

## 鉄板懐石りんどう特別企画

雲仙福田屋 総料理長 草野玲氏と

鉄板懐石りんどう 料理長 神鷹悠介氏

### 「特別コラボディナー」

雲仙の地で美食とおもてなしを紡いできた老舗旅館「雲仙福田屋」。  
その味を司る総料理長と当ホテルの鉄板懐石りんどうによる  
一夜限りのコラボレーションディナーをお届けします。

日本料理の名門で培われた技と感性を礎に、  
鉄板焼きの臨場感と融合させた、

この日のために構成した特別コースをご提供いたします。  
厳選素材の魅力を余すことなく引き出した味わいを、  
上質な時間の中でお楽しみください。

# Special Collabo Dinner

- 開催日 2026年7月7日(火)
- 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

[ 雲仙福田屋 総料理長 ]

### 草野 玲 氏

雲仙温泉 雲仙福田屋/山照別邸総料理長。  
平成5年に調理師免許習得、その後3年間大阪北新地の  
新日本料理神田川にて修行を終え、京都のホテル、  
箱根の旅館などで更に経験を積み平成20年雲仙福田屋に入社、  
平成24年料理長に就任。  
平成28年に全日本調理協会の名誉会長 神田川敏郎先生より師範の  
認定を受け、平成29年に日本料理専門調理師認定、雲仙調理師会会長就任、現在新館  
「山照~別邸~」のプライベートダイニング【鍋団樂】、鉄板焼き【桜橋】、雲仙天ぶら  
【香ふく】の総料理長として腕を振る。  
なお、雲仙天ぶら「香ふく」フルコースは2022年、2023年に引き続き、2024年9月よりク  
ルーズトレインななつ星in九州の雲仙コースとして採用されている。



- 料金 33,000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：7/4(土)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。

[ 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 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

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