

2023年4月12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7-9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」では、2023年7-9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】 奥野 義幸氏 / YOSHIYUKI OKUNO
株式会社 Signal 代表取締役／オーナーシェフ

【プロフィール】

六本木ヒルズ「La Brianza」をはじめ、都内6店舗のブリアンツァグループの代表を務める。和歌山県出身。米国の大学で経営学を学び、会社員を経て、飲食業界へ。都内イタリアンレストランに勤めたのち、渡伊。イタリア8州で料理を学び帰国。

2001年代官山「Ristorante la Brianza」を立ち上げ、2003年麻布十番へ移転後独立。その後、ブリアンツァグループを展開する。レストラン経営だけに留まらず、国内外のレストランコンサルティング、商品プロデュース等を手掛ける。2022年、東京イタリアンをコンセプトとした「MAGARI」を米国ハリウッドにオープン。パートナーシェフを務める。

また、再生可能エネルギー開発事業のノーバルホールディングスとの共同経営で、テスラのチャージステーションを併設した「Pasta Magari」をつくば市にオープン。

2023年1月お米と楽しむレストラン「Asterisco」を東京八重洲のヤンマービルにオープン。今後、更にサステナブルやウェルネスをコンセプトとした取り組みにも力を入れていく予定。



【料理概要】

- 前菜 冷菜、マイワシのコンフィと夏の味覚、温菜、焼き茄子と煮穴子
- 魚 季節のお魚のピアディーナ ココナッツカレーの香り
※ブランチ・ディナー別の魚をご提供する予定です。
- メイン ブランチ:豚ロースのマルサラアップルソース 根セロリのピュレ
ディナー:和牛もも肉のインパデッラ 牛醤赤ワインソース 根セロリのピュレ
- デザート ブランチ:トンカ豆風味のティラミス
ディナー:ホワイトチョコのパナコッタと秩父のフルーツ

※2023年4月12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、6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