



RIHGA ROYAL HOTEL
KYOTO

NEWS LETTER

2026年4月7日
リーガロイヤルホテル京都

リーガロイヤルホテル京都

なかきた ひろかず

新総料理長 仲北 浩一が就任

2026年4月1日(水)

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 中谷 知寿)は、2026年4月1日(水)付けで、総料理長に仲北 浩一(なかきた ひろかず)が就任したことをお知らせします。開業以来「食のロイヤル」の伝統を受け継ぎ、こだわりの料理を提供してきました。1,000名規模のご宴席やご披露宴から各レストランに至るまで、当ホテルで提供するすべての料理を統括し、さらなる品質向上と、記憶に残る魅力的な食体験の創出します。



仲北は1990年に株式会社ロイヤルホテルに入社。リーガロイヤルホテルズ最上級フレンチレストラン「レストラン シャンボール」をはじめ、歴代の総料理長やシェフのもとで研鑽を積んできました。

2005年には、フランス・シャンパーニュ地方の当時ミシュラン二つ星レストラン「シャトー・レ・クレイエール」にて研修を経験し、生産者がシェフへ直接食材を売り込む熱意に触れ、食材そのものの持ち味を最大限に引き出す調理法に深い感銘を受けています。

この度の就任にあたり、仲北は次のように抱負を述べています。

「伝統の技法を受け継ぎながら、京都・関西の食材はもちろん、さまざまな食材と真摯に向き合い、伝統料理をベースに素材の持ち味・魅力を最大限に引き出してまいります。時代の流れとともに進化する料理の中で、“至福の料理”をお届けできるよう努めてまいります。」

【なかきた ひろかず 仲北 浩一 プロフィール】

[生年月日]1970年6月22日

[出身地] 福井県

【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)調理一課 配属
2005年 3月	フランス 二つ星レストラン(当時)「シャトー・レ・クレイエール」にて研修
2008年 4月	くろよんロイヤルホテル 調理長
2015年 3月	阪大レストラン 担当シェフ
2017年 3月	リーガロイヤルホテル(大阪)「レストラン シャンボール」スーシェフ
2020年 4月	調理部 サプライホット シェフ
2022年 4月	調理部 宴会料理長
2024年 4月	調理部 副部長
2026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)

本件に関するお問い合わせ先

リーガロイヤルホテル京都 総支配人室 辻・村上

〒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