

2023年6月30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10-12月期のシェフ・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10-12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。また10-12月期においては、練馬区での「11月19日(日)の全国都市農業フェスティバル」開催を記念して、練馬区産野菜を使用させていただきます。

記

【監修シェフ】 川島 孝 (カワシマ タカシ) 氏
ラ・ロシェル / 総料理長

【プロフィール】

1967年群馬県生まれ。群馬調理師専門学校卒業後、
1989年『ラ・ロシェル』渋谷のオープニングスタッフとして入社。
1999年『ラ・ロシェル南青山』オープンと同時に副料理長に就任。
その後、フランスでの修業を経て帰国後の2010年『ラ・ロシェル山王』
料理長を経て2017年『ラ・ロシェル』総料理長に就任。



【料理概要】

- 前 菜 フォアグラのムースと深谷ねぎ コンソメジュレ添え
 ～付け合わせで練馬区産サトイモ使用～
- ス ー プ ブランチ:さつまいものポタージュ 白ごまの香り
 ディナー:つぶ貝と帆立貝としゃくし菜漬けのソテー さつまいものソース
 ～練馬区産サツマイモを使用～
- メ イ ン ブランチ:武州豚肩ロースのビール煮込み 秩父産きのこじゃがいものピューレ
 ディナー:武州和牛すね肉のビール煮込み 秩父産きのこのバターライス添え
 ～付け合わせで練馬区産キャベツ使用～
- デザート ブランチ:ブルーベリーのレアチーズケーキ 和紅茶のアイスクリーム
 ディナー:ブルーベリーのモンブラン 狭山茶入り柚子のグラッセ
 ～練馬区産ブルーベリーを使用～

※2023年6月30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、9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)]

【参考 練馬区産使用野菜】



■練馬区産 キャベツ

練馬区の農業を代表する野菜で、都内で一番の生産量を誇ります。

収穫期は初夏と秋冬の2回あり、甘くてシャキシャキした食感が特徴です。

練馬区は、昭和初期まで大根の産地として有名でしたが、戦後はキャベツが生産の中心になりました。



■練馬区産 ブルーベリー

練馬区で栽培しているブルーベリーは、耐暑性に優れ、甘み強いラビットアイ系の品種が中心です。

最盛期の7月下旬から8月上旬に収穫したブルーベリーを冷凍します。

練馬区内では摘み取りも楽しめます。(6月下旬から9月中旬)



■練馬区産 サツマイモ

江戸時代に薩摩地方(鹿児島県)から伝わった「サツマイモ」。

練馬区では地元の小学校・幼稚園向けに芋掘り体験を行っている農家も多いです。

今回は都内では数台しかない専用施設で処理し、糖度を高めた熟成芋(紅はるか)を楽しめます。



■練馬区産 サトイモ

縄文時代に伝わったとされる歴史のある野菜です。代々種芋を受け継いでいる農家もあり、各地で在来種がみられるのも特徴です。

今回お楽しみいただく「東京土垂(どだれ)」は、東京の名を冠する品種として、東京都農林総合研究センターが都内農家から種芋を集め、研究・選抜したものです。特有のぬめりと肉質に優れています。

以上