

”その日一番のネタ“を目の前で。

鮓とカクテル

二刀流のおもてなし

贅沢な夜の締めくくりに。

～二刀流料理人がおくる 特選鮓会席&BAR TIME～

元鮓職人であるあづみ野温泉ホテル料理長・西牧が
安曇野を飛び出し有馬温泉ソサエティ本館で自慢の腕を振ります。

お食事の後はラウンジに場所を移しBAR TIME！
調理白衣からバーテンダーの装いに袖を通した西牧が自らシェイカーを振り、
“二刀流”でおもてなしいたします。



※写真はイメージです。

西牧 良彦
Yoshihiko Nishimaki

長野県安曇野市生まれ。和食料理人として、東京の赤坂プリンスホテル、銀座の会席料理店などで研鑽を積み、その後地元の料理店などで鮓を学ぶ。「ブランド」にこだわらず、その日一番良いものを仕入れ、お客様に最高の状態で提供するのがモットー。カクテルづくりは5年ほど前から独学を始め、自宅にはお店を開けるほどのシングルモルトやリキュール類が並ぶ。

開催日

2024年1/5(金)～1/31(水) ※1月15日(月)～1月18日(木)は休館日でございます。

ご夕食代金 ¥18,150

※料金はサービス料・消費税込みです。 ※ご宿泊代金・朝食代金は別途頂戴いたします。
※ご夕食代金には、ご夕食とBAR TIMEでのカクテル1杯が含まれております。
※3日前までの予約制でございます。 ※1日につき最大6名様までございます。
※食事制限等ある方はご予約の際にお申し付けください。

ダイヤモンド
有馬温泉ソサエティ本館

TEL.078-904-2235 (9:00～21:00)

※詳細はお電話にてお問い合わせください。



詳細はこちら