

2026 年 3 月 26 日

西武鉄道株式会社
株式会社バルニバービ

2028年3月 Fine Dining Train 「vies」 運行開始

西武鉄道の新型レストラン列車「名称とロゴデザイン」決定のお知らせ

創り手の想いを描くブランドムービー第一弾の公開とともに
「2年後の約束」をテーマにした、先行乗車体験へのご招待キャンペーンを開始



Fine Dining Train

西武鉄道株式会社（本社：埼玉県所沢市、社長：小川 周一郎）と株式会社バルニバービ（本社：大阪府大阪市西区、会長：佐藤 裕久）は、2028年3月から運行を開始する新型レストラン列車の名称を〈Fine Dining Train 「vies」（ファインダイニング・トレイン「ヴィエス」）〉に決定し、「vies」の車両デザインをモチーフとしたロゴデザインを制作しました。また、車両製造は、株式会社日立製作所へ発注いたしました。

西武鉄道は2016年から、全席でフルコース料理を楽しめる“西武 旅するレストラン 「52席の至福」”（以下「52席の至福」）を運行してまいりました。2028年3月に運行を開始する新型列車は「Fine Dining Train」と銘打ち、「52席の至福」が紡いできた価値にさらなる磨きをかけ、より上質で特別感のある空間や食体験で「大切な人と過ごす、かけがえのないひととき」をお届けしてまいります。

名称およびロゴデザインの決定にあわせ、運行開始に向けた創り手の想いを描く、ブランドムービーの第一弾とインタビュー映像を公開いたしました。さらに、2028年3月の運行開始に先駆けて乗車体験ができる〈Fine Dining Train 「vies」 2年後の約束〉キャンペーンを開始いたします。

- 列車名称： Fine Dining Train 「vies」 （ファインダイニング・トレイン「ヴィエス」）
- 運行開始： 2028年3月（予定）
- 車両製造： 株式会社日立製作所
- ネーミング開発： 小西 利行氏（POOL inc.）
- ロゴデザイン開発： 丹野 英之氏（POOL DESIGN inc.）
- ブランドムービー第一弾： https://www.youtube.com/watch?v=o1_3vczz_TI
- インタビュー映像： https://www.youtube.com/watch?v=7_d_D8IN3IQ
- Fine Dining Train 「vies」 ティザーサイト 及び 2年後の約束キャンペーンページ：
<https://www.seiburailway.jp/railways/vies/>

Detail

【ネーミングコンセプト】

vies

Fine Dining Train

Fine Dining Train 「vies」 (ヴィエス)

「vie」はフランス語で「命」「人生」を意味します。食は命をいただくものという、日本が古くから大切にしてきた自然への敬意を込めるとともに、ご乗車いただくお客さま一人ひとりの人生をより豊かなものにしたいとの思いから、複数形「vies」としました。また、「vies」を逆から読むと「西武」となるストーリーも秘められています。上質な食体験を

提供する意思を込めた「Fine Dining Train」のサブタイトルとともに、いくつもの人生が出会い、豊かに重なり合う、特別な食の舞台であることを表現した名称です。

【ロゴデザインコンセプト】

「s」の有機的なカーブとそこから伸びるアンダーラインが、この列車のユニークなフォルムを表現しています。フランス語で「命」「人生」そして「生きる力」を意味する「vie」をそこに乗せて。「vie」は豊かな食でもありお客さまでもあります。食を味わい、人生を満喫しながら走る、「vies」だけの列車の旅。スピードや効率ではなく、ゆったりとくつろげる至福な時間と、包まれるような空間をデザインしました。下線が左からでなく右から伸びることで、逆から読むと「西武」になる示唆となっています。



【車両外観イメージ】

<クリエイティブプロフィール>

【ネーミング開発者コメント】小西 利行氏 (POOL inc.)

