

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」 2025年1-3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、2025年1-3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：シンガポールバリエーション
3つの新たな出逢い
- ス ー プ：レッドクラブフラン
甲殻チップスを添えて
- メ イ ン：至福のシンガポールチキンライス
- デザート：パンダンアイスとサツマイモのクーリ



【ディナーコース】

- 前 菜：シンガポールバリエーション
4つの新たな出逢い
- ス ー プ：レッドクラブフラン
甲殻チップスを添えて
- メ イ ン：イチローズモルト薫る武州牛のバクテー
- デザート：パンダンアイスとボーボーチャチャ



※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、シンガポール政府観光局とのコラボ企画として、創作シンガポール料理を提供させていただきます。期間中のディナーコースに乗車すると抽選会に応募できます。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。

<白ワイン>

おすすめ料理 ブランチ【前菜】ディナー【前菜】

Rula feiticeira / Rias Baixas

ルラ フェイティセイラ / リアスバイシャス / スペイン ガリシア州

ボトル価格：5,800円 グラス価格：1,200円

アプリコットや黄色い桃の様な熟れた果実の香りに
豊かな酸味と果実味が調和したスペインのリアス バイシャスの
内陸部で造られている厚みのある辛口です。

クリエイティブに仕立てたシンガポール料理の前菜のバリエーションをまとめてくれます。



<オレンジワイン（白ワイン）>

おすすめ料理 ブランチ【スープ・メイン】 ディナー【スープ・メイン】

Orange Gold / Gérard Bertrand

オレンジゴールド / ジェラルール ベルトラン / フランス ラングドック

ボトル価格：5,800円 グラス価格：1,200円

フランス ラングドックで造られる軽めのオレンジワインです。

ネクタリン、アプリコット、ルイボスティー、ジンジャー、
ハチミツの香りに心地よい酸味と旨味、微かなタンニンが広がります。

エキゾチックな個性的な香りや味わいが創作シンガポール料理にマッチします。



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