

ディライトライフ&ホテルズ「特別コラボ」ディナー  
ラ・テラス 高田 和明 氏 × 鉄板懐石りんどう



ディライトライフ&ホテルズの

ラ・テラス 高田 和明と

鉄板懐石りんどうの

# 「特別コラボ」 ディナー

ミシュランガイド奈良2017・2022・2023に掲載。

旬と驚きを季節の一皿に表す、

こだわりのフレンチが味わえる奈良県の隠れ家レストラン

『ラ・テラス』のシェフ『高田 和明氏』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いたします。

斬新且つ繊細な盛り付けと味わいの料理の数々を、

ソムリエがセレクトしたワインと共にのお楽しみください。

## Special Collabo Dinner

■ 開催日 2024年10月16日 (水)

■ 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。

※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。

※10月14日(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。



[ ラ・テラス ]

高田 和明 氏

大阪の花外楼、堺筋倶楽部、ブルディガラなど名店で研鑽を重ねる。2004年ディライトグループに入社後、2010年にラ・テラス料理長に就任。繊細な盛り付け、味わいでゲストから高い評価を得ている。最近では奈良地元食材にこだわり、新しいメニューを日々研究中。



[ 鉄板懐石りんどう料理長 ]

神鷹 悠介 氏

1984年熊本市中央区京町生まれ。2003年ホテルニューオータニ熊本 中国料理『大観苑』にて中国料理の上海料理人としてキャリアをスタートさせる。2020年ザ・ニューホテル熊本 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・畜禽部門にて日本一・金賞獲得、農林水産大臣賞受賞。2023年4月 ザ・ニューホテル熊本 鉄板懐石りんどうのOPENに伴い料理長に就任。地域の生産者との交流も深め地元の食材を厳選し、中国料理の技法を中心に鉄板に落とし込み、新しい形の鉄板料理を提案している

La  
Terrasse  
広島西料理 ラ・テラス

DLIGHT LIFE & HOTELS  
THE NEW  
hotel kumamoto

DLIGHT  
LIFE & HOTELS

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