西武鉄道 NEWS RELEASE

２０２６年7月8日

～西武 旅するレストラン「５２席の至福」運行開始１０周年記念～

２０２６年１０－１２月期は過去の人気メニューが再集結！
仏・中・伊の名店の味をリバイバル提供します！

✓２０２６年１０―１２月期は歴代監修シェフ４名の人気メニューが共演する「至福の饗宴コース」
✓特別メニューとしてブランチコース・ディナーコース同一メニューで提供します！

西武鉄道株式会社（本社：埼玉県所沢市、社長：小川 周一郎）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」）運行開始１０周年記念企画として、**歴代の著名シェフが手掛けた名作料理が集結する特別企画「至福の饗宴コース」を２０２６年１０－１２月期のメニューとして提供いたします。**

「５２席の至福」では２０２６年４月１７日に運行開始１０周年を迎えたことを記念し、２０２６年４月から２０２７年３月までの１年間にわたって１０周年記念キャンペーンおよび特別企画を実施しております。今回、その一環として過去に提供し反響の大きかった名作メニューを一つのコースに仕立てて復刻した特別リバイバルメニューを提供いたします。

今回の特別リバイバル企画「至福の饗宴コース」の最大の特徴は、**「歴代監修シェフの共演」をテーマに掲げ、フランス料理、四川料理、イタリア料理など、ジャンルを越えた名店の味が一度に味わえるスタイル**を採用した点にあります。２０１６年の運行初年度を彩ったメインディッシュから、記憶に新しい２０２４年の前菜まで、「５２席の至福」の歴史そのものを味わっていただける構成に仕上げました。なお、今回は特別コースとして、ブランチコース・ディナーコースともに同一メニューでご提供いたします。

これからも「５２席の至福」は、お客さまにとって忘れられない「至福のひととき」をお届けできるよう、進化を続けてまいります。秋から冬へと美しく表情を変える秩父の風景とともに、ぜひこの機会に特別な「５２席の至福」をお楽しみください。皆さまのご利用を心よりお待ちしております。






【別紙】

１．２０２６年１０－１２月期料理概要

■【前菜】マダガスカル産ペッパーを添えたエビのソテー
フィリップ・バットン氏監修
２０２４年７－９月期　ブランチコース提供



■【スープ】フォアグラのフラン 蟹フカヒレスープを添えて
陳 建太郎氏監修
２０２２年４－６月期　ブランチ／ディナーコース提供



■【メイン】牛ホホ肉のカツレツ トリュフ風味の赤ワインソース
落合 務氏監修
２０１６年１０－１２月期　ディナーコース提供



■【デザート】秩父フロマージュブランと蜂蜜のムース
加賀田 京子氏監修
２０２２年７－９月期　ブランチ／ディナーコース提供



※上記提供料理は当時提供していた内容でのご紹介のため、アレンジが入る場合がございます。

２．２０２６年１０－１２月期シェフ　４名

【前菜　監修シェフ】
ル・プティ・トノー／オーナーシェフ
フィリップ・バットン（ふぃりっぷ ばっとん）
２０２４年７－９月期ブランチコース監修



出身地：フランスパリ　（１９６３年生まれ）
１６歳で料理の世界に入り、レストラン「ラ・トゥール・ドゥ・モンレリ」の料理長ベルナール・ノエルの下で修行を積む。
パリの４つ星ホテル「ホテル・ジョルジュ・サンク」や「マノワール・ド・パリ」での勤務を経験。
１９９５年より東京の「エブリーヌ」でシェフディレクターとして抜擢。
当時の人気テレビ番組「料理の鉄人」に出演し、フレンチの鉄人 坂井シェフに勝利したことで、評判はますます向上。
フランス文化を広く海外に浸透させた功績が高く評価され、フランス政府より「メリット・アグリコール賞」を授与された。

【スープ　監修シェフ】
中華料理店「赤坂　四川飯店」
陳 建太郎（ちん けんたろう）
２０２２年４－６月期ブランチ／ディナーコース監修



出身地：東京　（１９７９年生まれ）
１９７９年、東京生まれ。日本に四川料理を広めた四川料理の父・陳 建民を祖父に、中華の鉄人・陳 建一を父に持つ。
「赤坂　四川飯店」に入社後、２００５年に四川省成都市の「菜根香」にて、本場の四川料理を学ぶ。
帰国後は「赤坂　四川飯店」に勤務する傍ら、「四川飯店」三代目として、メディアやイベント出演など幅広く活動している。２０１４年、シンガポールに初の海外店舗 「Shisen Hanten　by Chen Kentaro」を出店。
２０１６年から９年連続シンガポール版ミシュランガイドで星を獲得。

