

2023.10.28 (SAT)

四季折々の恵みを引き立てるお鮭とホテルシェフによる鉄板焼のコラボレーション。

鮭職人 野上剛志氏による巧みな手さばきが、  
新鮮な海の幸と共に魅惑の料理へと変化させます。

ホテルシェフの繊細な技の融合が、皆様を旬の食材と風味の宝庫へと誘います。

ソムリエがセレクトするシャンパンとワインのペアリングを  
一夜限りの特別ディナーと共に お楽しみください。

鮭の心、鉄板の情熱

SUSHI × TRINADO × WINE



- 開催日 2023年10月28日(土)
- 受付 18:00~
- 開宴 1部 18:30~・2部 18:45~
- 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
- 人数 最大12名様

※お席はカウンター席のご案内になります  
※未成年者の飲酒は法律で禁止されています

※キャンセル料金について：10/23(月)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。



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シェフ就任。

[ ホテルシェフ ] 神鷹 悠介 氏



調理師、食育インストラクター。東京すしアカデミー卒。和洋中鮭、個人店から5つ星旅館まで有名無名・国内外を問わず様々な厨房や接客を経験。  
2019年より紹介制鮭職人として活躍中。

[ 鮭職人 ] 野上 剛志 氏