列車の名称を生み出すという仕事に、身の引き締まる思いで取り組みました。斬新な名前を求めるよりも、食に対する深い意味を持つことと、たくさんの方々に愛される言葉であることを求めてたどり着いたのがこの「vies (ヴィエス)」。

日本が大切にしてきた食への思いを、世界に通ずる言葉で表現しました。西武とのアナグラム、特急「Laview」との類似も含め、音の面白さも追求しています。この「vies」が多くの人生に笑顔や歓びを生み出すことを心から願っています。

小西 利行



POOL inc. Founder、コピーライター、クリエイティブ・ディレクター
博報堂を経て、2006年POOL inc.設立。言葉とデザインでビジョンを生み、斬新なストーリーで世の中にムーブメントをつくり出している。主な仕事に、「伊右衛門」「ザ・プレミアム・モルツ」「PlayStation」「日産セレナ・モノより思い出。」などの1000を超えるCM・広告作品、「伊右衛門」「こくまろカレー」などの商品開発、ハウス「母の日にカレーをつくろう」、スターバックス「47 JIMOTOフラベチーノ」など多数のプロモーション企画も担当。「Visional」のブランド開発、三菱鉛筆のリブランディング

も成功させた。また2017年に施行された「プレミアムフライデー」の発案・企画・運営にも参画。都市やホテル開発では、越谷「AEON LakeTown」、京都「GOOD NATURE HOTEL」、立川「GREEN SPRINGS」などをトータルプロデュース。話題のハンバーグ店「挽肉と米」オーナー兼クリエイティブ・ディレクターでもある。著書に『すごい思考ツール 壁を突破する100の<方程式>』『伝わっているか?』『すごいメモ。』『プレゼン思考』『売れ型』などがある。

【ロゴデザイン開発者コメント】丹野 英之氏（POOL DESIGN inc.）

車両の独特なフォルム、食へのこだわり、豊かでかけがえのないここだけの体験。この列車でしか味わえないアイデンティティをデザイン化しました。車両、ロゴ、そこから広がる世界観が強いシナジー効果を生み、一本の心地よいストーリーが生まれるロゴデザインを目指しています。日本はもちろん、世界中から「vies」を目的に人々が訪れ、そして西武線沿線のみなさまに愛着を持っていただける、いつも想像を超えた列車として輝いている未来をイメージしながら、デザインしました。

丹野 英之



クリエイティブ・ディレクター / アートディレクター

POOL DESIGN inc. 代表。博報堂シニアクリエイティブディレクター、HAKUHODO DESIGN を経てPOOL inc. 参加。 POOL DESIGN inc. 設立。 ものやことの本質を可視化し、インナーと生活者が一体となって愛着を抱き育んでいくブランディングを実行。ブランディング、CI&VI、広告、パッケージ、プロダクト、商品開発などの分野で、戦略プランニング、クリエイティブディレクション、デザインまで一貫して行う。

トヨタ、レクサス、スターバックス、サントリー「ザ・プレミアム・モルツ」、ソニー「PlayStation」、イオン、一風堂など、日本を代表するブランドを多数手がける。ホテル、商業、まちづくりや施設開発にも参画し、「THE THOUSAND KYOTO」、「GOOD NATURE STATION」、立川のまちづくり「GREEN SPRINGS」「SORANO HOTEL」などコンセプト開発からVI、コミュニケーションまで一元的にディレクション。東京ADC賞、ACC賞、ACCベストプランナー賞、朝日広告賞、カンヌ、アドフェスト、クリオなど国内外受賞多数。

【Fine Dining Train「vies」の世界観を描く、ブランドムービー第一弾およびインタビュー映像を公開】

本日より、Fine Dining Train「vies」公式サイトおよび西武鉄道公式 YouTube チャンネルにて、ブランドムービー第一弾とインタビュー映像を公開いたします。

料理を監修するバルニバービ総料理長・大筆秀樹氏、車両デザインを手掛ける建築家・妹島和世氏が登場し、Fine Dining Train「vies」の構想や、料理・空間づくりに込めた思想について語ります。移ろいゆく景色、光が差し込む車内、そして一皿に凝縮された情熱。2028年3月の運行開始に向けて、紡がれる「創り手たちの想い」をぜひご体感ください。

- ブランドムービー第一弾 URL : https://www.youtube.com/watch?v=o1_3vczz_TI
- インタビュー映像 URL : https://www.youtube.com/watch?v=7_d_D8IN3IQ



