

2022年9月15日



# 52席の至福

fifty two seats of happiness

## 2022年10月～12月期の監修シェフ&メニューが決定!

- イタリア料理 北参道「Convivio」 新宿「YUKA伊」の辻 大輔氏が監修
- 「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10月～12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 北参道「Convivio(コンヴィヴィオ)」 新宿「YUKA伊(ユカイ)」のシェフ 辻 大輔氏がイタリアの伝統的な郷土料理を取り入れた「52席の至福」だけのオリジナルコースをテーマに監修します。

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。



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3種)

※画像はイメージです。

■監修シェフ

**辻 大輔 (Daisuke Tsuji)**

北参道「Convivio」 新宿「YUKA 伊」

1981年2月7日 京都府生まれ  
2001年 渡伊、イタリア・シエナの語学学校へ  
2002年 トスカーナの魚専門のレストラン「Ristrante da Antonio」  
2004年 キャンティのトラットリア「Antica trattoria La Torre」  
2005年 ミラノ「Ristrante Locanda Vecchia Pavia」  
2006年 帰国し、白山「Volo Così」  
2009年9月 渋谷「BIODINAMICO」シェフ就任  
2012年11月 新宿「Convivio」シェフ就任  
2015年3月 「Convivio」を北参道に移転リニューアルオープン  
2022年4月 新宿高島屋タイムズスクエア 14階に「YUKA 伊」をオープン



■ブランチコースメニュー 旅行代金 10,000円(税込)

- <前菜> 帆立のロースト ポルチーニのカプチーノソース
- <パスタ> OSMICトマトがたっぷり入った  
菜園風ラザーニャ
- <メイン> 埼玉豚肉のアリスタ サルサペアラ
- <デザート> トマトのセミフレッド 秩父ビールスタウトのソース



■ディナーコースメニュー 旅行代金 15,000円(税込)

- <前菜> イタリアの秋が香る前菜プレート
- <パスタ> OSMICトマトがたっぷり入った  
菜園風ラザーニャ
- <メイン> 牛煮込み アマゾンカカオのドルチェフォルテ
- <デザート> トマトのセミフレッド 秩父ビールスタウトのソース



※OSMICトマトは、ゼロから開発した土壌と栽培方法で育てる贅沢なトマトを収穫後に1つ1つ糖度測定した、旨味と甘味がギュッと詰まった高糖度フルーツミニトマトです。

※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・ノンアルコールビール、サワーは有料となります。

※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。

**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>**

・Bellavista Alma Terra Curtefranca Bianco 2020

ベラヴィスタ アルマ テッラ クルテフランカ ビアンコ

ボトル販売価格:6,000円 グラス販売価格:1,100円

イタリア / ロンバルディーア州

素材に甘味を感じる帆立を主役に、香り豊かなポルチーニのクリーミーなカプチーノ仕立てにしたお料理には、樽熟成によるリッチな香りに厚みと奥行きのある豊かな味わいのシャルドネが調和します。ラザーニャには、椎茸のスライスと竹炭のパン粉のクリスピーなニュアンスがワインに相乗します。



**<赤ワイン>**

・Chianti Classico Storia di Famiglia 2019/ Cecchi

キャンティ クラシコ ストーリア ディ ファミリア

ボトル販売価格:5,000円 グラス販売価格:900円

イタリア / トスカーナ州

柔らかい牛肉の煮込みに、クリーミーなジャガイモのピューレと赤キャベツのピクルスのアクセントが効いたお料理には、ジューシーで豊かな酸味が広がる「トレビッキエーリ」受賞のキャンティ クラシコとお楽しみください。



**<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:4,500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。



## 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。
- ・マスク等による取材・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。

## ◇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