

西武 旅するレストラン「52席の至福」 2024年10-12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10-12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：至福のニース風サラダ

○ス ー プ：淡路島玉ねぎの  
オニオングラタンスープ

○メ イ ン：ブランケット・ド・ヴォー  
仔牛のクリーム煮込み

○デザート：フロマージュブランのムース  
深紅のベリーソースを添えて



### 【ディナーコース】

○冷 前 菜：シーフードとアスパラガスの  
アンサンブル

○温 前 菜：フォアグラのフラン  
ブリオッシュトーストを添えて

○メ イ ン：牛ヒレのポアレ  
清瀬野菜のグランメール風

○デザート：3種のチョコレートデザートの饗宴



※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。

※今回は、清瀬駅開業100周年を記念して、メニューの一部に清瀬市野菜を使用しております。使用されている野菜の詳細は[こちら](#)をご覧ください。

※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。

<ロゼワイン> おすすめ料理 ブランチ【前菜】

Luberon Rosé Petula

リュベロン ロゼ ペチュラ / フランス コート デュ ローヌ地方

ボトル価格：4,300円 グラス価格：900円

赤スグリやチェリーの様な赤い果実の香りに、マイクロトマトの茎の様な青っぽいニュアンスを感じます。

張りのある豊かな酸味と旨味が感じられる洗練された辛口ロゼワインです。

バラエティ豊かな素材と楽しむニース風サラダには辛口のロゼワインが味の方向性をまとめてくれます。

南仏の組み合わせをお楽しみください。



<白ワイン>

おすすめ料理 ブランチ【スープ・メイン】

Bourgogne Tonnerre Le Clos du Château / Dampfrères

ブルゴーニュ・トネル “ル・クロ・デュ・シャトー” / フランス ブルゴーニュ地方

ボトル価格：5,800円 グラス価格：1,200円

洋梨の様な果実の香りに微かに発酵バターの様な香りが広がります。

柔らかい豊かな酸味が広がる辛口白ワインです。

仔牛をクリーミーに煮込んだ白いソースの料理には

比較的酸味が穏やかなブルゴーニュのシャルドネがおすすめです。

クリーミーなチーズがクルトンに絡んだスープともお楽しみいただけます。



おすすめ料理 ディナー【冷前菜・温前菜】

Alsace Riesling Rebgarten

アルザス リースリング ルブガルテン / フランス アルザス地方

ボトル価格：5,800円 グラス価格：1,200円

爽やかなリンゴのアロマに、オレンジの花のニュアンスと微かに蜜蝋の香りが広がります。

張りのある酸味と微かな甘味が調和した辛口です。

微かに甘味を感じる前菜のアスパラガスとシーフードと

甘酸っぱいソースでいただくフォワグラの茶碗蒸しに調和します。



<赤ワイン> おすすめ料理 ディナー【メイン】

Château de Belloc

シャトー ド ベロック / フランス ボルドー地方

ボトル価格：5,800円 グラス価格：1,200円



ブルーベリーの様な果実の香りに甘草やシナモンの様な微かなスパイスの香りが広がります。心地よい酸味とタンニンが果実味と調和した豊かな味わいです。

フンドヴォーをベースにした芳醇なソースでいただく牛フィレ肉に、柔らかいテクスチャーの果実味を感じるボルドーワインが寄り添います。

**市村 義章 / YOSHIAKI ICHIMURA** 【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】

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. 0570-005-712

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：9時～17時（12/30～1/3を除く）]

以 上