

Grill Lab 洋二

オーナーシェフ 太田洋二氏

鉄板懐石りんどう料理長 神鷹悠介

「特別コラボ」

「ダイナー」

食材・火入れ・香り・余韻——。

一皿ごとに徹底したこだわりを追求する

「Grill Lab 洋二」。

素材本来の魅力を最大限に引き出す繊細かつ大胆な料理と、ホテルならではの品質なおもてなしが融合した特別コラボレーションです。

料理への情熱が生み出す、洗練を極めた味わいが交差するここでしか味わえない一夜限りの美食体験をぜひご堪能ください。



Special Collabo Dinner

■ 開催日 2026年10月21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：10/14(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。

[Grill Lab 洋二 オーナーシェフ]

太田 洋二 氏

27歳で脱サラ後、熊本市内に料理の道へ。バル・鉄板焼き・ステーキハウス・焼肉・シーフードバーなど、幅広いジャンルで経験を重ね、ジャンルにとられない独自のスタイルを確立。

2022年、熊本市中央区迎町に「Grill Lab」をオープン。昼はラーメン、夜は完全予約制レストランとして営業し、「食が一番のエンターテインメント」をテーマに、食材や予算をお客様一人ひとりに合わせたコース料理を提供している。

「店主の味が一番濃い店」として話題を集めながらも、型にはまらない自由な発想と遊び心あふれる料理で、多くのファンを魅了している。趣味はゴルフと食べ歩き。



[ONE STATION HOTEL KUMAMOTO 鉄板懐石りんどう]

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