

二人の料理人が紡ぐ物語
第四回

板前割烹 ～華新～

～華やかに、さらに新しい料理をお届けします～

有馬温泉ソサエティの別府料理長と京都ソサエティの川下料理長によるチーム【板前割烹～華新～】が「華やかに、さらに新しい料理をお届けします」をテーマに、その日一番美味しい素材を使った割烹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。



有馬温泉ソサエティ料理長

別府 祐一 Yuichi Beppu

1978年生まれ。18歳から京都で旅館、料亭、ホテルと多くの場所で修行を積む。35歳で知恩院和順会館花水庵の料理長となったのち、ダイヤモンド京都ソサエティへ着任。現在は有馬温泉ソサエティにて腕を振るう。「温故知新の心で精進する」ことを心に。

京都ソサエティ料理長

川下 誠 Makoto Kawashita

1977年生まれ。18歳で料亭旅館に住み込みで入店。料理屋やホテルを渡り歩き、35歳で「本家たん熊 高島屋店」での料理長を経て、今に至る。「日本人が大切にしてきた“おもてなし”文化を通じ、お客様の楽しい時間のお手伝いができるように」という想いを胸に。



2025年2月17日(月) ～ 3月8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

特別予告

2025年3月14日(金)
オールスターズライブキッチン

一夜限り、全料理長が再度集まり、
趣向を凝らした料理を
ご提供させていただきます。
特別なお時間をお楽しみくださいませ。

ダイヤモンド有馬温泉ソサエティ 本館

TEL.050-8883-7363 (9:00～23:00)

〒651-1401 神戸市北区有馬町423番地

ご予約はお電話でのみ承ります