

西武 旅するレストラン「52席の至福」 2024年4-6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 市村 義章氏のセレクトワイン～

西武 旅するレストラン「52席の至福」では、2024年4-6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。

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ワインの提供を実施します。

「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：秩父の春を慈しむ前菜3種
キャビアを添えて
- ス ー プ：秩父野菜とスッポン団子の至福のスープ
- メ イ ン：武州豚スペアリブの黒酢^{サーチャージャン}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



【ディナーコース】

- 前 菜：秩父の春を慈しむ前菜4種
キャビアを添えて
- メ イ ン：牛頬肉の黒酢^{サーチャージャン}茶 醬煮込み
秩父春野菜を添えて
- ご 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
秩父雑穀とともに



※監修コースとは別に、季節の沿線食材を使用した特別な一皿をご用意しております。

沿線の旬の味覚をお楽しみください。

※車内でのお飲み物は、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 義章氏のおすすめペアリング】

<オレンジワイン（白ワイン）>

ULTERIOR NARANJA 2021

ウルテリオール ナランハ

ボトル価格：5,800円 グラス価格：1,200円

おすすめ料理 ブランチ（前菜・スープ） ディナー（前菜・ご飯）

ブドウの果皮を少し漬け込んで仕込むスペインの「オレンジ ワイン」です。

ドライマンゴーやドライアプリコット、生姜、ウーロン茶の茶葉の様なエキゾチックな香りが広がります。味わいは、豊かな酸味と旨味が広がり後半に微かなタンニンが味わいを引き締めます。微かな白濁は、まさに旨味の素です。

バラエティ豊かな前菜とスープ、あんかけご飯に合わせてお楽しみください。



<赤ワイン>

① Luberon Grand Marrenon 2021

リュベロン グラン マレノン

ボトル価格：4,300円 グラス価格：900円

おすすめ料理 ブランチ（メイン）・ディナー（メイン）

ブラックベリーの香りに、ナツメグや丁字のスパイスさと微かにバルサミコのニュアンスを感じます。凝縮した豊かな味わいに、黒酢とベリーの花の香りや味わいが相乗します。南フランス コートデュローヌの赤ワインです。



<酒精強化ワイン>

② Marsala Fine Ambra Semisecco

マルサラ フィーネ アンブラ セミッコ

ボトル価格：4,300円 グラス価格：900円

おすすめ料理 ブランチ（メイン）・ディナー（メイン）

イタリアのシチリア島で造られるマディラ酒に似た17%ほどのアルコール強化ワインです。ドライアプリコットやキャラメル、メープルシロップの様な、まさに紹興酒の様な香りや味わいがお楽しみいただけるワインです。



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