【運行開始記念〈Fine Dining Train「vies」2年後の約束〉キャンペーン】

2028年3月の運行開始に先駆け、Fine Dining Train「vies」をひと早くご体験いただける、乗車ご招待キャンペーンを実施いたします。

2年後のあなたには、一緒に特別な時間を過ごしたい人、感謝の気持ちを伝えたい人はいらっしゃいますか。家族、友人、パートナーなど、大切な存在との“節目”や“記念日”を、この新しいレストラン列車で彩る体験を西武鉄道がお手伝いします。あなたにとって大切なその日を「vies」でどのように特別な時間にしたいか、想いや背景をぜひお聞かせください。



- **応募期間：** 2027 年 3 月 31 日（水）まで

※上記期日より前倒しで終了する可能性があります。

- **特別貸切列車の運行：** 2028 年 2 月（平日）を想定
- **当選人数：**最大 15 組・50 名さま
- **応募方法：**以下のいずれかの方法でご応募いただけます。なお、すべての方法から応募することも可能です。

1. **Instagram：** Fine Dining Train「vies」公式アカウント（[@seibu_vies](https://www.instagram.com/seibu_vies/)）をフォローし、本キャンペーン投稿に対して家族、友人、パートナーどんな方と行きたいかをコメント。
2. **X（旧 Twitter）：** 西武鉄道イベント情報【公式】アカウント（[@seibu_event](https://twitter.com/seibu_event)）をフォローし、該当のキャンペーン投稿をリポスト
3. **応募フォーム：** Fine Dining Train「vies」ティザーサイト内〈2年後の約束キャンペーン〉ページ上のフォームより「2年後の大切な日を vies でどのような特別な時間にしたいか」という思いや背景を 100 字以上のエピソードとして記入

※「3. 応募フォーム」から想いのこもった素敵なエピソードをお寄せいただいた方は、選考のうえ当選確率がアップいたします。

※応募資格や注意事項等の詳細は、下記サイト内の応募規約をご確認ください。

- **Fine Dining Train「vies」ティザーサイト 及び 2年後の約束キャンペーンページ：**

<https://www.seiburailway.jp/railways/vies/>

- **応募規約：** https://www.seiburailway.jp/railways/vies/user_agreement

【ご参考】

■2025年10月21日 第1弾リリース

2028年3月 新型レストラン列車 運行開始

https://www.seiburailway.jp/newsroom/news/20251021_restaurant/

■西武鉄道のレストラン列車について

西武 旅するレストラン



52席の至福
fifty two seats of happiness



4000系車両をリメイクし、2016年4月17日より全席レストラン列車の“西武 旅するレストラン 「52席の至福」”として運行を開始しました。隈研吾氏が外装・内装デザインを担当しました。沿線の代表的な観光地である「秩父」をモチーフとした車両で、自然を貫く荒川の水の流れを車両のエクステリアに取り入れてダイナミックに表現しました。そして、車両のインテリアには、秩父の伝統工芸品である秩父銘仙や地産木材である西川材などを使用しています。土日祝日を中心に、池袋・西武新宿～西武秩父駅間を中心に運行し、多くのお客さまにご乗車いただいております。2026年4月には運行開始10周年を迎えます。

2028年3月以降における「52席の至福」運行形態は未定です。決まり次第、お知らせいたします。

■西武鉄道001系特急車両（Laview）について



これからの西武鉄道の未来を担う新たなフラッグシップトレインとして、2019年3月16日にデビューしました。名称「Laview（ラビュー）」には、「L」贅沢（Luxury）なりビング（Living）のような空間、「a」矢（arrow）のような速達性「view」大きな窓から移り行く眺望（view）、都市や自然の中でやわらかく風景に溶け込む特急として、多くのお客さまに特急電車としての旅を楽しんでいただきたいという想いが込められています。

◇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 9:00～17:00（12/30～1/3 を除く）〕

以上

2025 年 10 月 21 日

西武鉄道株式会社
株式会社バルニバービ

2028年3月 新型レストラン列車 運行開始

日本一の厨房車両^注) とともに
洗練された空間と料理が織りなす、心に刻まれるひとときを



西武鉄道株式会社（本社：埼玉県所沢市、社長：小川 周一郎）は、新型レストラン列車を新造し、2028年3月から運行を開始します。車内のレストラン開発・営業を進めるパートナーとして、株式会社バルニバービ（本社：大阪府大阪市、会長：佐藤 裕久）を迎え、両社で新型レストラン列車を運行します。

