

Sushi and French

鮨とフレンチ ひと刻 貳技EAST

二つの技が織りなす、ひとつの味わい

ダイヤモンドソサエティ 料理長

西牧 良彦 Yoshihiko Nishimaki

長野県安曇野市生まれ。和食料理人として銀座の懷石料理店や有名ホテルで研鑽を積み、その後地元の料理店で鮨、天婦羅などを学ぶ。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がモットー。

Diamond Society
Chef
T.Sato

八ヶ岳美術館ソサエティ料理長

佐藤 剛 Tsuyoshi Sato

長野県小諸市生まれ。18歳で西洋料理の料理人を志す。地元のホテル、東京のレストラン、神奈川のホテル等を経て45歳でダイヤモンドソサエティに入社。現在八ヶ岳美術館ソサエティに勤務し、日々お客様に満足していただくのが目標。



「二刀流」西牧料理長と、「美食の芸術家」佐藤料理長による一刻 貳技EAST。
本格的な鮨に、フレンチの逸品と遊び心を添えた特別なコースをお届けします。
一貫一貫丁寧に握る本格鮨と、ひと皿ごとに新たな表情を見せる逸品料理。二人の技が目の前でひとつに重なる、
カウンターならではの臨場感とともに、ここでしか味わえない美食のひとつときをご堪能ください。

2026年 10月18日(日)～11月20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ご用意しております。

※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6名様まで承ります。
※ご宿泊の場合、室料・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
6名様限定

ダイヤモンド鎌倉別邸ソサエティ

〒248-0014 神奈川県鎌倉市由比が浜3丁目12-25

TEL.050-8890-5770 (9:00～20:00)

ご予約はお電話でのみ承ります