

Hitotokinigi

鰯割烹ひと刻式技

～一つの時間を2人の技で～

伝説の二人が帰ってきた! 元祖カウンター職人の西牧料理長と片山津温泉ソサエティの沼田料理長によるチーム

【ひと刻式技】が鰯と天麩羅を加え、今度は滋賀に見参。

「一つの時間を2人の技で」をテーマに作り上げた鰯割烹です。コース料理との相性を踏まえたドリンクもご用意しております。



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懐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鰯、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のがモットー。

ダイヤモンドソサエティ 料理長

沼田 純 Jun Numata

石川県加賀市生まれ。高校卒業後、ダイヤモンドソサエティに入社。八ヶ岳に1年、箱根に5年勤務し、現在は片山津に勤務。ダイヤモンドソサエティ一筋で様々な経験を重ね現在に至る。新鮮な魚介類を提供し、お客様に満足いただくことが日々の目標。



2025年 9月1日(月)～9月30日(火)

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

ダイヤモンド滋賀

〒528-0208 滋賀県甲賀市土山町黒川1711

TEL.050-8882-2678 (9:00～23:00)

ご予約はお電話でのみ承ります