

Chef's Table ～鈴木健の特別賞味会～

別邸涵養荘の料理長、鈴木健が全国より希少食材を取り寄せ、フランス料理の技法と歴史を踏襲しつつ、独自性の高い感性で作り上げる特別なフルコースをご用意させていただきます。メインの鉄板焼きステーキは、兵庫県香美町の『上田畜産』が手掛ける極上の牛肉『但馬玄』をご用意しております。

日時 2025/8/23(土)・24(日)・30(日)・31(日)

SOLD OUT

受付 18:00ー 開宴 18:30ー

会費 1名様 50,000円 (税・サービス料込み)

会場 FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸涵養荘
新潟市中央区営所通二番町 692-6(旧副知事公舎)

ご予約・お問い合わせ

TEL (025)211-7703 (祝日を除き月曜日定休)

e-mail:kanyoso@ni-grand.co.jp

(本社 新潟グランドホテル)

オンライン
予約はこちら▶▶



FRENCH TEPPAN 静香庵
別邸涵養荘 料理長
鈴木 健

新潟市出身。2007年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』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。



涵養荘
BETTER KANYOSO

