



×

日本料理
ひらの

×



別邸 涵養荘
BIETTEI KANYOSO

LIMITED DINING

in FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸涵養荘

24名様限定



日本料理古門 長谷川信司

昭和46年新潟市内のホテルを皮切りに、熊本・大阪・鳥取と修行し昭和59年になだ万 帝国ホテル店に入社。同名古屋店副料理長を経て平成8年よりグランドハイアット福岡店料理長を15年間務める。その後、新宿賓館料理長を務め、平成24年7月に約30年務めたなだ万を退社し故郷の新潟市にて、古門を開店する。

日本料理ひらの 平野徹夫

1972年新潟市秋葉区生まれ。東京の調理師専門学校を卒業。新潟のホテルや京都の老舗旅館で経験を積んだ後、ふたたび新潟に戻り、新潟グランドホテルの日本料理店『静香庵』の料理長を20年間務める。2022年10月に独立し「日本料理 ひらの」を開店。

FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸涵養荘 鈴木 健

新潟市出身。新潟グランドホテル入社。洋食調理部門の中核を担う。2017年、フランス料理レストラン「ベルビュー」料理長就任。2021年「FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸涵養荘」開業に伴い、料理長就任。

開催日 2025年 10月 20日(月) 受付 18:00- 開宴 18:30-

お1人様 45,000円(税・サービス料込) ※ワインペアリング含む(ノンアルコールもご用意)

ご予約・
お問い合わせ

FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸涵養荘
新潟市中央区営所通二番町692-6 (旧新潟県副知事公舎)
kanyoso@ni-grand.co.jp

TEL (025) 211-7703

オンラインでのご予約はこちら ▶▶▶
(本社 新潟グランドホテル)

