

2017 Chef Nishizono Produce

ICHIMISHIN

美食会

西
薗
伸
一

シェフ西薗が創り出す気品高い一味真の美学
こだわりの食材を、一皿一皿に
愛情を込めて料理を創ります
シェフ西薗の料理をぜひお召し上がりください



Nishizono

一味真 料理長
西薗 伸一 *Shinichi Nishizono*

ホテルグランヴィア大阪、ホテルモントレなどを経て神戸、大阪のフランス、イタリア料理店でシェフを勤め、2007年浜名湖ロイヤルホテルにて長門総料理長の下で研鑽を積み、2008年京都 宮津ロイヤルホテルの料理長に就任。2015年11月一味真 料理長就任。オーギュストエスコフィエ正会員／レ・ザミ・ド・キュルノンスキー会員

日時	2017年5月20日(土) 18:00～
料金	お一人様 18,000円

*表記料金にはお飲み物は含まれておりません。
*料理内容等は都合により変更になる場合がございます。器・演出等はイメージです。
*表記料金は消費税込みです。サービス料は頂戴しておりません。
*20歳未満の方、お車を運転される方への酒類のご提供はできません。

— お申し込み・お問い合わせ —

予約専用電話 03-5333-1355

〒163-1453 東京都新宿区西新宿3-20-2
TEL:03-5333-1588(代表) FAX:03-5388-5166
E-mail:ichimishin@daiwaresort.co.jp



www.ichimishin.jp

一味真