

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)

■ 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

好評につき
追加開催決定!

■ 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。

DLIGHT LIFE & HOTELS
THE NEW
hotel kumamoto

