

好評運行中！ 西武 旅するレストラン「52席の至福」

西武 旅するレストラン



52席の至福
fifty two seats of happiness

- ・2016年7～9月の担当監修シェフ&コース内容が決定！
- ・5月9日（月）14時00分より、7～9月分の予約受付を専用Webサイトで開始！
- ・5月24日（火）より、電話予約受付を開始予定！

西武鉄道株式会社（本社：埼玉県所沢市、社長：若林 久）では、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観光電車、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、7月から9月までの監修シェフやコース内容、運行スケジュールなどの詳細が決定しました。

同期間は、埼玉県の“極上”の名店として埼玉S級グルメ認定店「^{サルベージ}SALVAGE」の坪内 ^{つぼうち}浩氏が、秩父地方の食材を使ったランチコースを監修。ディナーコースは燻製調味料の先駆者「^{くん}赤坂 燻」の^{こしみず}興水 ^{はるひこ}治比古氏の監修のもと、7月より提供を開始する「52席の至福」でしか味わえない、秩父地方の代表的な蒸溜所である「イチローズモルト」のプライベートボトルにあわせて楽しめる料理をご提供します。

また、5月9日（月）14時00分より、専用Webサイト内で、7月から9月分の予約受付を開始するほか、5月24日（火）からは電話による予約受付も開始する予定です。

詳細は、別紙のとおりです。



【ランチコース監修】
Salvage（埼玉）
オーナーシェフ
坪内 浩氏



【ディナーコース監修】
赤坂「燻」（東京）
オーナーシェフ
興水 治比古氏

<別紙>

1. 監修シェフの紹介とご提供コース

◆監修シェフ

【ブランチコース監修】 坪内 浩（つぼうち ひろし）氏



Salvage（埼玉） オーナーシェフ

1980年埼玉県秩父市出身

自家農園を持ち、昼間は米や大麦、養鶏、約150品目に及ぶ無農薬・無化学肥料の農産物を自家農園で自ら育て、イチローズモルトの原料としても採用されるほど。レストランではその日収穫した食材からディナーのメニューを考える。2014年埼玉県が推進する、“極上”の名店、「埼玉S級グルメ」として認定される。

◆ご提供予定コース料理（2016年7～9月）

※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。

【ブランチコース】

■前菜

秩父プラチナ玉子のフリッタータ
横瀬町有機栽培コシヒカリのアランチーニ
加藤牧場のモッツァレラチーズのカプレーゼ
天使の海老と夏野菜のマリネ
武州豚のハム

■スープ

夏野菜のミネストローネ
ほうれん草とカッターチーズのラビオリを浮かせて

■メイン

武州豚の煮込み野菜のソース
マッシュポテト、カリフラワー、ルーコラ、焙煎クルミを添えて

【ディナーコース監修】 興水 治比古（こしみず はるひこ）氏



赤坂「燻」（東京） オーナーシェフ

1954年6月8日生まれ。通称「くまさん」長野県生まれ
1995年、東京・赤坂に『燻』を開店。

※現在、赤坂「燻」、銀座「煙事」、軽井沢「煙事」、
品川 ecute「煙事」の4店を展開中

軽井沢の燻製工房にて様々な燻製品を製造している。特に液体を冷燻にする事で特許を取得している。修行の経験もなく、楽しんで料理をすることを信条としている。独創的な味とアイデアは、食体験とインスピレーションにより培われており、その驚きと感動に満ちた厨房には、国内外からの多くの食通やVIPが集う。

『燻製調味料でつくる絶品料理』（扶桑社）の著者

◆ご提供予定コース料理（2016年7～9月）

※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。

【ディナーコース】

■アミューズ

焼き燻製チーズ

■前菜

燻製盛り合わせ

ナッツ／オリーブ／たくあん／燻製くまぶた叉焼

■スープ

玉ねぎのビシュソワーズ（冷製スープ）

■メイン

仙台牛のハンバーグ

■ご飯物

温泉玉子かけごはん

－燻製調味料五段階活用

■デザート

燻製ナッツ キャラメルタルト

2. ドリンクメニュー

※2016年5月6日（金）現在のメニューです。内容は変更となる場合があります。

◆アルコール

《ビール》

・SUNTORY ザ・プレミアムモルツ マスターズドリーム 500円

《日本酒》

・秩父錦 生貯蔵吟醸酒 300ml 600円

・武甲正宗 本醸造 180ml 300円

《赤ワイン》

・秩父ルーージュ マスカットベリーA キュヴェ釜の上SP グラス 700円
720ml 3,800円

・フォルタン カベルネ・ソーヴィニヨン グラス 500円
375ml 1,300円

《白ワイン》

・秩父ブラン 甲斐ブラン シュールリー グラス 700円
720ml 3,800円

・フォルタン シャルドネ グラス 500円
375ml 1,300円

《ウイスキー（ストレート・ロック・水割り・ハイボール）》

・イチローズモルト&グレーン ホワイトラベル 1,000円

（※ディナーコースのみのご提供とさせていただきます）

・イチローズモルト 「52席の至福」プライベートボトル (価格未定)

（※7月以降のディナーコースで提供予定）

・山崎 600円

《サワー》

・レモンサワー 300円

(価格はすべて税込)

◆ソフトドリンク（ソフトドリンクはフリードリンクです）

オレンジジュース コカ・コーラ 狭山茶（緑茶）

【イチローズモルト&グレーン ホワイトラベル ベンチャーウイスキー 秩父蒸溜所について】

日本で唯一のウイスキー専門メーカー。シングルモルトという蒸溜所ごとの 味わいの違いを愉しめるウイスキーを中心に、小規模ながら個性的で高品質なウイスキーを造っている。地元農家に栽培してもらったウイスキー用の大麦を使用するなど秩父ならではのウイスキー造りを目指した取組は、国内外のウイスキー業界でも注目されている。

