

各位



2023年9月13日

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月期メニュー決定のお知らせ
～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 義章氏のセレクト～

西武 旅するレストラン「52席の至福」では、2023年10-12月期料理メニューが決まりましたので、下記の通りお知らせします。今回は練馬区での「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したメニューです。

また、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 義章氏がそれぞれの料理に合わせてセレクトした数種類のお酒の提供を2023年1-3月期ぶりに実施します。

「52席の至福」の美味しい料理と市村氏おすすめのペアリングを是非お楽しみください。

記

【ランチコース】

- 前 菜：フォアグラプリンと深谷ネギ
セロリラブのソースと
- ス ー プ：練馬区産紅はるかのポタージュ
白胡麻香るカプチーノ仕立て
- メ イ ン：武州豚肉のビール煮込み
秩父産キノコとジャガイモのピュレ
- デザート：練馬区産ブルーベリーのセミフレッド
和紅茶アイス



【ディナーコース】

- 前 菜：フォアグラプリンと深谷ネギ
セロリラブのソースと
- 魚 ：つぶ貝とホタテのソテー
練馬区産紅はるかのポタージュ仕立て
- メ イ ン：武州和牛の秩父煮込み
秩父産キノコのバターライスとともに
- デザート：練馬区産ブルーベリーのモンブラン
狭山茶香る柚子のグラッセ



※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。

【プリンスホテルズ&リゾート エグゼクティブシェフソムリエの市村 義章氏のオススメペアリング】

<白ワイン>

Alsace Riesling Rebgarten

アルザス リースリング ルブガルテン

ボトル価格：4,800円 グラス価格：1,000円

おすすめ料理 ブランチ（前菜・スープ） ディナー（前菜・魚料理）

微かな甘味と新鮮な酸味が調和した、フランス アルザス地方の白ワインです。

フォアグラのプリンにリンゴとセロリのアクセントが加わり、滑らかな根セロリのソースがまとめるプレートに寄り添います。

また、心地よい甘味が広がるさつまいものポターージュにも調和します。



<赤ワイン>

“Advocate” Cabernet Sauvignon - Merlot

”アドボケート” カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー

ボトル価格：4,800円 グラス価格：1,000円

おすすめ料理 ブランチ（メイン）・ディナー（メイン）

セミドライのブルーベリーの香りにコーヒー豆やビターチョコレート

バニラの様な香りが広がります。豊かな果実味に、心地よい酸味とタンニンが調和したラングドックのミディウムボディーです。

ポークやビーフを野菜の旨味とビールで煮込んだ料理を引き立ててくれます。



<秩父のおススメ>

黒熊のスタウト / 秩父麦酒醸造所

価格：1,000円

おすすめ料理

ブランチ（メイン）・ディナー（メイン）

カカオハスクとローストモルトの上品なチョコレートのフレーバーと

心地よい酸味とほろ苦味がビールで煮込んだポークやビーフに相乗します。



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



◇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