコース監修シェフ】新妻 直也(にいづま なおや)氏

ノースコーポレーション総料理長兼ラグーナロトнда料理長

出身：福島県

調理師学校卒業後、ホテルにてフランス料理を学ぶ。その後イタリア料理の道へ。都内イタリア料理店、ピエモンテ州での研修を経てトラットリアアズーリ料理長に就任。イタリア料理が持つ生命力を繊細に表現する技法に定評がある。

日本イタリア料理協会や学校給食、お料理教室などでも幅広く活躍し、地元埼玉県の食材を積極的にPRしている。



【ディナーコース監修シェフ】野崎 翠(のざき みどり)氏

モナトリエ シェフ

出身：埼玉県

服部栄養専門学校卒業後、都内イタリア料理店数店舗で修行。後、中目黒 B.B.S.dining で元ジョエルロブションの由井恵一シェフと出会い師事。3年働いた後、イタリアピエモンテにある「Ristrante Casa Vicina」にて半年間修業。帰国後は以前の中目黒の店に戻りスーシェフとして勤務。2015年度イタリア料理コンクールでの優勝を経て、2016年「Cast78」のシェフに就任。2018年モナトリエのシェフ就任。



【ブランチコース】

●前菜

ヨーロッパ野菜のテリーヌ

●パスタ

ポルチーニ茸と赤海老のソース、トリュフ風味のラビオリ

●メイン

埼玉県産豚肉のポルケッタ、大根のローストとバルサミコソースと粒マスタード

●デザート

ビーツのティラミス

【ディナーコース】

●前菜

ビーツと豆乳のスープ、コンソメのジュレと海の恵み

●魚料理

軽くスモークしたサーモンのマリネ、深谷ねぎと柿

●肉料理

小江戸黒豚のロールキャベツ、旨味たっぷり大根

●メイン

武州牛の赤ワイン煮込みとシイタケのソース、栗粉を練り込んだパッパルデッレ

●デザート

和紅茶のクレーマカタラーナ

※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。

◆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

※申込受付開始日時は、乗車予定月 3 ヶ月前の第 2 木曜日の 8:00～です。「52 席の至福」専用 Web サイト内下記 URL からお申込みいただけます。

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

※2019年11月23日（土・祝）「練馬区民限定『52席の至福×練馬区』ブランチコース」については、西武トラベルWebサイトまたはお電話にて、9月11日15時より受付いたします。

詳細は、**【別紙2】**をご覧ください。

<参考> 練馬区での世界都市農業サミット開催を記念しての使用食材(11～12月)



練馬区産 キャベツ（イメージ）

■練馬区産 キャベツ

練馬大根が昭和に入ると干ばつや病気で生産量が減少していったのに対し、生産量が増えていったのがキャベツです。今では練馬区の農業を代表する野菜で、都内で一番の生産量を誇ります。収穫期は初夏と秋冬の2回あり、甘くてシャキシヤキとした食感が特徴です。



練馬大根（イメージ）

■練馬大根

練馬大根の栽培は江戸時代に始まったとされています。江戸の人口が増えていったことを背景に、「大根の練馬か、練馬の大根か」と言われるほど練馬大根の栽培も拡大していきました。70cm～1mと青首大根の約2倍の大きさに成長し、辛み強いのが特徴です。

【別紙 2】

練馬区民限定「52席の至福×練馬区」ランチコースについて

1. ツアー名称

練馬区民限定「52席の至福×練馬区」ランチコース

2. 催行日・概要

2019年11月23日（土・祝）日帰り

ランチコース

乗車駅：西武鉄道 池袋線 豊島園駅 10時50分頃発

降車駅：西武鉄道 池袋線 西武秩父駅 14時00分頃着

3. 旅行代金・行程概要・その他

乗車駅	コース	旅行代金	申込先	受付開始
豊島園	練馬区民限定 52席の至福×練馬区 ランチコース	10,000円	西武トラベル 【Webまたは電話】	9月11日(水)15時

●旅行代金に含まれるもの

- ・ランチ（10月～12月ランチメニュー、ソフトドリンク）、西武線1日フリーきっぷ、諸税
※大人のみでの設定で、こどもの設定はございません。
※最少催行人員は、30名です。
※ソフトドリンクは、フリーです。

●行程概要

- ・豊島園駅→西武秩父駅

●その他

- ・練馬区民限定コースです。練馬区在住、在勤、在学が参加条件となります。
- ・ご旅行日の10日前（予定）を目安に、お申込時にいただいた住所へ「最終旅行案内書（旅行の行程のご案内）」「西武線1日フリーきっぷ」など発送します。
- ・内容は予告なく変更する場合があります。
- ・本ツアーでは、Anniversaryプラン及び限定ワインのお申し込みはできません。

●旅行企画実施

- ・西武トラベル株式会社（観光庁長官登録旅行業第139号）

●協力

- ・西武鉄道株式会社、練馬区

4. 応募方法

【Webでのお申し込み先】

http://www.seibutrael.co.jp/category/parent_01/nerima-52.html

【電話でのお申し込み先】

TEL：03-6743-7173

西武トラベル株式会社 戦略事業部（営業時間：9時30分～17時30分・土休日は休み）

■募集期間：2019年9月11日（水）15時00分から

※旅行代金のお支払方法は、クレジットカード決済または銀行振込をお選びいただけます。

※旅行申込を取消される場合は取消料（*）が発生します。

※列車の運行状況等によって旅行内容の変更、中止などが発生する場合があります。

(*) 取消料について

- ・お客さまはいつでも下表の取消料を支払って、旅行契約を解除することができます。通信契約を解除する場合であってもお客さまの提携会社のカードに署名なしで解除することができます。

取 消 日		取 消 料
旅行開始日の前日から起算してさかのぼって	11日以前の解除	無 料
	10～8日前の解除	旅行代金の 20%
	7～2日前の解除	旅行代金の 30%
旅行開始日の前日の解除		旅行代金の 40%
旅行開始日当日の解除		旅行代金の 50%
旅行開始後の解除または無連絡不参加		旅行代金の100%

5. 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。
- ・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・撮影を実施します。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。

◇お客さまのお問合せ先

- ・「練馬区民限定『52席の至福×練馬区』ブランチコース」に関するお問合せ

西武トラベル株式会社

■電話でのお問合せ

戦略事業部（営業時間：9時30分～17時30分・土休日は休み）

TEL：03-6743-7173 FAX：03-6743-7188

■メールでのお問合せ

media@seibuttravel.co.jp

- ・その他「52席の至福」に関するお問合せ

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]

以 上