

2022年12月15日



52席の至福

fifty two seats of happiness

2023年1月～3月期のメニューが決定！

- ✓東京都「no!」野田 達也 氏、広島県「Azumi Setoda」秋田 絢也 氏が監修
- ✓ソラシドエアの“ソラチョコ便”で空陸輸送した宮崎県の食材を使用

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。

2023年1月～3月期のメニューでは宮崎県の協賛のもと、ソラシドエアが手掛ける空陸一貫輸送サービス「ソラチョコ便」で輸送した宮崎県産の新鮮な食材を使用します。今回はブランチ・ディナーコースメニューともに、東京都日本橋「no!」の野田 達也氏・広島県尾道市「Azumi Setoda」秋田 絢也氏の2名が監修します。前菜で宮崎県産のチョウザメと埼玉県産の椎茸、メインには宮崎牛やみやざき地頭鶏、デザートでは宮崎県産の金柑と秩父に蒸留所を構えるイチローズモルトのアイスを使用するなど、宮崎県と埼玉県のコラボ料理をお楽しみいただけます。

また、2021年10月からスタートし大変ご好評をいただいている、プリンスホテルズ&リゾーツ 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。**



ブランチコースメニュー



ディナーコースメニュー



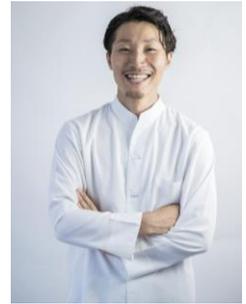
市村氏セレクト(ワイン4種)

※画像はイメージです。

■監修シェフ

●野田 達也
東京都日本橋「nol」

1985年福岡県生まれ。フリーランスの料理人として各地で活動する傍ら同店のディレクターを務める。同店をミシュラン1つ星に導き、個人でも日本最大級の料理人コンペディションRED U-35にて2015年、19年、21年に準グランプリを獲得。九州の食材を使用した料理を得意とし、「52席の至福」では料理監修の他、シェフズトレイン等のイベントにも携わる。

●秋田 絢也
広島県尾道市「Azumi Setoda」

1977年福岡県生まれ。2015年にアヌシーの2つ星で2019年にミシュラン3つ星に輝いた「クロ デ サンス」で約4年に渡りスーシェフとして務める。2020年4月にNøud .Tokyo. のシェフに就任のため帰国。2021年 michelin tokyo2022 で一つ星、グリースターを同時獲得。2022年7月より、Azumi Setoda のシェフに就任。所縁のある宮崎県の食材の取り扱いを得意とする。



■ランチコースメニュー 旅行代金 10,000円(税込)

- <前菜> 宮崎と秩父を結ぶ至福の前菜
- <魚> ハーブ香る鮮魚と宮崎産日向夏のサラダ仕立て
- <メイン> みやざき地頭鶏 ケールとキャベツのグリーンの色合いで
- <デザート> 和紅茶香る宮崎産金柑のコンポート
イチローズモルトアイスと



■ディナーコースメニュー 旅行代金 15,000円(税込)

- <前菜> 宮崎と秩父を結ぶ至福の前菜
- <魚> ハーブ香る鮮魚と宮崎産日向夏のサラダ仕立て
- <メイン> 宮崎牛とみやざき地頭鶏 燻製薫る人参を添えて
- <デザート> 和紅茶香る宮崎産金柑のコンポート
イチローズモルトアイスと



※車内での飲み物は、ソフトドリンク・コーヒー・紅茶などはフリードリンクですが、各種アルコール・ノンアルコールビール、サワーは有料となります。

※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。

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。価格はすべて税込です。）

<白ワイン>

・Pouilly Fumé 2020

プイ・フュメ

ボトル販売価格:4,500円 グラス販売価格:900円

フランス / ロワール地方

爽やかな柑橘とハーブのアクセントが光る繊細なブランチ・ディナーのお魚料理には、ハーブやシトラスフルーツのアロマが広がる辛口白ワイン「プイ・フュメ」とともに
お楽しみください。



<赤ワイン>

・Bourgogne Rouge Racineuil 2020

ブルゴーニュ・ルージュ “ラシヌイユ”

ボトル販売価格:4,500円 グラス販売価格:900円

フランス / ブルゴーニュ地方

メインのお料理に合わせセレクトしたブルゴーニュ・ルージュ“ラシヌイユ”は、ケールのアクセントの鉄っぽさが、ピノ・ノワールの香りのニュアンスと共鳴し、ソースの役割を果たしてくれます。

・Grand Marrenon Rouge 2019

グラン・マレノン・ルージュ

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 ローヌ地方

ディナーメインの宮崎牛と地頭鶏のふたつの素材が織りなす、香りと味わいを引き出した上品なプレートには、グラン・マレノン・ルージュがソースのように調和します。



<スパークリングワイン>

・Crémant d'Alsace Michel Fonné

クレマン・ダルザス・ミシェル フォネ

ボトル販売価格:4,500円 グラス販売価格:900円

フランス / アルザス地方

食材の魅力を発揮させたバラエティ豊かな前菜のパレットには、食欲を掻き立てる

上品な辛口スパークリングワインがお薦め。

「52席の至福」旅のプロローグをお楽しみください。



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は、酒類の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。

◆2022年10月12日(水) 西武鉄道・宮崎県・ソラシドエアリリース
ソラシドエアの“ソラチョコ便”で空陸輸送した宮崎県の美味しい食材を
西武鉄道のレストラン列車「52席の至福」にてご提供します！
https://www.seiburailway.jp/newsroom/news/20221012_52_miyazaki

◇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