

2024年7月10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10-12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10-12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。また、10-12月期では清瀬駅開業100周年を記念した清瀬市との取り組みの一環で、清瀬市の野菜を使用します。

記

【監修シェフ】 飯尾 哲司 氏
武蔵野調理師専門学校 / 副校長



【プロフィール】

1975年 博多全日空ホテル
1978年 センチュリーハイアット
1983年 ホテルメトロポリタン
1984年 渡仏
1989年 東京全日空ホテル
1999年 ロイヤルパークホテル
2000年 レストラン ラ・シエステ
2003年 武蔵野調理師専門学校

幼少の頃から好きな物作りが高じ、料理人の世界に進む。

博多全日空ホテルを皮切りにホテルセンチュリーハイアット、ホテルメトロポリタン、東京全日空ホテル、ロイヤルパークホテルなどでバンケット、フレンチレストランシェフなどを務め、渡仏。

帰国後、レストラン ラ・シエステを六本木にオープン。

ホテル時代にはフランスの三ツ星シェフ ジョルジュ・ブラウンやポールボキューズなどの有名シェフとイベント(ガラディナー)を開くなどフランス料理進展のため多彩な活躍をみせる。

又、ホテル(センチュリーハイアット)在職中はCNG世界料理コンクール優勝。1990年には世界料理オリンピックガストロプラハで総合優勝をするなど数々の料理コンクールに優勝。

【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 | ニース風サラダ 現代風 |
| ○ス ー プ | オニオングラタンスープ |
| ○メ イ ン | ブランケット・ド・ヴォー 田舎風 |
| ○デ ザ ート | フロマージュブランのムース ベリーを添えて |

ディナー

- | | |
|---------|------------------------------|
| ○アミューズ | 「52席の至福」オリジナルアミューズ |
| ○冷 前 菜 | シーフードとアスパラガスのアンサンブル 清瀬野菜を添えて |
| ○温 前 菜 | フォアグラの茶碗蒸し |
| ○メ イ ン | 牛ヒレ肉のポアレ 清瀬野菜のグランメール風 |
| ○デ ザ ート | チョコレートの3種類の盛り合わせ |

※2024年7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、9月中旬にお知らせいたします。

【参考・清瀬市使用野菜】



■清瀬市産 ニンジン

東京都内で生産量 1 位となる農産物で、清瀬市を代表する農産物です。

武蔵野台地の関東ローム層はかつてはやせた土地でしたが、雑木林の腐葉土や堆肥、そして先人の労苦によって肥沃な農地となりました。耕土が深い清瀬では、古くからニンジンをはじめ、サトイモやゴボウなどの根菜類が多く栽培され、いずれも都内有数の生産量を誇っています。



■清瀬市産 ビーツ

ロシア料理のボルシチで知られる甘味の強い真っ赤な根菜。栄養価や抗酸化力も豊富で、煮物や漬物だけでなく、サラダ用のうずまきビーツなどの品種も彩り野菜として生産されています。

消費地に近く需要に応じて多品目の野菜を生産している都市農業ならではの野菜です。



■清瀬市産 コマツナ

江戸川区小松川に由来する、東京を代表する野菜。清瀬市では都市近郊の立地を活かし、鮮度が重要な葉物野菜を多く生産しています。その中でもコマツナは品種の組み合わせや栽培技術により周年で出荷されており、東京の食卓を支えています。



■清瀬市産 エディブルフラワー

食べられる花として、ホテル、レストラン、カフェやパティスリーなどで旬の彩りに使用されています。清瀬市は鉢花の生産量でも都内一位となっており、花卉生産農家が美しさだけでなく食べやすい品種を厳選し、苦みを抑えるための肥料で、農薬使用も抑えて、食用に特化した生産を行っています。

◇お客さまのお問合せ先

西武鉄道お客さまセンター [営業時間:9時~17時(12/30~1/3を除く)]

TEL.0570-005-712

以 上