



2022年4月～6月期の監修シェフ&メニューが決定!

- 3年ぶりの中華料理! 「赤坂 四川飯店」の陳 建太郎氏が監修
- 「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4月～6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「赤坂 四川飯店」の陳 建太郎氏が監修**します。「52席の至福」での中華料理の提供は、2019年4月～6月期以来の3年ぶりとなります。

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(3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4月～6月期 監修シェフ&メニューについて

■監修シェフ

陳 建太郎/

中華料理店「赤坂 四川飯店」(東京都千代田区)

1979年、東京生まれ。日本に四川料理を広めた四川料理の父 陳 建民を祖父に、中華の鉄人 陳 建一を父に持つ。「赤坂 四川飯店」に入社後、2005年に四川省成都市の「菜根香」にて、本場の四川料理を学ぶ。帰国後は「赤坂 四川飯店」に勤務する傍ら、「四川飯店」三代目として、メディアやイベント出演など幅広く活動している。2014年、シンガポールに初の海外店舗「Shisen Hanten by Chen Kentaro」を出店。2016年から5年連続、シンガポール版ミシュランガイドで2つ星を獲得。



■ランチコースメニュー 旅行代金 10,000円(税込)

< 前 菜 > 至福の中華前菜～四川ネギ山椒ソース～

< ス ー プ > フォアグラのフラン 蟹フカヒレスープを添えて

< メ イ ン > トロトロ豚肉の豆板醤煮込み 秩父野菜と共に

< デザート > 冰粉(ビンフェン)

■ディナーコースメニュー 旅行代金 15,000円(税込)

< 前 菜 > 春が香る四川3種前菜

< ス ー プ > フォアグラのフラン 蟹フカヒレスープを添えて

< メ イ ン > 牛肉の豆板醤煮込み 秩父野菜と共に

< デザート > 冰粉(ビンフェン)

※上記のコースには花巻が付きます。

※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となっておりますが、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。

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。）

<白ワイン>

・Muscadet de Sèvre et Maine Sur Lie Don Quichotte 2018

ミュスカデ・ド・セーヴル・エ・メーヌ・シュール・リー ドン・キショット

ボトル販売価格:4,000円 グラス販売価格:800円

フランス / ロワール地方

黄色いリンゴのアロマに、豊かな酸味と旨味が広がる新鮮な辛口です。

春のグリーンの野菜の風味を引き立てます。

前菜やスープにおすすめです。



・Madeira Sercial 10Years old

マデイラ セルシアル 10年

ボトル販売価格:6,000円 グラス販売価格:1,200円

ポルトガル / マデイラ島

紹興酒の香りや味わいにそっくりなマデイラワインです。

ナツメヤシやドライイチジク、キャラメルのような香りと深い味わいが料理に良く合います。

スープ・メインにおすすめです。



<赤ワイン>

・Chateau Michel de Montaigne "Cuvée les Amis" 2016

シャトー・ミシェル・ド・モンテーニュ “キュヴェ・レザミ”

ボトル販売価格:5,000円 グラス販売価格:1,000円

フランス / 南西地方

ブラックベリーやプルーンジャムの香りにバニラ、カカオ、

シナモンのスパイスの香りが加わります。

豊かな果実味に心地よい酸味とタンニンが溶け込んだフルボディーです。

メインによく合います。



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。
- ・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。

◇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