

2024年6月26日 株式会社せとうち旅館

Ryokan 尾道西山

総料理長就任のお知らせ

老舗旅館をリブランドしたオールインクルーシブサービスが人気の宿「Ryokan 尾道西山」（広島県尾道市、運営：株式会社せとうち旅館）では、2024年6月1日付けで、新たな総料理長として田中耕太が就任いたしましたことをご案内いたします。これまで数々の名店で腕を磨き、美食家たちの舌を唸らせてきた田中耕太が、せとうち・尾道の食材を用いて展開するイノベーティブな料理にご期待ください。



■ 田中耕太プロフィール

広島市出身。

料理人としてのキャリアは『ブノワ東京』からスタート。

『ページュ アラン・デュカス東京』、『ラトリエ・ドゥ・ジョエル・ロブション エトワール』などでフランス料理の王道を学び研鑽を重ねる。

2017年より『ドミニク・ブシェ トーキョー』のエグゼクティブシェフとして腕を揮う。

同店ではシェフとしてミシュラン二つ星を早々に獲得するだけでなく、ドミニク・ブシェ氏の薫陶を受けハンディを持つ子供たちとの食のイベントなどにも尽力。

さらに自身の求めるフレンチを究めるべく2020年からは『MUNI ALAIN DUCASSE』の副料理長として開業準備から奔走。

それまでの経験と手腕を買われ、2021年10月から2023年4月まで『ブノワ京都』のエグゼクティブシェフとして、ガストロノミーのエッセンスを活かしビストロ料理の魅力を打ち出す。

《田中耕太：メッセージ》

Ryokan 尾道西山の一員として、地元せとうちの食材と向き合い新たな挑戦を出来ることを心より楽しみにしております。みなさまのご来館お待ちしております。

■「Ryokan 尾道西山」とは

1943年に創業して以降、文豪や著名人に愛されてきた由緒ある老舗宿「西山別館」をリニューアルし、2023年4月にグランドオープン。建物は、芝生庭園を中心に、離れ6棟8室と本館3室の合計11室の客室、オープンキッチンのレストラン、ラウンジ、宴会場、大浴場を備えています。

Ryokan 尾道西山は、「本当の尾道文化を今に伝える宿」をコンセプトとし、尾道の古き良き茶園文化を今に再現していくことを目指しております。



ライトアップされた芝生庭園



ドリンクやお酒を無料で楽しめるラウンジ



チェックイン時のお点前サービス



茅葺屋根の趣きある離れ客室「藁の家」



オープンキッチンのレストラン「ようそろ」



地元食材をふんだんに使用したペアリング
サービス付きのディナーコース

■運営会社概要

会社名 株式会社せとうち旅館
設立年月日 2022年3月1日
所在地 広島県尾道市山波町 678-1
事業内容 旅館の経営

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社瀬戸内ブランドコーポレーション 宿泊事業開発本部
担当：阪本 浩和（さかもと ひろかず）
TEL：082-836-3205