

2023年10月11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」 2024年1-3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、2024年1-3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】 田村 亮介氏
慈華 itsuka / オーナーシェフ

【プロフィール】

実家が中国料理店を営んでいる為、幼いころから調理場に入り料理人の道を志す。横浜中華街<翠香園>から複数の店舗の経験を経て、1999年より<麻布長江 西麻布店>で長坂松夫氏に師事。その後、2年程香川県にて勤務し、瀬戸内の食材に触れ、自然の尊さを実感する。台湾に渡り、<樺慶川菜餐廳><歡喜堂素食餐廳>にて台湾・四川・精進料理を学ぶ。帰国後、2006年麻布長江 西麻布店 料理長を経て、2009年<麻布長江 香福筵>オーナーシェフとなる。



2018年 ゴ・エ・ミヨ GUIDE JAPAN2019に選出
2019年12月 南青山にて「素材を慈しみ、人を慈しみ、料理を慈しむ」をコンセプトにした新店舗【慈華 itsuka】をオープン
ミシュランガイド東京2021・2022・2023 1つ星
ゴ・エ・ミヨ GUIDE Japan2021・2022・2023に選出

【料理概要】

ランチ

- 前菜 前菜盛り合わせ
(武州豚蜜焼き叉焼サンド・秩父野菜ピータンソース・コリコリクラゲ紅酢)
- スープ すっぽんを詰めた餅団子 秩父野菜の極上スープ
- メイン 武州豚スペアリブ黒酢ベリー柔らか煮込み おこげ添え
- デザート ココナッツチーズアイスクリーム 金木犀ゼリーと秩父苺ソース

ディナー

- 前菜 前菜盛り合わせ
(武州豚蜜焼き叉焼サンド・秩父野菜ピータンソース・コリコリクラゲ紅酢
・あん肝 春菊 四川花椒ソース)
- メイン 武州和牛頬肉黒酢柔らか煮込み 秩父のきのこやベリーを添えて
- 麺飯 深谷ネギとフカヒレ 白湯あんかけごはん
- デザート 露の臺とほうれん草で作った冬から春のアイスクリーム
狭山の和紅茶とココナッツミルク色々な雑穀と共に

※2023年10月11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、12月中旬に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