

なかた ひろし
リーガロイヤルホテル京都 副総料理長 中田 宏
『黄綬褒章受章』記念メニュー 販売
販売期間:2025年1月10日(金)~1月25日(土)

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、副総料理長の中田 宏が令和6年秋の「黄綬褒章」を受章したことを記念し、『黄綬褒章受章』記念メニューを2025年1月10日(金)から1月25日(土)までの期間中7日間限定で販売します。

「黄綬褒章」とは長年その業務に精励し、他の模範となるような技術や実績を有する者に授与される褒章です。中田は、1979年京都グランドホテル(現リーガロイヤルホテル京都)に入社し、「懐石フランス料理 グルマン橋」を皮切りに、リーガロイヤルホテル(大阪)「シャンボール」、フランス・ブルゴーニュ地方のミシュラン三つ星レストラン「ジョルジュ・ブラン」で研鑽を積みました。研修後は、学んできた正統派フランス料理の伝統技術や知識を活かし、「フレンチダイニング トップ オブ キョウト」等でシェフを務め、2017年リーガロイヤルホテル京都 副総料理長に就任。そしてこの度これまでの重責を果たした実績とその活躍や取り組みが評価され、「黄綬褒章」受章に至りました。

中田は「この度は、身に余る栄誉を賜り大変光栄に存じます。約47年の調理人生、“妥協せず、一日一日を後悔なく誠意を持ってやりきることを”モットーに努めてまいりました。これまでやってきたことが受章につながったのであれば、非常に嬉しく思います。これからも、次世代を担う後輩へ技術や想いの継承に励むとともに、お客様へ思い出の一ページとして心に残る、感動していただけるお料理を提供できるよう精進してまいります。」と語ります。

受章を記念し7日間限定でご用意する特別メニューは、中田の豊富な経験により培われた、繊細かつ卓越した技術が光る正統派フレンチコース。感謝の想いが込められた『黄綬褒章受章』記念メニューで、記憶に残る極上の晚餐をお楽しみください。

【中田 宏 略歴】

生年月日 1959年8月12日 愛媛県出身

1978年 3月	株式会社グランドホテル(現リーガロイヤルホテル京都) 入社 料理料飲課 サービスセンター 配属
1983年 4月	懐石フランス料理 グルマン橋 配属
1993年 12月	フランス 三つ星レストラン(当時)「ジョルジュ・ブラン」にて研修
2004年 2月	懐石フランス料理 グルマン橋 マネジャー 兼 シェフに就任
2007年 2月	フレンチダイニング トップ オブ キョウト シェフに就任
2017年 4月	リーガロイヤルホテル京都 副総料理長に就任
2018年 4月	「観光関係功労者国土交通大臣表彰」受賞

詳細については次頁の通りです。



リーガロイヤルホテル京都 中田 宏

『黄綬褒章受章』記念メニュー 販売 概要

【販売日時】 2025年1月10日(金)～12日(日)、17日(金)、18日(土)、24日(金)、25日(土)
※7日間限定の販売となります。

※ご予約制

【販売場所】 懐石フランス料理 グルマン橋(地下1階)

【販売時間】 18:30～20:30

※記載内容の期間・休業日・営業時間等は状況により変更となる場合がございます。

最新の営業情報は公式HPをご確認ください。

【料 金】 お一人様 20,240円

※上記料金は、税金・サービス料を含みます。

【内 容】

- ・トマトコンフィ カリフラワームースとオマール海老のサラダ
- ・伊根まぐろと聖護院かぶのポーピエット オ巻海老のショーフロワ
- ・フォワグラボール ソースペリゲー
- ・聖護院だいこんとふぐの白子 京湯葉 鷹峯ねぎの京風ポトフ
- ・西京味噌香るのどぐろとズワイガニのオープン焼き ジョルジュ・ブラン風マリニエールソース
- ・京都水尾の柚子のグラニテ
- ・牛フィレステーキ シャスールソース
- ・蟹ごはん
- ・シャンパンと苺のムース ミルフィーユ仕立て バニラアイスクリームを添えて
- ・コーヒー 小菓子



「トマトコンフィ カリフラワームースとオマール海老のサラダ」
イメージ



「フォワグラボール ソースペリゲー」
イメージ

■お客様お問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル京都「懐石フランス料理 グルマン橋」(地下1階)

075 - 361 - 9223(直通)

本件に関するお問い合わせ先

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