

52席の至福
fifty two seats of happiness

西武 旅するレストラン「52席の至福」
2018年1～3月メニュー&監修シェフ決定！
2月14日(水)・3月14日(水)初の平日ランチ運行決定！

- ・2018年1～3月期メニューの監修シェフは、
 ブランチコース：門平 光正氏・ディナーコース：宮本 浩樹氏に決定！
- ・初の平日ランチコースを開催します！西武新宿発→池袋着の“アーリーランチコース”
 &池袋発→西武新宿着の“レイトランチコース”をバレンタインデー・ホワイトデーに特別運行！

西武鉄道株式会社（本社：埼玉県所沢市、社長：若林 久）では、特別で優雅な空間と時間を楽しむことのできる全席レストラン車両の西武 旅するレストラン「52席の至福」（以下、「52席の至福」）を2016年4月17日（日）より運行しております。

このたび、2018年1～3月期の担当監修シェフやコース内容、運行スケジュールなどの詳細が決定しました。

同期間のブランチコースは秩父郡皆野町出身である門平 光正氏（Trattoria Diavola（大宮））が、ディナーコースは所沢を代表する人気店「みや」のオーナーシェフ宮本 浩樹氏がコース料理を監修します。また、デザートは、新時代の若き才能を発掘する日本最大級の料理人コンペティションである「RED U-35」でブロンズエッグを受賞した中川 幸子氏が監修します。

また、2018年のバレンタインデー・ホワイトデーは、「平日昼間に乗車したい」というお客さまのご要望にお応えし、平日ランチコースを開催します。同日は往復運行で、西武新宿発→池袋着の“アーリーランチコース”、池袋発→西武新宿着の“レイトランチコース”として特別運行。デザートは同期間のデザート監修シェフである中川氏が考案したバレンタインデー・ホワイトデー特別デザートを提供します。

2018年1月分の販売は受付中、2月分の受付販売は11月9日（木）14時00分から、3月分の受付販売は12月14日（木）14時00分から「52席の至福」専用Webサイトにて開始する予定です。

詳細は別紙のとおりです。



【ブランチコース監修シェフ】
Trattoria Diavola（埼玉/大宮）
シェフ
門平 光正氏



【ディナーコース監修シェフ】
みや（埼玉/所沢）
オーナーシェフ
宮本 浩樹氏

<別紙>

1. 監修シェフの紹介とご提供コース

【ランチコース監修シェフ】門平 光正氏



Trattoria Diavola (埼玉/大宮) シェフ
※ピッツェリア アズーリ・レプレ (埼玉/秩父) 監修

1982年 埼玉県秩父郡皆野町出身。
2013年ガロファロパスタコンクールロングパスタ部門にて優勝。
2014年 渡伊、ピエモンテ州トリノ郊外のカルーゾの一つ星レストランテ Gardenia で1年間修行。
ウンブリア州オルヴィエートのオステリア、エミリアロマーニャ州パルマのトラットリア、ピエモンテ州のレストランテ 21.9 (同年ミシュラン一つ星獲得) でセコンド場を担当。
2016年10月(株)ノースコーポレーション(さいたま市)へ復職。
現在 Trattoria Diavola (大宮) シェフ。
秩父産マスカットベリーA やメルローから高品質なワインを醸造するワイナリー、兎田ワイナリーの併設レストラン、アズーリ・レプレの料理を監修するなど、多岐に渡って活躍中。

【ディナーコース監修シェフ】宮本 浩樹氏



みや (埼玉/所沢)
オーナーシェフ

1972年東京都清瀬市出身。都内で8年間修行後、関西で5年間、日本料理の料理長を経験し、2002年所沢で完全予約制のお店「日本料理 みや」をオープン。地元で愛されるお店創りを目指し、オープン1年でたちまち人気店となる。「地元の人を選ぶ地域の愛されるお店ベスト10」にも選ばれたことのある、所沢を代表する人気店のシェフ。野菜ソムリエの資格を生かし、地元野菜を使った、体に優しい日本料理をモットーにお料理を提供している。

