

天婦羅 喜匠天結

～真心が織りなす極上の”酒と天婦羅”～

第1回はあずみ野温泉ホテルの西牧料理長と片山津温泉ソサエティの沼田料理長によるチーム【天婦羅 喜匠天結】が「真心が織りなす極上の“酒と天婦羅”」をテーマに作り上げた天婦羅割烹です。コース料理との相性を踏まえたドリンクと合わせてお楽しみください。



あずみ野温泉ホテル料理長
西牧 良彦 Yoshihiko Nishimaki

長野県安曇野市生まれ。和食料理人として銀座の懐石料理店や有名ホテルで研鑽を積み、その後地元の料理店で鰯、天婦羅などを学ぶ。ブランドにこだわらず、その日一番良いものを仕入れ、お客様に最高の状態で提供するのがモットー。



片山津温泉ソサエティ料理長
沼田 純 Jun Numata

石川県加賀市生まれ。高校卒業後、ダイヤモンドソサエティに入社。八ヶ岳に1年、箱根に5年勤務し、現在は片山津に勤務。ダイヤモンドソサエティ一筋で様々な経験を重ね現在に至る。新鮮な魚介類を提供し、お客様に満足いただくことが日々の目標。



2024年10月7日(月)～11月9日(土)

※10月18日を除く

18:00 お食事開始

1日6名様限定

ご夕食 お一人様 22,400円

*別料金にてお料理に合わせたドリンクを用意しております。

※料金は全てサービス料・消費税込みです。
※3日前までのご予約制、1日につき最大6名様まで承ります。
※ご宿泊の場合、室料・ご朝食料金・入湯税を別途申し受けます。
※仕入れ状況により日ごとにメニューは異なります。
※お食事制限がある方はご予約の際にお申し付けください。
※18歳未満のお子様の同伴はご遠慮ください。
※写真はイメージです。

特設ページは
こちら



次回予告

11月11日(月)～12月14日(土)

【Le TEPPANYAKI 逢】

～出逢いが織りなす至極のひとときを～

ダイヤモンド滋賀 八ヶ岳美術館ソサエティ
高山料理長 × 林料理長