

西武 旅するレストラン「52席の至福」 2025年4-6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4-6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。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、台湾料理を、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」に監修の元、フレンチ料理を提供いたします。

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：台湾 meets 秩父 至福の前菜盛り合わせ
- 魚 料 理：鯖唐揚げとフカヒレの煮込み 青山椒の香り
- メ イ ン：皮付豚の角煮 和紅茶ソース と 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香る 杏仁ティラミス



【ディナーコース】

- 前 菜：秩父 春の芽吹き 春野菜のバリエーション
- ス ー プ：帆立貝のポワレと深谷もやしのポタージュ
- メ イ ン：牛頬肉のプレゼ ジュニパーベリー香る 赤ワインソース
- デザート：埼玉県産蜂蜜のアイスクリームと 狭山茶のメレンゲシート



※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】

Luberon Grand Marrenon Blanc 2023 / Côtes du Rhône / France
リュベロン グラン マレノン ブラン/ コート デュ ローヌ /フランス
ボトル価格：4,800円 グラス価格：1,000円

洋ナシや白桃の様な果実のアロマに白い花や、ディルやセルフィーユの様な優しいハーブの香りが漂います。穏やかな酸味の広がる南フランスの辛口です。上品なテイストの前菜と、鶏の出汁に白菜の甘味とスパイスが効いた煮込み料理に寄り添います。



おすすめ料理 ディナー【前菜】【スープ】

Bourgogne Tonnerre Le Clos du Château 2022/ Bourgogne / France
ブルゴーニュ・トネル “ル・クロ・デュ・シャトー” / ブルゴーニュ / フランス
ボトル価格：5,800円 グラス価格：1,200円

リンゴの様な爽やかな果実の香りに、貝殻を開けた様なミネラルのタッチが広がります。張りのある豊かな酸味が広がる辛口です。春を感じるバラエティ豊かな前菜と、ソテーしたホタテともやしの香りが生きた個性的なポタージュに調和します。



<赤ワイン>

おすすめ料理 ブランチ【メイン】 ディナー【メイン】

ORCA Ventoux 2021 / Marrenon / Côtes du Rhône / France
オルカ ヴァントゥー / マレノン / コート デュ ローヌ /フランス
ボトル価格：5,800円 グラス価格：1,200円

熟したブルーベリーの様な果実のニュアンスにナツメグ、山椒、丁子の様なスパシーアロマが広がります。柔らかい酸味と微かな甘味、キメ細かいタンニンが調和したミディアムボディです。和紅茶の繊細さが加わる上品な角煮に、心地よい酸味とタンニン、微かな甘味が共鳴します。



おすすめ料理

Château Bournac 2015 / Médoc Bordeaux / France
シャトー・ブルナック / メドック・ボルドー / フランス
ボトル価格：5,800円 グラス価格：1,200円

ドライプラムやドライブルーベリー様な果実の香りに、杉の葉、ローリエ、ヴァニラ、シナモンなどの香りが広がります。微かな甘味と心地よい酸味にきめ細かいタンニンが調和した味わいです。赤ワインがしっかり浸み込んだ頬肉の煮込みと、円熟味を帯びた、典型的なボルドーワインとのマリアージュをお楽しみください。



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
- 2023年 G7広島サミットにて各国首脳へのサービスを担当



◇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