



デイトライトライフ & ホテルズの  
一つ星シェフ 鷗進氏と  
鉄板懐石りんどうの

「特別コラボ」  
デイナー

2022年からミシュランガイドに  
3年連続一つ星として紹介され、  
更にゴ・エ・ミヨ全国版2024に  
16/20・3トックとして  
掲載されたグループ店仏蘭西料理ラ・テラス「イリゼ」の  
シェフ 鷗進氏を迎えて、  
当ホテルのシェフ 神鷹 悠介氏との二度目の  
コラボイベントを開催いたします。  
繊細で美しいこだわりの料理の数々と  
ソムリエがセレクトしたワインで思い出に残る  
贅沢なひとときをお過ごしください。

Special Collabo Dinner

■ 開催日 2025年2月14日(金)、15日(土)

■ 受付 18:30

■ 開宴 19:00 1部(A鉄板) 1品目スタート  
19:15 2部(B鉄板) 1品目スタート

■ 人数 各日最大12名予定

■ 料金 32,000円(料理・ドリンク・税金・サービス料込)

■ 会場 B1F 鉄板懐石りんどう

※1部と2部で時間を15分ずらしてお料理をご提供いたします。  
※キャンセル料金について：2/13(木)以降のキャンセルにつきましては、  
100%の料金を頂戴いたしますので、ご了承ください。  
※お席は全席カウンター席です。  
※小学生以下のご来店はご遠慮しております。

[ 仏蘭西料理ラ・テラス「イリゼ」 ]

鷗進 進氏

- 1991 フランス料理エブヴァンタイユ (大阪)
- 1994 ビストロヴァンサンク (大阪)
- 1996 フランス料理ルイブラン (神戸)
- 1997 フランスを皮切りに約20年間ヨーロッパ各地に滞在する  
アンフィクレス、ベルナルロワゾー、ジャックマキシムetc...
- 2000 ジラルデ(スイス) ミシュラン三ツ星 ゴ・エ・ミヨ19点
- 2006 オーベルジュ・ド・ソレイユ(スイス) ゴ・エ・ミヨ14点 シェフ就任
- 2008 シュヴァルブラン (スイス) 五つ星ホテル「レ・トロワ・ロア」副料理長就任  
8年間でミシュラン非掲載から三ツ星 ゴ・エ・ミヨ非掲載から19点獲得
- 2016 帰国 ラ・メゾン・ド・グラシアニ神戸北野 エグゼクティブシェフ就任
- 2018 雲仙観光ホテル(長崎) 洋食料理長就任
- 2021 現職
- 2022 ミシュランガイド奈良一つ星
- 2023 ミシュランガイド奈良一つ星
- 2024 ミシュランガイド奈良一つ星  
ゴ・エ・ミヨ2024年全国版16点 3トック獲得



[ 鉄板懐石りんどう ]

神鷹 悠介氏

- 1984 熊本市中央区京町生まれ
- 2003 ホテルニューオータニ熊本 中国料理「大観苑」にて  
中国料理の上海料理人としてキャリアをスタートさせる
- 2020 ザ・ニューホテル熊本 中国料理料理長に就任
- 2022 公益社団法人日本中国料理協会主催  
『第14回青年調理師のための全日本中国料理コンクール』  
熱菜・畜禽部門にて日本一・金賞獲得、農林水産大臣賞受賞
- 2023 ザ・ニューホテル熊本 鉄板懐石りんどうのOPENに伴い料理長に就任
- 2025 ワン・ステーションホテル熊本 鉄板懐石りんどうにて、  
地域の生産者との交流も深め地元の食材を厳選し、  
中国料理の技法を中心に鉄板に落とし込み、新しい形の鉄板料理を提案している



DLIGHT  
LIFE & HOTELS

ONE STATION  
HOTEL KUMAMOTO

LaTerrasse  
irisée

ワン・ステーションホテル熊本  
(旧 ザ・ニューホテル熊本)

ご予約・お問い合わせ  
鉄板懐石りんどう TEL.096-326-5100 9:00~21:00  
(ロビーバーANDO共通)



ホームページから  
オンライン予約も受付中