西武鉄道は、2016年から全席でフルコース料理を味わう“西武 旅するレストラン 「52席の至福」”（以下、「52席の至福」）を運行し、8万人以上のお客さまにご乗車いただいています。東京都内を発着する唯一のレストラン列車で過ごす特別な体験に高い評価をいただき、多くのお客さまに大切な人との記念日などにご利用いただいています。新たに運行を開始する新型レストラン列車では「52席の至福」が紡いできた価値を一層高め、格別な空間デザインや料理提供により「大切な人と過ごす、かけがえのない時間」を追求します。光と余白に包まれる洗練された車内空間で、心に深く刻まれる料理を味わっていただきながら、新型レストラン列車と西武線沿線が、お客さまの特別な日に彩りを添えるお手伝いをしたいと考えています。

料理・サービス提供を担当するバルニバービは、「食から始まる日本創再生」をビジョンに掲げ、東京・大阪はじめ全国に102店舗のレストラン・カフェ・ホテルを展開しています。兵庫県淡路島では“食”を基盤に創り出す新しい地方創再生プロジェクト「Frogs FARM ATMOSPHERE」を推進。淡路島内で24施設の飲食店・宿泊施設等を営業し、地域に眠る個性と魅力を見つけ出し、新たな賑わいを生み出してきました。

今回、西武鉄道が新型レストラン列車にかける意気込みとバルニバービのビジョンや実績が共鳴し、両社がパートナーとして新型レストラン列車を運行することになりました。沿線の豊かな自然や食材、そして人々の物語を「食」という体験に変えて、心まで満たされる美味しいフルコース料理をご提供します。

西武鉄道の特急電車「Laview（ラビュー）」をベースに新造する車両は、独創的な建築で世界的に評価を受ける建築家・妹島和世氏がデザインし、親しい人との食事のひとときが引き立つ、特別な時間を味わえる車両を目指します。厨房車両は70名程度のお客さまに温かい料理を熱々のままご提供することにこだわった、厨房面積が「日本一の厨房車両^注）」です。

新型レストラン列車は、鏡のように輝く車体に西武線沿線の魅力を映し出して国内外へ発信するとともに、沿線の未来を明るく照らしブランドイメージを牽引するフラグシップとなることを目指します。

注）現在、日本国内で定期運行されている列車における厨房エリア面積との比較（当社調べ）
※本リリース内の画像は、すべてイメージです。実際とは異なる場合があります。
※記載の数値は 2025 年 9 月末時点です。

Design

建築家 妹島和世氏による、親しい人との食事のひとときが引き立つ車内空間。鏡のように輝く車体に、沿線の魅力を映し出して国内外へ発信します。



【車両外観】



【先頭車両（1号車）個室】

新型レストラン列車は、Laview をベースにして、妹島和世建築設計事務所がデザインします。Laview の特徴である「やわらかく風景に溶け込むデザイン」がさらに進化した鏡のように輝く車体は、沿線の魅力を映し出します。大きな窓から移りゆく眺望と美味しい料理を味わいつつ、テーブルを挟んで向かい合う大切な人と過ごす特別な時間を提供し、忘れられない思い出としてお客さまの心を満たします。

車内は、景色やお客さま、料理などの主役が強調されるようにグレーを基調としたトーンとし、テーブルの料理やお皿が引き立つようにスポットライトやテーブルライトを設置します。

また、先頭車両（1号車）には、当社初となる8名程度の個室を1部屋設け、前方展望も楽しめる贅沢なプライベート空間で、大切な人との記念日などにゆったりとお過ごしいただけます。

Restaurant

日本一の厨房車両で料理を極め、日本一美味しいレストラン列車へ。
料理の力で観光需要を創出。ブランドイメージを牽引し、沿線全体の活性化へ。



【厨房車両（3号車）】



【ドリンク提供イメージ】

車内で調理したフルコース料理を全席でご提供するために、3号車1両を全て厨房車両とします。約70名のお客さま全員に、温かい料理を熱々のままご提供する設備にこだわり抜いた、いままでに見たことないスケールの厨房が誕生します。日本一の厨房車両からバルニバービグループ総料理長 大筆秀樹が監修する最高級の料理をご提供します。

