

-DEGUSTATION-

(要予約)

*Chef*のお任せコース

¥18,000~ご予算に合わせておつくりいたします

Dégustation (デギュスタション) とは ご試食という意味であり
内容の豊富さに加え華やかさもあり その日の旬の食材を使用した
最高のコースメニューでございます ゆっくりとお時間をかけて
お楽しみ下さい

Chef 宮崎 崇

ここ福井には、全国的に評価の高い素晴らしい食材が沢山あります。
そんな地元の野菜を中心に、ヨーロッパなどから輸入される西洋料理ならではの食材と組み合わせ、
伝統的フランス料理を大切にしたい、当店ならではの料理をお届けしてゆきたいと思っております。
様々なシチュエーションに喜んでいただける心を込めた料理を、心地よいサービスと共に皆様をお迎えいた
たします。

1970年福井市生まれ。辻調理師専門学校卒業後、
同校フランス リヨン校卒業。

南フランス St-Paul de Vance のホテル Le Mas d'Artigny ☆☆☆☆Luxe にて研修。

大阪のイタリアン、フレンチレストランにて、調理、サービスを経験

大阪全日空ホテルの名店 “ローズルーム” 勤務。

大阪全日空ホテル、ANA インターコンチネンタルホテル東京 元総料理長 横田知義氏に師事。

ザ・リッツカールトン大阪 “ラ・ベ” を経て、

大阪南港 WTC の全日空ホテル直営(当時)フレンチレストランにてシェフを務める。

大阪全日空ホテルでは調理の他、製菓・製パン技術も修得

2002年5月11日“ル・ディアマンローズ” オープン。