【メイン　監修シェフ】

LA BETTOLA da Ochiai
落合 務（おちあい つとむ）
２０１６年１０－１２月期ディナーコース監修

出身地：東京　（１９４７年生まれ）
１７歳の時にフランス料理を志しホテルニューオータニへ入社。
その後フランス旅行の帰路イタリアで料理に魅せられ転身。
約３年間イタリアで料理修業後１９８２年東京・赤坂『グラナータ』料理長に就任。
１９９７年、銀座に「LA BETTOLA da Ochiai」をオープンするや注目を浴び、「日本で一番予約が困難なレストラン」として、社会現象にも謳われるほどの人気店となる。
現在、銀座と名古屋の２店舗でオーナーを務める。
２００５年伊大統領より『イタリア連帯の星』勲章、カヴァリエーレ章を受章。
２０１３年厚生労働大臣より『現代の名工』を受賞。
２０２０年黄綬褒章を受賞。
２０２６年日本イタリア料理協会相談役。（現職）



「イタリア料理も食材が命、旬の食材を安くおいしく食べてもらいたい。」をポリシーとし、日々お客さまに料理を提供している。
他、TV・雑誌など出演多数、活躍の場を広げている。

【デザート　監修シェフ】

Bistro Aoi
加賀田　京子（かがた きょうこ）
２０２２年７－９月期ブランチ／ディナーコース監修

出身地：千葉県千葉市　（１９６７年生まれ）
日本栄養大学　栄養学部　実践栄養学科卒業
１９９０年（株）ロイヤルパークホテル　調理部入社
トックドール料理コンクール２３歳～３０歳部門　第一位
フジテレビ「料理の鉄人」陳 健一氏に帆立対決で勝利
１９９８年 御殿場「アン・モンレーヴ」
フジテレビ「料理の鉄人」陳 健一氏に仔牛対決で敗北
１９９９年１２月代官山「レストラン誤時」エグゼクティヴシェフ
２００９年１月Bistroあおい食堂オーナーシェフ
２０１９年９月 三軒茶屋　サンフラド
２０２２年１２月 Bistro Aoi エグゼクティヴシェフ



著者やテレビ出演も多数！
今も厨房から笑顔を届けています。

３．旅行代金

１名さま　１９，０００円（税込）　ブランチコース・ディナーコース同一料金
※２～４名さまで承ります。

４．申込方法

２０２６年１０月分の申込受付は、２０２６年7月９日（木）８時００分から「５２席の至福」専用Webサイトにて開始します。

■申込方法

PC・スマートフォンなどで「５２席の至福」専用Webサイトにアクセス。
https://www.seiburailway.jp/railways/seibu52-shifuku/

・原則として旅行催行日の１１日前まで申込可能です。
・催行日程によっては１１日前よりも後に申込可能な場合もあります。
・旅行催行日の１１日前までに最少催行人員に満たなかった場合は、催行を中止する場合があります。
・詳しくは「５２席の至福」専用Webサイトでご確認ください。

■受付時間

２４時間受付（予告なくメンテナンスを行う場合があります。）

■支払方法

クレジットカードによるオンライン決済
※使用可能なクレジットカード
VISA、Master、JCB、アメリカン・エキスプレス、ダイナースクラブ

５．注意事項

・本リリースは、旅行申込を募る告知物ではありません。
・「５２席の至福」専用Webサイトにて必ず詳しい旅行内容･条件等をご確認の上、お申し込みください。
・本ニュースリリースに含まれる情報は現時点での予定のため、一部変更となる可能性があります。
・マスコミ等による取材･撮影を実施する場合があります。撮影した動画や画像は、当日の様子としてモザイク処理等を施さずに、報道または宣伝のために公開する場合があります。

６．旅行企画・実施・販売

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

７．参考情報

●「西武 旅するレストラン 『５２席の至福』」運行開始１０周年記念特設ウェブサイト
https://www.seiburailway.jp/railways/seibu52-shifuku/lp/10thanniversary/

●２０２５年１２月２３日リリース
「西武 旅するレストラン「５２席の至福」 運行開始１０周年記念キャンペーンを実施します！」
https://www.seiburailway.jp/newsroom/news/20251223_10th52seki/

◇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
［営業時間 ９時００分～１７時００分（１２/３０～１/３を除く）］

以　上