Detail

1. 概要

■導入車両	新型レストラン列車
■愛称	未定
■導入時期	2028年3月（予定） （具体的な運行開始日は、あらためてお知らせします）
■導入形態	新造車両
■車両数	1編成4両 （厨房車両1両【3号車】・客席車両3両【1・2・4号車】）
■定員	70名程度 （8名程度の個室1部屋を含む）
■営業形態	車内で調理したフルコース料理を提供する全席レストラン列車
■運行区間	池袋線・新宿線・西武秩父線など
■運行日数	臨時電車として、週末を中心に年150日程度を予定 （金曜日・土曜日・日曜日・祝日を中心に、平日貸切運行なども想定）
■デザイナー	妹島 和世（株式会社妹島和世建築設計事務所）
■レストラン経営	株式会社バルニバービ
■総料理長	大筆 秀樹（株式会社バルニバービ 執行役員 総料理長）
■ネーミング開発	小西 利行（POOLinc.）
■ティザープロモーション	株式会社サニーサイドアップ
■ティザーサイト	https://www.seiburailway.jp/railways/coming_soon
■総投資額	非公表

2. デザインコンセプト

新型レストラン列車は、Laviewをベースとしながら、外観はさらに映像的な付まいとなるように、また内部はやわらかな印象を感じるように家具をデザインしました。大きな窓からの西武線沿線の風景を背景に、家族やお友達など親しい人との食事のひとつきが引き立つ、特別な時間を味わえる車両を目指します。（妹島和世建築設計事務所）

3. デザイナー

妹島 和世（株式会社妹島和世建築設計事務所）

新型レストラン列車のデザインコンセプト策定、外観・内観デザインは、西武鉄道001系特急車両（Laview）に続いて、建築家 妹島和世氏に依頼しました。世界で活躍される妹島和世氏は、2010年に建築界のノーベル賞と言われる「プリツカー賞」を受賞され、2024年度「文化功労者」に選出されました。



© Kohei Omachi

【コメント】妹島 和世

Laviewにひきつづき新型車両のデザインをさせていただき大変光栄です。この車両からの風景と特別な時間を楽しんでいただけたらと思います。西武線沿線のみならず皆さまに愛されるようなレストラン列車になれば幸いです。

妹島 和世

建築家。茨城県生まれ。1981年日本女子大学大学院修了。1987年妹島和世建築設計事務所、1995年西沢立衛とともにSANAAを設立。主な受賞としてベネチアビエンナーレ国際建築展金獅子賞*（イタリア）、プリツカー賞*（アメリカ）、芸術文化勲章オフィシエ（フランス）、芸術選奨文部科学大臣賞*、村野藤吾賞、高松宮殿下記念世界文化賞、王立英国建築家協会2025ロイヤル・ゴールド・メダル*（英国）などを受賞。主な建築作品として、金沢21世紀美術館*（金沢市）、Dior表参道*、犬島「家プロジェクト」（岡山市）、ニューミュージアム*（ニューヨーク）、Rolexラーニングセンター*（ローザンヌ・スイス）、ルーヴル・ランス*（ランス・フランス）など。（*はSANAAとして）

<代表作>

金沢21世紀美術館（石川県金沢市）



©SANAA

ルーヴル＝ランス（フランス、ルーヴル美術館・ランス分館）



©SANAA

4. レストラン経営

株式会社バルニバービ

バルニバービは「美味しいものを、より楽しく、より健康に、より安く」をテーマに、「なりたい自分」を目指すスタッフが個性的な店舗運営を行うことにより、外食の未来を創造する企業として成長を遂げてまいりたいと考えています。その思いをもとに、より多くの人々が楽しく豊かに暮らせる社会を目指して、「食から始まる日本創再生」をVISIONにかかげ、「食」を通してそのエリアの良さを再認識し、持続可能な循環型社会の実現に貢献することを目指しています。グループ全体では102店舗を運営し、兵庫県淡路島では食”を基盤に創り出す新しい地方創再生プロジェクト「Frogs FARM ATMOSPHERE」を推進し、淡路島内で飲食店と宿泊施設を含めて24施設を開発・運営しています。西武グループ施設内では、冬季限定店舗を含めて4店舗を営業しています。

