

日本料理 むさしの板長「渡邊勝」

春の特別賞味会

この季節ならではの厳選した食材を使った

“板長 渡邊勝”の渾身の料理。

一夜限りの特別メニューを心ゆくまでお楽しみください。

三月三日(土) 十八時〜

【料金】◎料理・飲み物・お土産付

一般 一五〇〇〇円 / 会員 一二〇〇〇円



渡邊 勝 (わたなべ まさる)

赤坂の料亭に弟子入り後、銀座・人形町の割烹店にて修業。その後、「新橋“金田中”」・「車屋」で研鑽を積み、2002年、第一ホテル光が丘(現 ホテルカデンツァ光が丘)に板長として入社。

2008年“東京都優良調理師 都知事賞”受賞。翌年には、日本料理研究会主催 第二十三回全国日本料理コンクール 日本型食膳部門において“農林水産大臣賞”受賞。



ご予約・お問合せ

03-5372-4501 (むさしの直通)

※3日前までの事前予約が必要です。

※当日入会の方も会員価格にてご案内いたします。

※表示価格は税金・サービス料が含まれております。

協力：株式会社 榎本/田村酒造場

ホテル カデンツァ 光が丘

〒179-0075 東京都練馬区高松5-8 J. CITY
TEL:03-5372-4411(代表)

◎電車での場合：最寄りの3駅で送迎バスをご用意しております。

- 光が丘駅(都営地下鉄/大江戸線)・練馬高野台駅(西武池袋線)
- 成増駅(東武東上線)・地下鉄成増駅(東京メトロ/副都心線・有楽町線)

ホテルの情報はこちらからもご覧いただけます。

<http://www.h-cadenza.jp>