【デザート監修シェフ】中川 幸子氏



西武 旅するレストラン「52席の至福」
シェフ

1988年愛媛県西予市宇和町出身。
2016年の運行開始より「52席の至福」の調理リーダーとして多くのシェフの監修料理を調理提供。2017年度 RED U-35 ではブロンズエッグを獲得。

◆ご提供コース料理（予定）

【ブランチコース】

- ・前菜
ニジマスの香草マリネとチーマ ディラーパ みかんのソース
- ・スープ
鴨とキノコの焼きリゾット ヨーロッパ野菜のミネストラと共に
- ・パン
黒うさぎのパン
- ・メイン
ジビエのサルシッチャと白インゲン豆、カーボロネロのトマト煮込み
- ・デザート
横瀬の紅茶とりんごのクレープシュゼット レモンソルベ添え（監修：中川 幸子）

【ディナーコース】

- ・アミューズ
甘鯛と蕪蒸し
出し汁餡かけ
- ・前菜
軽く炙った金目鯛と鮫肝
鯛出汁と酢橘のゼリーで
穴子の棒寿司
みや特製自家製唐墨蕎麦
- ・メイン
埼玉県産和牛の八丁味噌のやわらか煮込み
埼玉の温野菜と深谷葱の裏ごしソースで
- ・ご飯
トリュフの香るT・K・Gご飯
お味噌汁
- ・デザート
狭山抹茶を使った52席の至福コラボデザート（監修：中川幸子）

2. バレンタインデー&ホワイトデー特別運行

「平日の昼間に52席の至福に乗車したい！」お客さま向けに、昼間に都心から気軽に「52席の至福」をお楽しみいただける、西武新宿発池袋行きの“アーリーランチコース”、池袋発西武新宿行きの“レイトランチコース”を運行します。

【日 程】 2月14日（水）・3月14日（水） 計2日間

【食事内容】 2018年1～3月のブランチコースと同内容 ※デザートのみ特別仕様

【旅行代金】 10,000円（税込）※通常のブランチコースと同価格

【運行時間】 アーリーランチコース：西武新宿駅 10時38分頃発 → 池袋駅 12時46分頃着（予定）
レイトランチコース：池袋駅 13時22分頃発 → 西武新宿駅 15時42分頃着（予定）

【申込方法】 Web受付・電話受付

※Web受付で同コースにお申込みをされる場合、コース・人数選択画面では、アーリーランチコースは「ブランチコース」を、レイトランチコースは「ディナーコース」を選択してください。

※ アーリーランチ・レイトランチコースの発車時刻・到着時刻は予定です。運行時刻が決まり次第、「52席の至福」専用Webサイトでお知らせします。

3. 旅行企画・実施・販売

【各日程・コース（一部を除く）】

西武鉄道株式会社 本社営業所

〒359-8520 埼玉県所沢市くすのき台一丁目 11 番地の 1

埼玉県知事登録旅行業 第 2-1184 号 一般社団法人全国旅行業協会正会員

※一部の旅行会社でも西武 旅するレストラン「52席の至福」にご乗車いただける旅行商品を販売しております。詳しくは「52席の至福」専用Webサイトをご覧ください。

以 上

【参考】

・2017年10月4日（水）発行（第17-055号）ニュースリリース
西武 旅するレストラン「52席の至福」、2017年10月12日（木）から運行スケジュールを1ヵ月ごとに発表します！

https://www.seiburailway.jp/news/news-release/2017/2017100452sekinoshifuku_yoyaku.pdf

◇お客さまのお問合せ先

西武鉄道お客さまセンター TEL.(04)2996-2888

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：平日 9時～19時 土休日 9時～17時（12月30日～1月3日はお休みします。）]