【コメント】株式会社バルニバービ 代表取締役会長 CEO兼CCO（最高経営責任者 兼 最高創造責任者）

佐藤 裕久



創業以来、誰も振り向かない場所に店をつくり、人の流れや街の景色を変えてきました。そしてその進化版として今取り組んでいるのが「食から始める地方創再生」です。

今回、西武鉄道とともに挑むレストラン列車は、その理念を体現する新たな舞台になると感じています。舞台となる西武線沿線には、まだまだ世に知られていない宝物が眠っています。豊かな自然や食材、そして人々の物語を「食」という体験に変え、訪れる人の心に刻むことができれば、それは地域の誇りになるはずです。

観光客やインバウンドの方々はもちろん、地域に暮らす人々が「自分たちの街にこんな列車がある」と胸を張れる存在にしたい。食は人を笑顔にし、街の未来を拓く力を持っています。この列車が西武線沿線の潜在力を呼び覚まし、世代を越えて愛されるフラグシップとなるよう、全力で挑んでまいります。

佐藤 裕久

京都市上京区生まれ。神戸市外国語大学英米語学科中退、1991年バルニバービ設立、代表取締役役に就任。現在、東京・大阪はじめ全国に102店舗のレストラン・カフェ・ホテルを展開。近年は、淡路島をはじめ島根県出雲市などでも「住みたくなる街づくり」をテーマに、食と宿を切り口に地方創再生に取り組んでいる。著書に、『一杯のカフェの力を信じますか?』（河出書房新社）『日本一カフェで街を変える男』（グラフィック社）がある。2022年2月には、環境省エコファースト企業に認定され環境保全先進企業として飲食業界を牽引。2024年「外食アワード外食事業部門」を受賞。



株式会社バルニバービ 執行役員 総料理長 大筆 秀樹

2001年よりバルニバービの厨房にて、シェフとして腕を振るう。以降、東京タワー下の「GARB pinitino」、丸の内「GARB Tokyo」の立ち上げに携わり、多くのメニュー開発、チームづくりに貢献。2011年に現職へ就任。食材への探求心が強く、自ら産地に赴き生産者との連携を重視。地域の食材を活かしたメニュー開発やPB商品開発も手掛ける。各店舗シェフの個性を尊重し、「食」を通じた幸せの追求と地域創生への貢献を目指す、情熱とアイデアに溢れた料理人です。

【ご参考】

■西武鉄道のレストラン列車について

西武 旅するレストラン
52席の至福
fifty two seats of happiness



4000系車両をリメイクし、2016年4月17日より全席レストラン列車の“西武 旅するレストラン「52席の至福」”として運行を開始しました。隈研吾氏が外装・内装デザインを担当しました。沿線の代表的な観光地である「秩父」をモチーフとした車両で、自然を貫く荒川の水の流れを車両のエクステリアに取り入れてダイナミックに表現しました。そして、車両のインテリアには、秩父の伝統工芸品である秩父銘仙や地産木材である西川材などを使用しています。土日祝日を中心に、池袋・西武新宿～西武秩父駅間を中心に運行し、多くのお客さまにご乗車いただいております。2026年4月には運行開始10周年を迎えます。

2028年3月以降における「52席の至福」運行形態は未定です。決まり次第、お知らせいたします。

■西武鉄道001系特急車両（Laview）について



これからの西武鉄道の未来を担う新たなフラッグシップトレインとして、2019年3月16日にデビューしました。

愛称「Laview（ラビュー）」には、「L」贅沢（Luxury）なりビング（Living）のような空間、「a」矢（arrow）のような速達性「view」大きな窓から移り行く眺望（view）、都市や自然の中でやわらかく風景に溶け込む特急として、多くのお客さまに特急電車としての旅を楽しんでいただきたいという想いが込められています。

◇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 9:00～17:00（12/30～1/3を除く）]

以上