

洋食料理長 益田健二郎氏と

鉄板懐石りんどう料理長 神鷹悠介氏

特別コラボ企画

高級和牛

「神戸牛を愉しむディナー」

神戸牛は、兵庫県産但馬牛より厳しい審査基準を満たした
高品質な牛肉のみ認定され、
その秀逸できめ細やかなくちどけの良さは
世界的にも評価されています。
この機会に、熊本県では滅多に味わうことのできない、
神戸牛ならではの「甘み」と「香り」を、
熟練シェフの精細なコース料理と共にぜひご堪能ください。

Special Collabo Dinner

■ 1日目 2024年7月6日(土) **完売しました!**
■ 受付 18:30~
■ 開宴 19:00 1部(A鉄板)1品目スタート
19:15 2部(B鉄板)1品目スタート

■ 2日目 2024年7月7日(日) **好評につき
追加開催決定!**
■ 受付 17:30~
■ 開宴 18:00 1部(A鉄板)1品目スタート
18:15 2部(B鉄板)1品目スタート

■ 料金 30,000円(料理・ドリンク・税金・サービス料込)
■ 会場 B1F 鉄板懐石りんどう

※1部と2部で時間を15分ずらしてお料理をご提供いたします。
※お席は全席カウンター席です。
※小学生以下のご来店はご遠慮しております。
※7月4日(木)以降のキャンセルにつきましては、100%の料金を
頂戴いたしますのでご了承ください。



【洋食料理長】

益田 健二郎 氏

ピストロやホテルで経験を積み、当ホテルオープン当初から勤務。現在、洋食料理長を務める。



【鉄板懐石りんどう料理長】

神鷹 悠介 氏

当ホテルにて中国料理の料理人として経験を積み、2020年中国料理料理長に就任。2022年11月公益社団法人日本中国料理協会主催『第14回青年調理師のための全日本中国料理コンクール』熱菜・畜禽部門にて金賞獲得、農林水産大臣賞受賞。現在、ザ・ニューホテル熊本鉄板懐石りんどう料理長就任。

