RIHGA ROYAL HOTEL HIROSHIMA

2018 年 7 月 30 日

NEWS RELEASE

リーガロイヤルホテル広島

「鉄板焼なにわ」新シェフ 柿原(かきはら) 雄治(ゆうじ)就任。

こだわりが詰まった『就任記念コース』を期間限定で販売！

期間：8 月 1 日（水）～9 月 30 日（日）

リーガロイヤルホテル広島（広島市中区基町 総支配人 田沼(たぬま) 直之(なおゆき)）は、6 階「鉄板焼なにわ」に 7 月より新たなシェフとして柿原(かきはら) 雄治(ゆうじ)が就任いたしました。

新シェフ就任を記念し、8 月 1 日（水）より 9 月 30 日（日）まで、和中のエッセンスを取り入れた特別メニューをご提供いたします。

鉄板焼なにわシェフ 柿原 雄治

料理イメージ

柿原は、広島県庄原市出身。1991 年広島グランドホテル（※）入社後、歴代総料理長の下、料理の基礎を学び、幅広い経験を経て、「オールデイダイニング ルオーレ」スーシェフ、「宴会調理部」シェフを務めました。鉄板焼なにわでは、これまでの経験を通して培われた技術に加え、季節と鮮度にこだわった食材を生かした五感を満たす料理をご提供いたします。 （※広島グランドホテル・・・1962-1994 年営業。リーガロイヤルホテル広島の前身）

そして、今回の就任にあわせてご用意した「シェフ柿原就任記念コース」は、広島県産黒毛和牛のほか、同フロアの「鮨 政所」の鮨、「チャイニーズダイニング リュウ」の中華前菜を含む全 6 品から構成。当ホテルのレストランを横断するかのように味わえる特別コースです。

カウンター越しの目の前で繰り広げられる華麗な手さばきに目を奪われながら、香ばしい香りと音色を楽しめる空間で、素材に合わせた絶妙な焼き加減で旨みを最大限に引き出した逸品をぜひご堪能ください。

「シェフ柿原就任記念コース」の詳細は、次頁の通りです。

＜お客様からのご予約・お問い合わせ先＞

6 階 「鉄板焼なにわ」 TEL：082-228-6762（直通）

11：30～14：30（ラストオーダー 14：00）／17：30～21：30（ラストオーダー 21：00）

＊＊＊＊＊ 本件に関する取材等お問い合わせ先 ＊＊＊＊＊

リーガロイヤルホテル広島グループサービスチーム（販売促進） 酒井(さかい) 孝太(こうた)、上田(うえだ) 加奈子(かなこ)

〒730-0011 広島市中区基町 6-78 TEL.082-228-5949（直通） FAX.082-228-5158

HP：http://www.rihga.co.jp/hiroshima Facebook：http://www.facebook.com/rihga.hiroshima

Instagram: http://www.instagram.com/rihgaroyalhotelhiroshima

RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

「シェフ柿原就任記念コース」 詳細

【場所】 6 階 鉄板焼なにわ

【期間】 8 月 1 日(水)～9 月 30 日(日)

【時間】 11:30～14:30(ラストオーダー 14:00)／17:30～21:30(ラストオーダー 21:00)

【料金】 1 名様 16,632 円 (税金・サービス料含む)

【内容】

- ◆ アミューズ ブーシュ
- ◆ 中華前菜 6 種盛り合わせ
- ◆ 夏の焼野菜 3 種と一口チヂミ
- ◆ 広島県産黒毛和牛フィレ肉(100g) 吉和産山葵添え
  または
  広島県産黒毛和牛ロース肉(120g) 吉和産山葵添え
  または
  カナダ産フレッシュオマール海老の鉄板焼(一尾)
- ◆ 鮨 3 貫
- ◆ メロンとミント風味ジュレ
- ◆ コーヒー／紅茶／ハーブティー

【URL】https://www.rihga.co.jp/hiroshima/restaurant/list/teppanyaki/recommend/#new_chef

※食材の入荷状況等により、メニュー内容を変更する場合がございます。
※特別な記載をしていない場合、メニューで使用しているお米はすべて国産米です。
※料金は、税金・サービス料を含みます。
※アレルギー物質につきまして、ご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。

鉄板焼なにわシェフ
柿原 雄治

＜シェフ プロフィール＞

柿原 雄治(かきはら ゆうじ)

広島県庄原市出身。幼少期から食事を作る経験を通じて、料理に興味を持ちはじめる。1991 年 広島グランドホテル入社。1994 年リーガロイヤルホテル広島開業時はレストラン「鯉城」、その後、「オールデイダイニング ルオーレ」スーシェフ、宴会調理シェフを経て、2018 年 7 月「鉄板焼なにわ」シェフに就任。

【シェフのコメント】

「鉄板焼なにわ」はお客様の目の前で調理を行ない、料理に対する評価もその場で知ることが出来るため、記憶に残る時間と空間を提供できるよう、魅せる技術の向上と五感を刺激するメニューの探求を続けてまいります。皆さまのご来店をお待ちしております。

■鉄板焼なにわ

全席鉄板が目の前に設置され、目の前で繰り広げられるライブパフォーマンスやシェフとの会話が楽しめる大人の心を満たす美食の空間。落ち着いた雰囲気の店内では、上質なステーキや新鮮な魚介類のコースをご用意。
提供する食材にあわせ、料理人の技術を駆使して細かく調理方法を変え、味のバラエティを楽しんでいただけます。