

リーガロイヤルホテル東京 ひらどおり としひこ 新総料理長に平通 利彦が就任

リーガロイヤルホテル東京（東京都新宿区 総支配人 なかがわ ともこ 中川 智子）は、2020年4月1日（水）付で、新総料理長に ひらどおり としひこ 平通 利彦が就任したことをお知らせいたします。



平通は1988年に株式会社ロイヤルホテルに入社後、リーガロイヤルホテル（大阪）「レストランガーデン」にて研鑽を積み、在ニューヨーク日本国総領事公邸での勤務の後、2001年にフランス シャンパーニュ地方を代表する星付きレストラン「レ・クレイエール」にて海外研修を経験。帰国後はリーガロイヤルホテル「レストラン シャンボール」などの勤務を経て、2016年に「オールデイダイニング リモネ」シェフに就任。日本各地域はもちろん、様々な海外のお客様のニーズにお応えするために培った知識と技術を駆使し、オールデイダイニングならではの幅広いメニュー考案に携わってきました。

この度、リーガロイヤルホテル東京 総料理長就任にあたり、「85年以上の歴史を誇るホテルならではの伝統を継承し、私が薫陶を受けた歴代シェフへのオマージュとこれまで培った独自のエッセンスを込めた料理でお客様に笑顔届けたい」との抱負を述べています。リーガロイヤルホテル東京では、レストランおよび宴会場など、ホテル館内で提供するすべての料理を、新たに就任した総料理長・平通の指揮下で展開していきます。

◆新総料理長プロフィール◆

氏名/ 生年月/出身地	略歴
<small>ひらどおり としひこ</small> 平通 利彦 1968年11月 和歌山県	1988年 3月 株式会社ロイヤルホテル入社 レストラン ガーデンに配属 1992年 8月 在ニューヨーク日本国総領事公邸 1995年 2月 ロイヤルホテル（現 リーガロイヤルホテル） レストラン シャンボール 2001年 3月 海外料理研修（フランス レ・クレイエール） 2002年 1月 リーガロイヤルホテル レストラン シャンボール 2003年 3月 大丸心齋橋店内直営レストラン ボンポニエール シェフ 2007年 2月 リーガロイヤルホテル 国際会議場課（大阪国際会議場） グラントック シェフ 2007年 9月 同 レストラン シャンボール スーシェフ 2010年 4月 同 ナチュラルガーデン シェフ 2014年 4月 同 宴会調理（コールセクション） シェフ 2016年 3月 同 オールデイダイニング リモネ シェフ 2020年 4月 リーガロイヤルホテル東京 総料理長

お客様からのお問い合わせ先:リーガロイヤルホテル東京 TEL.03-5285-1121(代表)

■本件の取材、内容に関するお問い合わせ先■

リーガロイヤルホテル東京 総支配人室 販売促進(広報担当) 菊政・田中
 TEL:03-5285-8957 / FAX:03-5285-8943 / インスタグラムアカウント:@rihgaroyalhotel_tokyo
 〒169-8613 東京都新宿区戸塚町 1-104-19 <https://www.rihga.co.jp/tokyo>