

高松国際ホテル 和食料理長 岡本一久が贈る

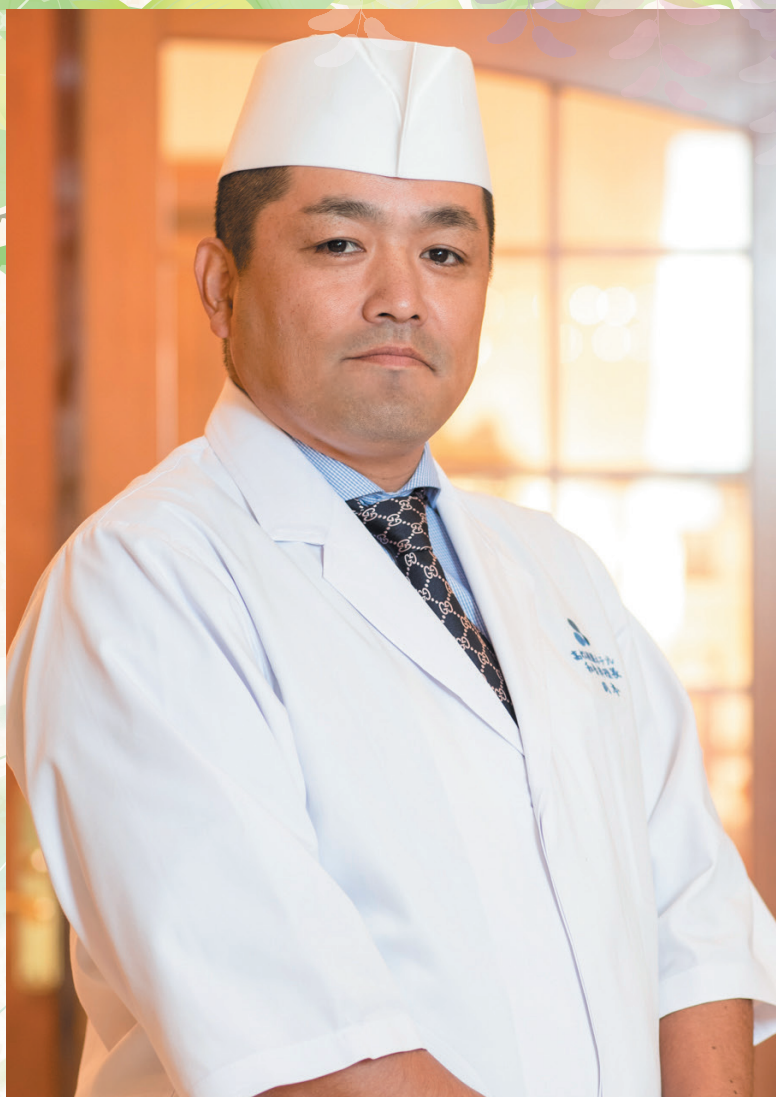
初夏の日本料理賞味会

高松国際ホテルは、皆様のご愛顧に支えられ、開業60周年を迎えました。

この節目の年に和食料理長岡本一久が心を込めてお届けする特別な賞味会を開催いたします。

料理長就任22年の集大成として、全国各地の厳選素材を用い、長年にわたり培ってきた信念と

情熱を込めた料理の数々をこの機会にぜひご堪能ください。



岡本一久 高松国際ホテル 和食料理長

15歳で日本料理界に入り、17歳でロイヤルパークホテル高松に入社。
料理人として経験を重ね、27歳で副料理長に就任。
その後、30歳で高松国際ホテルの和食料理長に就任。

開催日

2025年5月14日(水)

時間

18時開宴(受付/17:30～)

●料金: 20,000円 (税サ込)
懐石料理+フリードリンク付き

●場所: ぐるり屋島

●予約: 完全予約制 (40名様限定)

◎お席には限りがございます。お早めのご予約をお願いします。

厳選食材

唯一無二の極上食材

北海道・小樽産石狩湾
「大蝦蛄(シヤコ)」

唯一石狩湾沿岸で獲れる極上の逸品。
味わいはカニの旨味、海老のコクを併せ持つほど絶品。

瀬戸内の恵みが育む至高の逸品

香川県産「黒鮑」

瀬戸内の豊かな海で育った「黒鮑」、肉厚で弾力のある食感と噛むほどに広がる深い旨味が魅力。

極寒の海が育んだ極上の味わい

北海道産「大帆立」

ゆつくり時間をかけて育った肉厚の身は、甘みが濃く、旨味が凝縮された最高級の帆立。

幻の和牛、極上の旨味

高知県「土佐あかうし」

赤身の濃厚な旨味と、ほどよく入ったサシの絶妙なバランスが魅力。

