

3人のシェフによる

Noisette dagneau en croûte
"Maria Callas"

至高の饗宴

A special
one-night-only course

それぞれの哲学と技術が織りなす
一夜限りの特別コースを心ゆくまでお楽しみください。

SOUPE DE POISSON
CLARIFIÉE

Ryohei
Kitayama



ホテル一畑 総料理長
北山 良平

Jyunya
Teshima



シェ・イノ料理長
手島 純也

Hirokazu
Hara



ルレストラン ハラ
原 博和

阪急阪神ホテルズで培った本格フランス料理の技術と感性を礎に、現在はホテル一畑執行役員総料理長として、地元・山陰の豊かな食材の魅力を最大限に引き出す料理を追究。伝統を重んじながらも新たな価値を創造し、多くの美食家を魅了し続けている。

山梨県出身。フランス・パリで修業を重ね名門レストランで腕を磨いた後帰国フランス料理界の第一人者吉野建シェフのもとで料理長を務めその後15年にわたり和歌山の名店「オテル・ド・ヨシノ」の料理長として活躍。2022年より日本を代表するグランメゾン「シェ・イノ」の料理長に就任。日本のクラシックフランス料理を受け継ぐ、国内屈指の料理人として高い評価を受けている。農林水産省「料理マスターズ」シルバー賞、辻静雄食文化賞専門技術者賞受賞。

卓越した技術と豊かな感性で、素材の持ち味を丁寧に引き出す実力派シェフ。クラシックを礎に独自の感性を融合させた繊細かつ力強い料理は、多くのゲストを魅了し、高い評価を得ている。

2026 年
10月4日(日)

会場:宴会場
受付:17:00~
時間:17:30~19:30

1名 20,000 円
コース料理、ソフトドリンク付

※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料が含まれます。 ※ソフトドリンク付 アルコール飲料は別料金 ※画像は全てイメージです。※料理内容は当日ご案内いたします



ホテル一畑

ご予約・お問合せ 9:00 ~ 18:00

TEL. 0852-22-0188

〒690-0852 島根県松江市千鳥町 30
一畑電車「松江しんじ湖温泉駅」すぐ



詳しくは
公式サイトを
ご確認ください。

阪急阪神第一ホテルグループ