

2024年8月20日 株式会社せとうち旅館

Ryokan 尾道西山

大好評の予約限定ランチ営業 8月は5日間開催！！

2023年4月にリニューアルオープンしたオールインクルーシブの宿「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、ご好評いただいているレストランでの限定ランチ営業を2024年8月21日（水）～25日（日）の5日間、予約制にて行います。

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、レストラン「ようそろ」では尾道の文化や歴史を感じていただくことができる食器や食材を使用したお料理を提供しております。今回は、7月より開始した日数限定のランチ営業を、夏休み期間ということで5日間開催いたします。

6月に就任した総料理長「田中 耕太」の、地域の皆様へのお披露目の機会にもなります。限られた日数ではございますが、皆様のご予約を心よりお待ちしております。



■ ランチ情報

【期 間】 2024年8月21日（水）～25日（日）

【時 間】 11:30 / 12:00 / 12:30 / 13:00 （14:30 close）

※完全予約制となっております

※ご希望日の前日 20:00 迄にご連絡をお願いいたします

【場 所】 Restaurant ようそろ / Ryokan 尾道西山

広島県尾道市山波町 678-1

【料 金】 8,800円（税込）

【内 容】 フレンチベースのイノヴェーティブコース料理全5品

【予 約】 0848-37-3145

※ご予約、お問い合わせはお電話にて承っております

■ 総料理長 「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。『ベージュ 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。

2024年6月に Ryokan 尾道西山の総料理長就任。

■ 「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。



■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