

～ 仏と和 境界を越えるカウンター ～

協奏II

KYOSOU II

ダイヤモンド滋賀料理長

高山 秀樹 Hideki Takayama

京都府京都市出身。京都ホテル(現ホテルオークラ京都)で約20年間研鑽を重ねた後、各地のゲストハウスやレストラン、ホテルで料理長を歴任し、ダイヤモンド滋賀料理長に就任。ワインをこよなく愛し、日本ソムリエ協会認定ワインエキスパートの資格取得を目指して勉強中。

French Japanese
Collaboration Counter

有馬温泉ソサエティ

濱本 菜美 Nami Hamamoto

1998年生まれ。大阪調理製菓専門学校を卒業後、20歳から調理の仕事を始め、和食、ブーランジェリーと様々な料理経験をjて有馬温泉ソサエティで従事。製菓をメインにフレンチにも挑戦中。「自身が楽しむことでお客様に満足と喜びを届けられる料理を提供できるよう精進したい」と語る。



「フレンチのマイスター」高山料理長と若手女性料理人・濱本が織りなす、特別なコラボレーション。

フレンチをベースに、和の技法・食材・感性を重ね、

二人の技と感性が響き合う一つのコースに仕上げます。

目の前のカウンターで紡がれる、ジャンルにとらわれない二人の料理を、
心ゆくまでお楽しみください。

2026年 11月25日(水)～12月25日(金)

18:00 お食事開始

ご夕食 お一人様 22,400円

*別料金にてお料理に合わせたドリンクを用意しております。

※料金は全てサービス料・消費税込みです。※3日前までのご予約制、1日につき最大9名様まで承ります。
※ご宿泊の場合、室料・ご朝食料金・入湯税を別途申し受けます。※仕入れ状況により日ごとにメニューは異なります。
※お食事制限がある方はご予約の際にお申し付けください。※18歳未満のお子様の同伴はご遠慮ください。
※写真はイメージです。



詳細はこちら

1日カウンター
9名様限定

ダイヤモンド有馬温泉ソサエティ 本館

TEL.050-8883-7363 (9:00～20:00)

〒651-1401 神戸市北区有馬町423番地

ご予約はお電話でのみ承ります