

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」では、2024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。なお、2024年1-3月期に引き続き、田村シェフが監修し、1-3月期の料理内容を一部変更してご提供させていただきます。

## 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】

## ブランチ

- 前菜 前菜盛り合わせ  
(武州豚蜜焼き叉焼サンド・秩父野菜胡麻ソース・コリコリクラゲ紅酢キャビア添え)
- 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 武州豚スペアリブの黒酢沙茶醬煮込み おこげを添えて
- デザート 金木犀ジュレとココナッツアイス マンゴーソース

## ディナー

- 前菜 前菜盛り合わせ  
(武州豚蜜焼き叉焼サンド・秩父野菜胡麻ソース・コリコリクラゲ紅酢  
・胡麻油香る海老 山椒のきいた春菊ソース キャビア添え)
- メイン 牛頬肉の黒酢沙茶醬煮込み 秩父春野菜を添えて
- 麵飯 姿煮入り至福のフカヒレ白湯あんかけご飯
- デザート 秩父ほうじ茶アイス ココナッツソース 秩父の雑穀とともに

※2024年1月10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