



| | | | | |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| お名前 | イワサキ ヒトシ | |  | |
| | 岩崎 均 | | | |
| 店舗名 | ホテルメトロポリタンエドモント | | | |
| | ホテルメトロポリタンエドモント | | | |
| 店舗情報 | 郵便番号 | 〒102-8130 | | |
| | 住所 | 東京都千代田区飯田橋三丁目10-8 | | |
| | TEL | 03-3237-7993 | | |
| | ホームページ | http://www.edmont.co.jp/ | | |
| | | | | 登録年月日 平成25年11月28日 |
| 略歴 | <p>1987年「ホテルエドモント」（現 ホテルメトロポリタン エドモント）。</p> <p>2007年「ホテルメトロポリタン丸の内」開業に伴い、料理長に就任</p> <p>2008年 洞爺湖サミットにおいて、調理支援スタッフとして参加。</p> <p>2012年 フランス・ヴィエンヌの星付きレストラン「ラ・ピラミッド」とアヌシーの「ル・クロ・デ・サンス」にて研修。</p> <p>2017年 「ホテルメトロポリタンエドモント」「TRAIN SUITE四季島」の総料理長に就任し、現在に至る。</p> | | | |
| ジャンル | フレンチ | | | |
| PRポイント | <p>徹底的に吟味した安心・安全な食材を本格的なフレンチの技法で輝かせた料理の数々を提供しております。フランス料理に味噌やワサビなど和のエッセンスを加えたり、コースの締めにはお茶漬けを組み込むなど“和的フレンチ”を繰り広げています。</p> | | | |
| 店舗写真 |  | | | |