

Grand Chef's TABLE

TOP CHEF 小川の世界

Activity History

総料理長 小川 智洋
一般社団法人日本エスコフィエ協会会員
アミティエグルマンド会員・関西シェフ同友会会員

有名ホテルで経験を積み、42歳という若さで
フランス料理界最高の名誉のひとつ
「レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」の称号を
与えられた若き総料理長。各界のVIPからの支持も高い。

1999年 フランス料理コンクール
トック・ブランシュ国際倶楽部賞 受賞

2006年 第38回ピエール・テタンジェ料理賞コンクール・ジャポン
ファイナリスト

2009年 第43回ル・テタンジェ料理賞コンクール・ジャポン
ファイナリスト

2015年 フランス料理界最高の名誉のひとつ
「レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」の称号を授与

2016年 コアグローバルマネジメント(株) 総料理長就任

2018年 トック・ブランシュ国際倶楽部会員を取得

HOTEL HEWITT Food Director

小川 智洋

フランス料理界の最高名誉「エスコフィエ」の称号を
与えられた若き総料理長のフレンチを体験

安心・安全な確かなものだけを厳選し、料理へと仕上げお客様にお届けする。
ただ取り寄せるだけではなく、収穫時期には畑に向かい、新鮮な食材を
一緒に収穫する作業を。生産者の愛情やこだわり、ご苦労を直接話し、
自然の恵みに感謝し一生懸命育てて頂いた生産者の方々へ感謝する。納得の
いく一皿を作るために妥協しない気持ちを持ち続けるスタイルは各界のVIP
からの高い支持を受け続けています。

2019年11月23日(土祝)
18:00受付 / 18:30開始

お一人様
(予約制) **¥12,000**

プレミアムクーポンご利用可



ご予約・お問い合わせ

Tel. 0798-45-3150

HPからレストランの
ご予約ができます

ホテルヒューイット甲子園

検索

www.hotel-hewitt.com

ランチ

平日 11:30~15:30 (14:30L.O.)
土・日・祝日 11:00~15:30 (14:30L.O.)

ディナー

平日 18:00~22:00 (21:00L.O.)
土 17:00~22:00 (21:00L.O.)
日・祝日 17:00~21:00 (20:00L.O.)

*翌日が休日の場合は17:00~22:00 (21:00L.O.)

*甲子園球場プロ野球ナイター開催日は17:00オープン (中止の場合は18:00)

※料金にはサービス料・消費税が含まれております ※仕入れ状況によりメニュー内容を一部変更する場合がございます ※画像はすべてイメージです