

二人の料理人が紡ぐ物語
第二回

Le Teppanyaki 逢

～出逢いが織りなす至極のひとときを～

ダイヤモンド滋賀の高山料理長と八ヶ岳美術館ソサエティの林料理長によるチーム【Le TEPPANYAKI 逢】が「出逢いが織りなす至極のひとときを」をテーマに、その日一番美味しい食材で作上げる鉄板焼きお任せコースをご提供いたします。コース料理との相性を踏まえたドリンクもご用意しております。



ダイヤモンド滋賀料理長

高山 秀樹 Hideki Takayama

京都府京都市出身。京都ホテル（現ホテルオークラ京都）で約20年間研鑽を重ねた後、各地のゲストハウスやレストラン、ホテルで料理長を歴任し、ダイヤモンド滋賀料理長に就任。ワインをこよなく愛し、日本ソムリエ協会認定ワインエキスパートの資格取得を目指して勉強中。



八ヶ岳美術館ソサエティ料理長

林 健太郎 Kentaro Hayashi

神奈川県鎌倉市出身。調理師専門学校を卒業後、ダイヤモンドソサエティに入社。有馬、鎌倉、八ヶ岳、滋賀、と気づけば30数年にわたりダイヤモンドソサエティとともに人生を歩んでいる。「継続は力なり」を信念にし、ジャンルにとらわれず日々美味しいものを探求中。



2024年11月11日(月)～12月14日(土)

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ご用意しております。

※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

2025年1月13日(月)～2月15日(土)

【フュージョンキュービュースドゥキュービュニエ】
= 二人の料理人

～素敵な時間と華やかな料理のマリアージュ～

鎌倉別邸ソサエティ 佐藤料理長 × 瀬戸内マリンホテル 品川料理長