

2026年2月2日

リーガロイヤルホテル広島

NEWS RELEASE

大阪・関西万博で迎賓館の料理長を務めた

渡部 玲が統括シェフに就任

リーガロイヤルホテル広島(広島市中区基町 / 総支配人 室敏幸)は、2026年2月1日付で、33階「レストラン シャンボール」と33階「スカイダイニング リーガトップ」のシェフとして、2025年日本国際博覧会(大阪・関西万博)で迎賓館の料理長を務めた渡部玲が就任いたしましたことをお知らせします。

渡部は、1981年生まれの大坂府出身。2000年に株式会社ロイヤルホテルに入社後、宴会調理部やフレンチレストラン・イタリアンレストランで研鑽を積み、2015年に海外料理研修のため渡仏。帰国後は、事業所部の大坂大学医学部附属病院「スカイレストラン」、リーガロイヤルホテル(大坂)の宴会調理(サプライホット)部門のシェフを歴任。そして、大阪・関西万博では迎賓館の料理長を務め、各国の要人をもてなす料理を手掛けました。

渡部はこの度の就任にあたり、次のように抱負を述べています。「大阪・関西万博で培った多様な価値観に寄り添うおもてなしの精神を、広島の海と山の恵みを生かした一皿一皿に込めてお届けしてまいります。」

「レストラン シャンボール」と「スカイダイニング リーガトップ」では、渡部の新たな創造力と経験を活かし、これからも皆様に驚きと感動に満ちた美食体験をお届けしてまいります。



◆新シェフプロフィール◆

氏名/ 生年月日／出身地	略歴
渡部 玲 1981年2月5日 大阪府	2000年3月 株式会社ロイヤルホテル 入社 2015年8月～2016年2月 海外料理研修（フランス 三つ星・二つ星レストラン） 2018年7月 株式会社ロイヤルホテル 事業所部 大阪大学医学部附属病院「スカイレストラン」シェフ 2022年4月 同社 リーガロイヤルホテル（大阪） 調理部 サプライホット シェフ 2024年4月 同社 大阪・関西万博事業推進室 料理長 2026年2月 リーガロイヤルホテル広島「レストラン シャンボール」シェフ（兼） 「スカイダイニング リーガトップ」シェフ
渡部 コメント	この度、リーガロイヤルホテル広島「レストラン シャンボール」兼「スカイダイニング リーガトップ」のシェフに就任いたしました。直前まで携わっておりました大阪・関西万博では世界中のお客様をお迎えし、食を通じて「命」や「つながり」を表現する貴重な経験をさせていただきました。万博という大きな舞台で培った、多様な価値観に寄り添う「おもてなし」の精神。それを今度は、瀬戸内の海の幸や広島の滋味豊かな山の幸という最高の食材を通じ、一皿一皿、丁寧にお届けできたらと考えております。伝統あるシャンボールの歴史を大切にし、広島から世界へ発信できるよう感動の食体験を追及してまいります。皆様とお会いできる日を、心より楽しみしております。

<お客様からのお問い合わせ先> リーガロイヤルホテル広島 TEL: (082)502-1121(代表)

* * * * * 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) 望月、梶村

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