

東麻布 レストラン・ロビーの  
一つ星シェフ 平瀬祥子氏と  
鉄板懷石りんどうの

## 「特別コラボ」 ディナー

平瀬祥子氏は“ミシュランガイド”に一つ星として掲載されている、東京・東麻布のフランス料理店「レストラン・ロブ」でデザートを手掛け、  
“ゴ・エ・ミヨ”ではベストパティシエ賞を受賞した経歴を持ちます。

また、2022年にはTBS系列局で毎週日曜に放送されている

人間密着ドキュメンタリー番組「情熱大陸」での密着取材が放送され話題となりました。

今回のイベントでは、

国内外から注目されているパティシエによる

“新しい視点”で生まれたコース料理をご提供いたします。

洗練を極めた美しさと味わいが交差する、

一夜限りの官能的な芸術体験を

この機会に是非ご堪能ください。



# Special Collabo Dinner

- 開催日 2025年10月31日(金)
- 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 最大12名予定

- 料金 33,000円(料理・ドリンク・税金・サービス料込)
- 会場 B1F 鉄板懷石りんどう

※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：10/29(水)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。

[ Restaurant L'aube ]

平瀬 祥子 氏

Pâtissier

熊本県出身

1998年 ホテルニューオータニ熊本

2003年 渡仏 バリ最古のpâtisserie Stohrer で研修したのち

Pâtisseries Pascal Pinaud にてスーシェフ

2008年 エッフェル塔内にある restaurant Julesverne を経て

Restaurant TOYO シェフパティシエ

2011年 帰国 Édition Koji Shimomura , Restaurant-I シェフパティシエ

2016年 シェフ今橋と共に会社設立 Restaurant L'aube 開業

2020年 Gault & Millau ベストパティシエ賞受賞

2021年 株式会社ヒラセをシェフ今橋と共に設立 代表取締役就任

2022年 石川県金沢市の尾張町にて『パティスリー・ロブ花鏡庵』を開業

(現在移転準備中)



[ ONE STATION HOTEL KUMAMOTO ]

鉄板懷石りんどう

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 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 ザ・ニューホテル熊本 鉄板懷石りんどうのOPENに伴い料理長に就任

2025年 ワン・ステーションホテル熊本 鉄板懷石りんどうにて、

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



l'aube  
RESTAURANT



ONE STATION  
HOTEL KUMAMOTO

ワン・ステーションホテル熊本

ご予約・お問い合わせ

鉄板懷石りんどう 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