

”その日一番のネタ“を目の前で。

# 鮭とカクテル

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 特選鮭会席&BAR TIME ～

元鮭職人であるあず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るいます。

**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鮭を学ぶ。「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。 ※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日前までのご予約制でございます。 ※1日につき最大6名様まででございます。  
※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