

YakinikuKappo Premium Saiou

焼肉割烹プレミアム斎王

～二人の匠が魅せる“焼”の芸術～

二刀流でおなじみの西牧料理長と天才料理人森内がタッグを組み、「二人の匠が魅せる“焼”の芸術」をテーマに焼肉割烹をご提供いたします。
元祖カウンター職人と斎王が生んだ天才料理人がお届けする、今回限りの究極の斎王をお楽しみください。
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。

ダイヤモンド滋賀

森内 靖久 Moriuchi Yasuhisa

和歌山県高野山の麓に生まれる。18歳で料理の世界に足を踏み入れ、日本料理店・天ぶら屋・鮎屋を経て、ダイヤモンド滋賀へ入社。「今までの経験を活かし、既存のやり方をもとに新しい焼肉を作りたい」と意欲を燃やす。



2025年 10月16日(木)～11月14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