

# 鮨と逸品 ひと刻式技

一つの時間を2人の技で

有馬温泉ソサエティ

栗林 佑宇 Yu Kuribayashi

1999年生まれ。18歳から京都で4年、京料理 日月庵で修業。その後、有馬温泉ソサエティにて別府料理長の下で仕事に従事。「まだまだ未熟ですが新しいことを取り入れながら頑張ります。」と意気込む。

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。



昨年大変ご好評をいただいた「ひと刻式技」が、新たな職人を迎え再び。今年「二刀流」西牧料理長と「次代の担い手」栗林がタッグを組み、「鮨と逸品」をご提供いたします。ベテランと若手が織りなすのは、奇をてらわず王道を極めた本格和食。定番だけれど新しい、和の骨頂を味わい尽くすひとときをお楽しみください。

2026年 6月27日(土)~7月25日(土)

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歳未満のお子様のご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