



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

「特別コラボ」 ディナー

2022年からミシュランガイドに
3年連続一つ星として紹介され、
更にゴ・エ・ミヨ全国版2024に
16/20・3トックとして
掲載されたグループ店仏蘭西料理ラ・テラス「イリゼ」の
シェフ 鷗進氏を迎えて、
当ホテルのシェフ神鷹 悠介氏との二度目の
コラボイベントを開催いたします。
繊細で美しいこだわりの料理の数々と
ソムリエがセレクトしたワインで思い出に残る
贅沢なひとときをお過ごしください。

Special Collabo Dinner

■ 開催日 2025年2月14日(金)、15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

■ 人数 各日最大12名予定

■ 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(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。
※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。

[仏蘭西料理ラ・テラス「イリゼ」]

鷗進 氏

1991 フランス料理エブヴァンタイユ(大阪)
1994 ビストロヴァンサンク(大阪)
1996 フランス料理ルイブラン(神戸)
1997 フランスを皮切りに約20年間ヨーロッパ各地に滞在する
アンフィクレス、ベルナルロワゾー、ジャックマキシムetc...
2000 ジラルデ(スイス) ミシュラン三ツ星 ゴ・エ・ミヨ19点
2006 オーベルジュ・ド・ソレイユ(スイス) ゴ・エ・ミヨ14点 シェフ就任
2008 シュヴァルブラン(スイス) 五つ星ホテル「レ・トロワ・ロア」副料理長就任
8年間でミシュラン非掲載から三つ星 ゴ・エ・ミヨ非掲載から19点獲得
2016 帰国 ラ・メゾン・ド・グラシアニ神戸北野 エグゼクティブシェフ就任
2018 雲仙観光ホテル(長崎) 洋食料理長就任
2021 現職
2022 ミシュランガイド奈良一つ星
2023 ミシュランガイド奈良一つ星
2024 ミシュランガイド奈良一つ星
ゴ・エ・ミヨ2024年全国版16点 3トック獲得



[鉄板懐石りんどう]

神鷹 悠介 氏

1984 熊本市中央区京町生まれ
2003 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 ザ・ニューホテル熊本 中国料理料理長に就任
2022 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 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
2025 ワン・ステーションホテル熊本 鉄板懐石りんどうにて、
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



DLIGHT
LIFE & HOTELS

ONE STATION
HOTEL KUMAMOTO

LaTerrasse
irisée

ワン・ステーションホテル熊本
(旧 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