



RIHGA ROYAL HOTEL
HIROSHIMA

2025 年 6 月 2 日

NEWS RELEASE

リーガロイヤルホテル広島

料理人一筋 47 年の技が光る特別なコースを

『黄綬褒章受章記念メニュー』を期間限定で販売

期間:2025 年 6 月 2 日(月)～6 月 30 日(月)

リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町 / 総支配人 ^{むろとしゆき} 室 敏 幸)は、「鉄板焼なにわ」の岸田孝美が令和 7 年春の褒章にて『黄綬褒章』を受章したことを記念して、2025 年 6 月 2 日(月)～6 月 30 日(月)の期間限定で特別コースを提供いたします。

黄綬褒章は、農業・商業・工業などの業務に精励し、他の模範となるような技術や事績を有する人に授与される栄誉です。岸田は、1978 年にリーガロイヤルホテル広島の前身である広島グランドホテルに入社。2000 年 10 月にドイツのエアフルトで開催された第 20 回世界料理オリンピックに 4 名のリージョナルチームで出場した際には、カテゴリー別の料理展示で銅メダルを獲得。その後、各レストランのシェフなどを経て、2015 年には調理部 レストラン料理長 兼 リーガトップ シェフに就任。現在は「鉄板焼なにわ」にて焼き手を担当しています。そしてこの度、長年の顕著な功績や貢献をしたことが評価され、受章に至りました。

岸田の受章を記念した本コースは、通年で販売している「なにわコース」の始めの 2 品を、岸田が手掛けたメニューでご提供いたします。1 品目“アミューズブーシュ 空豆のムース トマトクーリー”は、初夏の訪れを感じる爽やかな一皿。空豆の甘みとクリーミーなムースに、トマトクーリーの酸味が合わさり、シンプルながら奥深い味わいの一品です。2 品目“オードブル 蒸し鮑と安芸津ポテのテリーヌ グレックを添えて”は、鮑の旨味と安芸津ポテの甘みが織りなす、繊細な味わいが楽しめます。しなやかで弾むような鮑の食感と、クリーミーでなめらかなポテの口当たりが絶妙に調和。バルサミコビネガーとマスタードが鮑の風味を引き立て、見た目にも美しいテリーヌに仕上げました。

長年にわたり料理の道を極め、技と心でお客様を魅了し続けてきた岸田が贈る特別なひとときを「鉄板焼なにわ」でお楽しみください。

『(黄綬褒章受章記念メニュー)なにわコース』詳細

【場所】6 階 鉄板焼なにわ

【期間】2025 年 6 月 2 日(月)～6 月 30 日(月)

【営業時間】11:30～14:30(ラストオーダー14:00)
17:30～21:00(ラストオーダー20:00)

【料金】13,500 円(税金・サービス料を含む)

【内容】

- ・アミューズブーシュ 空豆のムース トマトクーリー
- ・オードブル 蒸し鮑と安芸津ポテのテリーヌ グレックを添えて

フオワグラ マデラソース / 海老と活け蝦夷鮑の鉄板焼

国産牛フィレ肉 80g または 国産牛ロース肉 100g ～自家製ポン酢とこだわりの塩 3 種～

彩り焼野菜 3 種 / 長野県産 幻の米 こしひかり / 汁物、香物 / デザート / コーヒー

※アレルギー物質につきましてご心配のお客様は、係員にお申し出ください。 ※料理法の変更をせずに原材料の産地や品種を変更する場合は、予め係員よりご案内いたします。 ※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。

<岸田孝美(きしだ たかみ) 略歴>

広島市出身。1978 年 4 月リーガロイヤルホテル広島の前身である広島グランドホテルに入社。宴会調理やフレンチレストランで研鑽を積み、各レストランのシェフを経て、2015 年 5 月にホテル内レストラン部門のトップにあたる調理部レストラン料理長 兼 リーガトップ シェフに就任。2019 年に定年退職後、現在も「鉄板焼なにわ」にて調理を担当している。2010 年に中国運輸局長表彰(観光関係功労者)、2021 年に国土交通大臣表彰(観光関係功労者)を受賞。

<岸田コメント>

この度は身に余る栄誉を賜り、大変光栄に存じます。私が料理の道に入って 44 年が経ちましたが、若き日に小学校の先生からいただいた「牛歩」という言葉を、今も大切に胸に刻んでおります。牛の歩みのように、一步一步は遅くとも、確実に前へ進むこと。焦らず、驕らず、日々の積み重ねを大切にすること。その教えを糧に、料理と真摯に向き合い、歩みを止めることなく今日まで精進してまいりました。今回の受章は、決して私一人の力によるものではなく、日頃より支えてくれた家族をはじめ、ご指導くださった諸先輩方、共に励んできた仲間、そして長年にわたりご愛顧くださったお客さまのお力添えの賜物でございます。この栄誉に恥じぬよう、初心を忘れず、「牛歩」の精神で、これからも料理人としての道を一層深めてまいります。

<お客様からのご予約・お問い合わせ先> リーガロイヤルホテル広島 TEL:082-228-6762(レストラン直通)

***** 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 総支配人室(販売促進) ^{もちづき はた} 望月、畑

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



リーガロイヤルホテル広島 岸田孝美