

2025年4月15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7-9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7-9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。

記

【監修シェフ】 鈴木 勇 氏
Ristorante VIA DEL SALE / オーナーシェフ



【プロフィール】

1974年 埼玉県 皆野町出身。
都内ホテル、レストランを経て渡伊。
北イタリア ピエモンテ州アルバ近郊の一つ星レストラン、
トリノのオステリア等にて経験を重ね、
後にイタリア全土を廻り、各地の郷土料理を習得し帰国。
都内数軒のレストランを経て現在に至る。
日本代表としてイタリア本国にて行われた料理イベントへの出場経験を持つ。
テレビ、雑誌等でも活躍中。専門学校の非常勤講師も務める。

【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 季節の沿線食材を使用した盛り合わせ
- パ スタ スモークメカジキとレモンのクリームソースメッツィリガトーニ
- メ イン 埼玉産 豚スネ肉のストラコット ポレンタ添え
- デザート メローネ

ディナー

- アミューズ 「52席の至福」オリジナルアミューズ
- 前 菜 季節の沿線食材を使用した盛り合わせ
- パ スタ サマーポルチーニとタマシャモのラグービアンカソース タリアテッレ
- メ イン 牛フィレ肉のグリル ジェノヴァ風
- デザート メローネ

※2025年4月15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、6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 [営業時間：9時～17時（12/30～1/3を除く）]
TEL.0570-005-712

以上