

grand maison

和仏会席フルコース

～ グランメゾン神宮丸太町 ～

jingu marutamachi

フレンチのマイスター

和の匠

かつてない和仏の出会い

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。

京都ソサエティ料理長

川下 誠

Makoto Kawashita

1977年生まれ。18歳で料亭旅館に住み込みで入店。料理屋やホテルを渡り歩き、35歳で「本家 たん熊 高島屋店」での料理長を経て、今に至る。「日本人が大切にしてきた“おもてなし”文化を通じ、お客様の楽しい時間のお手伝いができるように」という想いを胸に。

2026年度の幕開けを飾るにふさわしいオープニングを飾るのは、「フレンチのマイスター」ダイヤモンド滋賀の高山料理長と

「和の匠」ダイヤモンド京都ソサエティの川下料理長の【グランメゾン神宮丸太町】による、ひとつの皿で和と仏が表現される異種コラボレーション「和仏会席フルコース」です。

シェフと大将がそれぞれの技法を用いて、前菜からデザートまで、フルスロットルでお届けいたします。

和と洋、異なる舞台を極めた二人が織りなす、イノベティブ料理でもフレンチ会席でもない、ダイヤモンドソサエティだから実現できる全く新しい味わいを、ぜひお楽しみください。

2026年5月10日(日)～6月21日(日)

※6月7日(日)～14日(日)を除く

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となります。※18歳未満のお子様の同伴はご遠慮ください。※ご宿泊の場合、室料・ご朝食代・宿泊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。



特設ページは
こちら

1日カウンター
6名様限定

ダイヤモンド京都ソサエティ

〒604-0901 京都市中京区中筋通竹屋町上ル末丸町541

TEL.050-8883-7334 (9:00～23:00)

ご予約はお電話でのみ承ります