



Diamond Society Presents

プレミアム晚餐会

※写真はイメージです

コラボレーションナイト



片山津



下呂



あずみ野



あずみ野

沼田 純 料理長 Jun Numata

現在まで20年近くダイヤモンドソサエティー筋。生粋のダイヤモンドの職人です。ハケ岳、鎌倉のホテルで経験を積んだあと、約15年間、元料理長山下氏に仕えて修行。地元石川県で育ち、魚料理には特にこだわりを持つ料理人です。

濱田容彰 料理長 Yoshiaki Hamada

片山津のアルバイトからスタートし、2001年入社。ダイヤモンドソサエティー筋、料理人として20年以上のキャリアから、地元の食材を多く使用し、季節の旬をお届け致します。

西牧良彦 料理長 Yoshihiko Nishimaki

料理人歴40年のベテラン。和食から、洋食、割烹、寿司、バーテンダーまで器用にこなせる異色の存在。「自然豊かな安曇野の水、農産物などを生かしながら、素朴ながらも【旨い料理】を提供します。」と意気込みを語っております。

工藤章広 支配人 Akihiro Kudo

ワインソムリエの資格を保有。あずみ野温泉ホテルに着任して約10年、自己紹介がわりに、日本料理にあうワインを紹介いたします。それは、「イタリアワイン」です。決して主張しすぎず、おとなしいタイプのワインですが、お料理を邪魔せず、むしろ引き立て役に徹して、どんなお料理ともマッチできるワインが多いです。今回は、地酒と長野県産ワイン、そしてイタリアワインをご紹介します。

石川県(片山津)・岐阜県(下呂)・長野県(安曇野)のお料理と地酒のコラボレーション企画。各地の特色ある素材を集結させた、特別仕立てのお料理イベントを開催いたします。海、山、里、それぞれの食材を料理長監修のもとお届け致します。ご当地の「美味しい」がコラボした贅沢な味わいをお楽しみください。

2022年

10月19日(水)

18:00~ / 定員40名様

■ 場所: ダイヤモンドあずみ野温泉ホテル

■ 時間: 18:00~20:00(予定)

※ プレミアム晚餐会ご参加のみの場合18,150円(税込)
※ 下呂、片山津オーナー様は
プレミアムチケット・5,000円食事チケットご利用頂けます。

■ 料金: 和食創作料理・フリードリンク込み

所有会員様 / 一泊2食付き
23,350円(税込)・入湯税別途

姉妹会員様 / 一泊2食付き
25,650円(税込)・入湯税別途

次回予告

片山津温泉ソサエティ 1月下旬予定

下呂温泉ソサエティ 3月上旬予定

ダイヤモンドあずみ野温泉ホテル

〒399-8301 長野県安曇野市穂高有明7326-5

ご予約受付: 9~22時

tel.0263-83-2231

<https://diamond-s.co.jp/azumino/>

