

「特別コラボ」
デイナー

デライトライフ & ホテルズの
一つ星シェフ 鷗鷯 進氏と
鉄板懐石りんどうの

2022年からミシュランガイドに
2年連続一つ星として紹介されている、
グループ店仏蘭西料理ラ・テラスイリゼの
シェフ 鷗鷯 進氏を迎えて、
当ホテルのシェフ 神鷹 悠介氏とコラボイベントを開催します。
ここでしか味わえない贅沢なデイナーを、
ソムリエがセレクトした
シャンパンとワインと共にお愉しみてください。



Special Collabo Dinner

- 開催日 2024年2月16日(金)・2月17日(土)
- 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

- 料金 32,000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。
※キャンセル料金について：2/13(火)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。



[仏蘭西料理ラ・テラス "イリゼ"]

鷗鷯 進氏

1991年、大阪のエブヴァンタイユで料理人人生をスタートさせる。1997年より渡仏し、約20年間ヨーロッパ各地にて研鑽を積む。スイスのRestaurant Cheval Blancでは副料理長に抜擢され、ミシュランガイドに三つ星レストランとして掲載されることに貢献。2021年より現職。就任1年目にしてラ・テラス"イリゼ"がミシュランガイドに一つ星レストランとして掲載され、翌2023年も一つ星として掲載される。



[鉄板懐石りんどう]

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シェフ就任。

ザ・ニュー ホテル 熊本

ご予約・お問い合わせ 鉄板懐石りんどう TEL.096-326-5100

9:00~21:00
(ロビーバー・ANDO共通)



ホームページから
オンライン予約も受付中

