

2024.09.28 sat

Mini Event

あか牛を愉しむディナー



■ 開催日 2024年9月28日 (土)

■ 開 宴 19:00

■ 人 数 最大6名様 (予定)

■ 料 金 20,000円

(料理・1ドリンク・税金・サービス料込)

1Drink 付

2杯目以降のお飲み物は料金に含まれておりません。

※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。

※9月26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。



【鉄板懐石りんどう料理長】 神鷹 悠介 氏

1984年熊本市中心区京町生まれ。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。

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