

西武 旅するレストラン「52席の至福」 2024年7-9月期メニュー決定のお知らせ  
～西武・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 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7-9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、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義章氏おすすめのペアリングを是非お楽しみください。

## 記

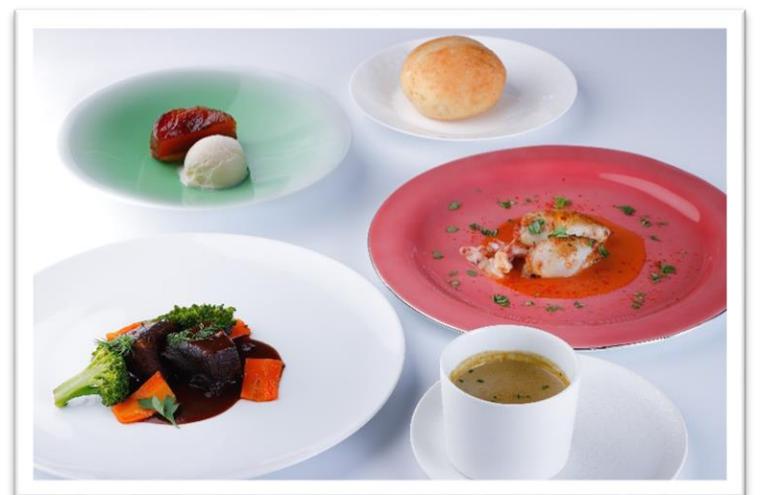
### 【ランチコース】

- 前 菜：マダガスカル産ペッパーを添えたエビのソテー
- 魚 料 理：帆立貝と白身魚のクネル  
芳醇なロブスターソースと共に
- メ イ ン：鴨もも肉のコンフィ  
ジャガイモのソテー添え
- デザート：赤ワインと秩父和紅茶香る  
赤い果実のデザート



### 【ディナーコース】

- ス ー プ：秩父産キノコとモリーユ茸と  
埼玉県産ケールのクリームスープ
- 魚 料 理：プロヴァンス風イカの詰め物  
スパイシートマトソース
- メ イ ン：牛ほほ肉の秩父の赤ワイン煮込み
- デザート：タタン風リンゴのタルトと  
埼玉県産ミルクアイスクリーム



※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。

<白ワイン> おすすめ料理 ブランチ【前菜・魚料理】 ディナー【スープ・魚料理】

Luberon Grand Marrenon Blanc 2022

リュベロン グラン マレノン ブラン

ボトル価格：4,800円 グラス価格：1,000円

洋梨や白桃の様な果実の香りに、ディルやフェネルの様な優しいハーブの香りが広がります。広がりのある酸味と厚みのある南フランスの辛口白ワインです。

ブランチでは、ややすパイシーな小エビのソテーとラタトゥイユが楽しめる前菜と、すり身状に仕立てた魚介のエビの出汁が効いたアメリカーナソースの二品の料理の脇役としてお楽しみください。

ディナーでは、香り豊かでクリーミーな茸のスープと、ラタトゥイユを詰めたイカの料理に穏やかな酸味と広がりのある味わいの辛口白ワインとお楽しみください。



<赤ワイン> おすすめ料理 ブランチ&ディナー【メイン】

① ORCA Ventoux Vieilles Vignes 2021

オルカ ヴァントゥー ヴィエイユ ヴィーニュ

ボトル価格：5,800円 グラス価格：1,200円

ブランチのメインに特におすすめしたいオルカは、ブラックチェリーやプルーンの香りに、丁字やナツメグの様なスパイスのヒントが加わります。豊かな果実味の中に、しなやかな酸味ときめ細かいタンニンが包まれたミディアムボディーです。

ブランチのメインは、パリのビストロで人気の料理です。

鴨肉に味がしっかり染みた噛み応えのある肉質ですので、微かなスパシーさを感じるミディアムボディーの南仏ワインとお楽しみください。



② Château de Belloc 2018

シャトー・ド・ベロック

ボトル価格：5,800円 グラス価格：1,200円

ディナーのメインに特におすすめしたいシャトー・ド・ベロックは、カシスの様な果実の香りにローリエや甘草、バニラの香りが加わります。

しなやかな酸味ときめ細かいタンニンに豊かなボディが加わる芳醇なワインです。

ディナーのメインは、赤ワインでじっくり煮込んだ味わいの詰まった料理ですので、芳醇かつ余韻の長いボルドーワインとお楽しみください。



※7-9月期の料理（メイン）には赤ワイン2種ご用意しております  
どちらの料理にも調和しますので、お好みに合わせてお楽しみください

**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 (6月末まで) / TEL.(0570)005-712 (7/1以降)  
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