

和食料理長 永田鉄也氏と

鉄板懐石りんどう料理長 神鷹悠介氏

特別コラボ企画

高級和牛

「松阪牛を愉しむディナー」

松阪牛は、三重県松阪市とその周辺地域で肥育された黒毛和種で、日本三大和牛の一つとして知られています。本イベントでは熊本県では滅多に味わうことのできない、きめ細やかな霜降りと上品な甘みを誇る松阪牛を、鉄板焼きのライブ感とともにご堪能いただけます。さらに和食料理長が厳選した旬の食材や、繊細な技を活かした前菜や逸品とともに、「イベント」限定の特別コースとしてご提供いたします。味わうほどに深まる余韻とともに、心満たされるひとときをお過ごしください。

Special Collabo Dinner

■ 開催日 2026年2月17日(火)・18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

■ 人数 最大12名様予定

■ 料金 30,000円(料理・ドリンク・税金・サービス料込)

※ソムリエが厳選した特別なドリンクセレクションもオプションでご用意

■ 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: 2/15(日)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。

[和食料理長]

永田 鉄也 氏

1970年7月27日生まれ。菊池市在住
菊池国際ホテル笹乃家、阿蘇郡久木村純和風旅館華もみじ、
新潟県ホテル泉慶、華風を経て当ホテルへ。
全国日本料理コンクール 郷土料理部門
厚生労働省職業能力開発局長賞
日本料理全国大会 郷土料理部門
調理技術技能センター理事長賞、厚生労働大臣賞 受賞
日本料理専門調理師調理技能師取得/熊本県河豚処理師免許取得
専門調理食育推進委員/ハラル対応調理師講習修了証/
令和3年全技連マイター認定証(日本料理)



[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
ザ・ニューホテル熊本 中国料理料理長に就任
2020年 公益社団法人日本中国料理協会主催
2022年 『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 鉄板懐石りんどうの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



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