

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7-9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7-9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】 フィリップ・バットン氏
ル・プティ・トノー / オーナーシェフ

【プロフィール】

1963年4月8日、フランスパリに生まれる。16歳で料理の世界に入り、レストラン「ラ・トゥール・ドゥ・モンレリ」の料理長ベルナル・ノエルの下で修行を積む。その後、パリの4つ星ホテル「ホテル・ジョルジュ・サンク」や「マノワール・ド・パリ」での勤務を経験。86年には初めての来日をきっかけに日本への興味を強めていった。一度はパリへ戻るものの90年に再来日。95年からは東京の「エブリーヌ」でシェフディレクターとして抜擢され、さらに活躍の場を広げている。また、当時の人気テレビ番組「料理の鉄人」に出演し、フレンチの鉄人 坂井シェフに勝利したことで、評判はますます高まった。その他、テレビ番組に多数出演。フランス文化を広く海外に浸透させた功績が高く評価され、フランス政府より「メリット・アグリコール賞」を授与された。現在でも日本とフランス料理の懸け橋となるべく、精力的に活動している。また、フランスの代表的な家庭レシピを日本にも広めるため、YouTubeチャンネルを開設し、定期的に更新している。



【料理概要】

ブランチ

- アミューズ 「52席の至福」オリジナルアミューズ
- 前 菜 マダガスカル産のヴォアトシペリーペッパーを添えた小エビのソテー
- 魚 帆立貝とスズキのクネル ロブスターソース添え
- メ イ ン 鴨もも肉のコンフィ ジャがいものソテー添え
- デ ザ ート 赤い果実の紅茶と赤ワインスープ、桃のシャーベット

ディナー

- アミューズ 「52席の至福」オリジナルアミューズ
- 前 菜 マッシュルームとモリーユ茸とケールのキャベツクリームスープ
- 魚 プロヴァンス風イカの詰め物、スパイスマトソース
- メ イ ン 牛ほほ肉の赤ワイン煮込み、ハチミツとクミン風味のニンジンソテー添え
- デ ザ ート リンゴのタルト(タタン風)とバニラアイスクリーム

※2024年4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、6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