【イチローズモルト「52席の至福」プライベートボトルについて】

長く広がるドライイチヂクのような穏やかな甘さと、フレッシュミントを思わせる生き生きとした香り。口の中で優しく溶けて、心地よいシェリー樽由来の重厚な香りがいつまでも余韻を残します。まずは是非、ウイスキーそのままの風味をお楽しみください。



3. 旅行代金

ブランチコース：10,000 円（税込）

ディナーコース：15,000 円（税込）

※乗車チケット・コース料理・お土産（ディナーコースのみ）を含みます。

※おとなのみの設定で、こどもの設定はございません。

※飲食物のお持込はできません。

4. 運行日

（池袋発西武秩父行ブランチコース・西武秩父発池袋行ディナーコース）

7月16日（土）・7月17日（日）・7月23日（土）・7月24日（日）・7月30日（土）・
7月31日（日）・8月6日（土）・8月11日（木・祝）・9月3日（土）・9月10日（土）・
9月11日（日）・9月22日（木・祝）

（西武新宿発西武秩父行ブランチコース・西武秩父発西武新宿行ディナーコース）

7月9日（土）・7月10日（日）・7月18日（月・祝）・8月13日（土）・8月14日（日）・
8月20日（土）・8月21日（日）・8月27日（土）・8月28日（日）・9月17日（土）・
9月18日（日）・9月19日（月・祝）・9月24日（土）・9月25日（日）

7 月							8 月							9 月						
日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土	日	月	火	水	木	金	土
					1	2		1	2	3	4	5	6					1	2	3
3	4	5	6	7	8	9	7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10
10	11	12	13	14	15	16	14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17
17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24
24	25	26	27	28	29	30	28	29	30	31				25	26	27	28	29	30	
31																				

: 池袋⇄西武秩父
 : 西武新宿⇄西武秩父

5. 運行時刻 ブランチコース西武新宿駅の発車時刻を訂正しております。

ブランチコース：池 袋 10時54分発 → 西武秩父 13時57分着
 西武新宿 10時47分発 → 西武秩父 13時57分着

ディナーコース：西武秩父 17時42分発 → 池 袋 20時03分着
 西武秩父 17時42分発 → 西武新宿 20時04分着

※2016年7～9月分には、西武新宿⇄本川越の運行はございません。

6. 予約方法

2016年7～9月分は、5月9日（月）14時00分より、専用Webサイトにおいて予約を開始します。また、5月24日（火）からは、電話での予約も受け付けます。

【専用Webサイトによる予約】

予約開始日時：2016年5月9日（月）14時00分～

予約可能日程：2016年7月9日（土）～9月25日（日）運行分

購入方法：専用Webサイトによる予約制

※「52席の至福」専用Webサイト内の予約ページでの受付になります。

<http://www.seibu-group.co.jp/railways/seibu52-shifuku/>

※一度の申し込みは、2～4名さままでです。

※座席は選べません。

※他のお客さまとの相席にはなりません。

※駅での予約受付・販売は行いません。

※満席の場合があります。

※旅行開催日の10日前まで予約受付を承ります。

※旅行開催日の10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。最少催行人員は旅行開催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。

代金支払方法：クレジットカードによるオンライン決済のみ

使用可能なクレジットカードは、VISAカード、Masterカード、JCBカード、アメリカン・エクスプレスのカード、ダイナースクラブカードなど

【電話による予約】

予約開始日時：2016年5月24日（火）9時30分～

予約受付時間：毎週火曜・水曜・木曜日の9時30分～12時30分まで（祝日を除く）

※8月11日（木・祝）、9月22日（木・祝）などの祝日は休業します。

※受付時間外等は音声ガイダンスにより休業を案内します。

予約可能日程：2016年7月9日（土）～9月25日（日）運行分

予約電話番号：西武鉄道株式会社 所沢本社営業所 「52席の至福」電話予約係 04-2926-2887

購入方法：電話による予約制

※空席情報は事前に「52席の至福」専用Webサイト内の予約ページでご確認ください。

<http://www.seibu-group.co.jp/railways/seibu52-shifuku/>

※一度の申し込みは、2～4名さままでです。

※座席は選べません。

※他のお客さまとの相席にはなりません。

※満席の場合があります。

※キャンセル待ちについてはお受けいたしかねます。

※電話による予約申込の場合は、専用Webサイトからの予約申込と異なり、旅行開催日の21日前（3週間前）までの受付とさせていただきます。

代金支払方法：銀行振込みのみ

※予約申込後、当社指定の銀行口座に振込手数料お客さま負担にてご入金ください。振込が確認できない場合は、自動的にキャンセル扱いとさせていただきます。あらかじめご了承ください。

【参考】

・2016年1月25日（月）発行（第15-080号）ニュースリリース

西武鉄道観光電車【西武 旅するレストラン「52席の至福」】監修シェフ4名が決定！

http://www.seibu-group.co.jp/railways/news/news-release/2015/_icsFiles/afieldfile/2016/01/25/20160125kankodennsyasyefu.pdf

・2015年12月17日（木）発行（第15-073号）ニュースリリース

全席レストラン車両「観光電車」概要決定！

http://www.seibu-group.co.jp/railways/news/news-release/2015/_icsFiles/afieldfile/2015/12/17/20151217kanko.pdf

・2015年6月16日（火）発行（第15-021号）ニュースリリース

2016年春、「秩父」をモチーフとした観光電車がデビューします！

http://www.seibu-group.co.jp/railways/news/news-release/2015/_icsFiles/afieldfile/2015/06/16/20150616kankou_densya_1.pdf

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

音声ガイドのご案内により、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]