

2025年1月8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」2025年4-6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、2025年4-6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。ランチコースについては、2025年の3月に国営台湾鐵路株式会社で運行する「鳴日厨房」と「52席の至福」の姉妹車両協定締結1周年を記念して、台湾料理を日本橋で人気の「富錦樹台菜香檳（フージンツリー）」監修の元、提供させていただきます。ディナーコースは、東京・銀座の権威ある世界的なレストランガイドに掲載されていることでも知られるフレンチレストラン「銀座 レカン」に監修いただきます。

記

(1) ブランチコース

【監修シェフ】 良知 宏倫 氏

富錦樹台菜香檳（フージンツリー） / エグゼクティブシェフ

【プロフィール】

1998年 株式会社 WDI JAPAN に入社

アメリカンダイニングチェーンのハードロックカフェからキャリアをスタートし、ババ・ガンブ・シュリンプ、カリフォルニア・ピザ・キッチンなどのアメリカンチェーン日本初上陸時の立ち上げに従事。

その後、麻布十番のレインボーロールスシヤ中華、日本食業態の開発、ウルフギャング・ステーキハウスにも従事し、さまざまな食文化感ある人気レストランで研鑽を積む。

近年では、日本国内で展開する「世界で最も安いミシュラン」と称されたティム・ホー・ワンや台湾で4年連続ミシュラン一つ星に輝くフージンツリーの調理統括責任者として各ブランドを牽引。



【料理概要】

- | | |
|--------|---|
| ○アミューズ | 「52席の至福」オリジナルアミューズ |
| ○前 菜 | 台湾 meets 秩父 前菜盛り合わせ |
| ○ 魚 | 鱈唐揚げとフカヒレの花椒煮込み |
| ○メ イ ン | 皮付き豚肉の角煮 和紅茶ソース
武州豚の台南式魯肉飯 |
| ○デザート | 東方美人茶とイチローズモルトのティラミス
鹽卵（シェンタン）カスタード入りパイナップルケーキ |

(2) ディナーコース

【監修シェフ】 栗田 雄平 氏
銀座 レカン / 料理長

【プロフィール】

1979年、東京出身

東京の著名レストランで修行したのち渡仏。

帰国後、乃木坂レストラン FEU にて副料理長を勤める。

2018年、レカングループ支店のロテスリーレカンに料理長と

して就任。2020年、同グループ店の本店、

銀座レカンの料理長に就任し現在に至る。

2023年、2024年度版ミシュランガイドにて1つ星を獲得。

翌年、2025年度版ミシュランガイドにて2年連続、

1つ星として掲載。

【料理概要】

- アミューズ 「52席の至福」オリジナルアミューズ
- 前 菜 芽吹きの春野菜のバリエーション
- ス ー プ 深谷もやしのポタージュ 帆立貝のポワレ
- メ イ ン 牛頬肉のブレゼ
ねずの実の香る赤ワインソース
- デザート アカシアはちみつのアイスクリュームと狭山茶のメレンゲ
グレープフルーツと生姜のマーマレード

※2025年1月8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、3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. 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：全日9時～17時（12/30～1/3を除く）】



以 上