

2023年2月8日

各位

西武鉄道株式会社

西武 旅するレストラン「52席の至福」 2023年4-6月期のシェフ決定・料理概要のお知らせ

西武 旅するレストラン「52席の至福」(以下:「52席の至福」)では、2023年4-6月期の監修シェフ・料理概要が決まりましたので、下記の通りお知らせいたします。

記

【監修シェフ】 長屋 英章氏 / HIDEAKI NAGAYA
KANOLLY Resorts HAKUBA(長野県白馬村)

【プロフィール】

1977年東京生まれ。

油画が趣味の父親と華道と茶道の師範の母のもとに生まれ多感な環境で育ち、フランス文化に憧れ本場のフランス料理を求めて、

25歳で単身フランスへ。ミシュラン 3 つ星レストランなどで修行。

日本に帰国後は「L' Effervescence 」で Head Chef とし

立ち上げてミシュラン獲得、アジア 50 で大ヒットさせる。

その後『 NARISAWA 』でアジア No.1 を経験。

未来の為に環境問題やサステナビリティに取り組みつつ、

日本の美意識を世界に伝える独自の料理スタイルを学ぶ。

2017年、香港移住し、香港でイノヴェーティブなレストランをプロデュースする。

2018年には「 JAPANESE CUISINE TOP 5CHEF IN HONG KONG 」を受賞。

2020年著「 My Little Journey in HK 」香港で活躍する 8 人の日本人に選出された。

Food design by HIDEAKI NAGAYA を立ち上げて『 食の新しい価値をデザインする 』をコンセプトに様々な業態のお店をプロデュースしたり、海外からの料理フェアもこなす。



【料理概要】

○前菜 蟹のビスクとロワイヤル&「彩のきずな」ライスクラッカーと春人参のピュレ

○スープ 春たけのこの真丈仕立て、しゃくし菜漬物、小松菜、フォワグラのお椀

○メイン ブランチ:豚肉の秩父ルーージュ煮込み

ディナー:牛肉の秩父ルーージュ煮込み サフランライス添え

○デザート クマリンのパナコッタ イチゴとフロマーージュブランのムース、薔薇のジュレ

※2023年2月8日時点の概要です。内容が変更となる場合があります。

詳細は、3月中旬にまたお知らせいたします。

◇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