



## 2022年1月～3月期の監修シェフ&メニューが決定！

- 「アンティカ・オステリア・デル・ポンテ」東京店取締役総料理長のステファノ・ダル・モーロ氏が監修
- 「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

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、2022年1月～3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、都内の人気レストラン「アンティカ・オステリア・デル・ポンテ」東京店取締役総料理長のステファノ・ダル・モーロ氏が監修します。

また、2021年10月から開始し大変ご好評をいただいている、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ワインの提供を今期も実施します。「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是非お楽しみください。

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(5種)



ランチコースメニュー



ディナーコースメニュー

※画像はイメージです。

## 2022年1月～3月期 監修シェフ&メニューについて

### ■監修シェフ

#### Stefano Dal Moro/ステファノ・ダル・モーロ

イタリアンレストラン「アンティカ・オステリア・デル・ポンテ」東京店取締役総料理長(東京都千代田区)

1966年イタリア フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州生まれ。  
パリのロイヤルモンソーホテル内『アンジェロ・パラクッキ』の総料理長を務めた後に、『アル・ソリーゾ』、ミシュラン三ツ星に輝くレストラン『ダル・パスカトーレ』等で研修を受け、『アンティカ・オステリア・デル・ポンテミラノ本店』にて研鑽を積み、現在、『アンティカ・オステリア・デル・ポンテ 東京店』の取締役総料理長に就任。

『アンティカ・オステリア・デル・ポンテ 東京店』は、ミラノ本店と同様に、雰囲気づくりに心を傾け、意匠を凝らしている。  
丸の内ビルディングの最上階 36階、地上約180mの絶景とともに、世界にも認められた料理とおもてなしの最上の贅沢な時間を提供している。



### ■ブランチコースメニュー 旅行代金 10,000円(税込)

- < 前 菜 > 茄子のキャビアーレ モッツアレラチーズと榎本農園のトマト
- < パス タ > ファルファツレ・リガーテ 鱈の地中海風
- < メ イ ン > 鴨肉とフォアグラのクレピネット 根セロリのピューレ
- < デザート > パンナコッタ アンティカ・オステリア・デル・ポンテ

### ■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 2022年冬
- < 前 菜 > フォアグラのテリーヌ マンゴのチャツネを添えて
- < 魚 料 理 > 海老のソースで楽しむ山羊のチーズのカネロニ
- < 肉 料 理 > 牛ホホ肉の煮込み ゴボウチップスを添えて
- < デザート > パンナコッタ アンティカ・オステリア・デル・ポンテ

※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。

※ブランチコース・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 義章氏セレクトのワインについて

**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  
2017年 シャンパーニュ騎士団 シュヴァリエ叙任  
2017年 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。）

<スイートワイン>

・De Bortoli Deen Botrytis Semillon (375ml)

デ ボルトリ ディーン ボトリティス セミヨン

ボトル(375ml)販売価格:4,000円 グラス販売価格:1,000円

オーストラリア / リヴェリナ

アプリコットのジャムやマンゴのチャツネ、ハチミツの香りが広がる甘味と酸味の絶妙なバランスのデザートワインです。フォワグラのテリーヌには抜群に良く合います。



<白ワイン>

・Lacryma Christi Bianco 2020

ラクリマ クリスティ ビアンコ

ボトル販売価格:5,000円 グラス販売価格:1,000円

イタリア /カンパーニア州

潮風のようなミネラルのタッチに白桃や白い花、フェネルの様なハーブの香りが広がります。張りのある新鮮な酸味が広がる辛口です。



<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。



## <赤ワイン>

### ・Salice Salentino Riserva 2017

サリーチェ サレンティーノ リゼルヴァ

ボトル販売価格:4,500円 グラス販売価格:900円

イタリア / プーリア州

マルベリーのような凝縮した果実の香りに、ドライトマトやオレガノのような香りが広がります。豊かな酸味とタンニンに果実味が調和したミディアムボディーです。



### ・ORCA Ventoux Vieilles Vignes 2018

オルカ ヴァントゥー ヴィエイユ ヴィーニュ

ボトル販売価格:4,000円 グラス販売価格:800円

フランス / コート デュ ローヌ

ブルーベリーのジャムの様な香りにナツメグ、山椒、丁子の様なスパイシーアロマが広がります。程よい酸味と微かな甘味、キメ細かいタンニンが調和したミディアムボディーです。



## ■市村氏おすすめのペアリング

### <ブランチコース>

○前菜:茄子のキャビアレ モッツアレラチーズと榎本農園のトマト

○パスタ:ファルファッレ・リガーテ 鱈の地中海風

### →白ワイン ラクリマ クリスティ ビアンコ

ピュアで爽やかなアロマと、張りのある酸味が食材の個性を引き立てます。

○メイン:鴨肉とフォアグラのクレピネット 根セロリのピューレ

### →赤ワイン サリーチェ サレンティーノ リゼルヴァ

ほど良く練られた味わいが、フォアグラを包んだ鴨肉に寄り添います。

### <ディナーコース>

○前菜:フォアグラのテリーヌ マンゴのチャツネを添えて

### →スイートワイン デ ボルトリ ディーン ボトリティス セミヨン

フォアグラのねっとりとしたリッチなテクスチャーを甘みと酸味の絶妙な味わいが包み込みます。今回、一番の組み合わせです。

○魚料理:海老のソースで楽しむ山羊のチーズのカネロニ

### →白ワイン ラクリマ クリスティ ビアンコ

控え目なボディーが海老の味わいを引き立てます。

○肉料理:牛ホホ肉の煮込み ゴボウチップスを添えて

### →赤ワイン オルカ ヴァントゥー ヴィエイユ ヴィーニュ

豊かな味わいの牛ホホ肉に果実味とスパイシーさのある赤ワインが調和します。

## 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。
- ・行政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。

[営業時間:全日9時~17時(12/30~1/3を除く)]

以上