

リーガロイヤルホテル京都

まつお だいすけ

新総料理長に松尾 大助が就任

2024年4月1日（月）

リーガロイヤルホテル京都(京都市下京区東堀川通り塩小路、総支配人 藤井 友行)は、2024年4月1日(月)付けで、総料理長に松尾 大助が就任したことをお知らせします。リーガロイヤルホテル京都では開業以来、「食のロイヤル」と呼ばれるこだわりの料理を提供してきました。1,000名規模のご宴席からご披露宴まで、当ホテルで提供する料理の全てを統括します。



松尾は、1990年にリーガロイヤルホテル(大阪)に入社。洋食レストランにて料理の基礎を習得後、フレンチレストラン「シャンボール」にてフランス料理の伝統技術と知識を学び、その後フランス・シャンパーニュ地方の当時のミシュラン三つ星レストラン「レ クレイエール」にて研鑽を積みました。調理人生の中で転機となったこの海外研修では、現地の高級レストランから地元の人々に愛される小さな食堂やマルシェまで、自ら足を運ぶことで多彩な料理や食材に触れ、感性を磨くことができたと言っています。

2016年には、リーガロイヤルホテル小倉の総料理長としてG7北九州エネルギー大臣会合のレセプションパーティーの料理を統括。様々な活躍を経て、この度、リーガロイヤルホテル京都の総料理長に就任しました。

「開業55周年の伝統を引き継ぎ、京都の食材はもちろん、様々な食材と向き合いながら“美味しい料理”がもたらす幸せな時間を提供したい」という松尾の想いとともに、今後も当ホテルでしか味わえない美食と寛ぎのひとつときをお届けいたします。

【松尾 大助 略歴】

生年月日 1970年8月31日 福岡県出身

略 歴

1990年 4月	株式会社ロイヤルホテル 入社 リーガロイヤルホテル(大阪) コーヒーハウス コルベール 配属
1994年 6月	レストラン シャンボール 配属
2002年 6月	フランス 三つ星レストラン(当時)「レ クレイエール」にて研修
2005年 4月	くろよんロイヤルホテル 料理長に就任
2011年 3月	リーガロイヤルホテル(大阪) レストラン リモネ 開業準備スタッフとなり、同年8月シェフに就任
2016年 3月	リーガロイヤルホテル小倉 総料理長に就任
2021年 3月	リーガロイヤルホテル京都 調理部長に就任
2024年 4月	リーガロイヤルホテル京都 総料理長に就任

<お客様お問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル京都 075-341-1121(代表)

本件に関する問い合わせ先

リーガロイヤルホテル京都 総支配人室 和田・尾崎・西村
〒600-8237 京都市下京区東堀川通り塩小路下松明町1番地
TEL:075-361-9149(直通)/ FAX:075-361-9150