



# Grand Chef's TABLE TOP CHEF 小川の世界

光とキャンドルに包まれた癒しのディナー

× marvelous trio  
マーベラストリオ コンサート

2023年11月24日(金)

2F宴会場「甲陽の間」

受付 18:00 / ディナー開始 18:30

コンサートタイムスケジュール  
18:45~19:00  
19:30~19:50  
20:10~20:30

お一人様 (予約制) **¥14,000** **プレミアムチケットご利用可**

HOTEL HEWITT Food Director 小川 智洋

フランス料理界の最高名誉「エスコフィエ」の称号を  
与えられた若き総料理長のフレンチを体験

安心・安全な確かなものだけを厳選し、料理へと仕上げお客様にお届けする。ただ取り寄せるだけではなく、収穫時期には畑に向かい新鮮な食材と一緒に収穫する作業を行う。生産者の愛情、こだわりやご苦労など直接会話をし、自然の恵みに感謝すると共に一生涯命育てていただいた生産者の方々へ感謝する。納得のいく一皿を作るために妥協しない気持ちを持ち続けるスタイルは各界のVIPからの高い支持を受け続けています。

※料金にはサービス料・消費税が含まれております ※画像はすべてイメージです  
※仕入れ状況によりメニュー内容を一部変更する場合がございます



marvelous trio マーベラストリオ

柴田 夏未 (ヴァイオリン) / 崎元 蘭奈 (チェロ) / 楊 美希 (ピアノ)

本格的なクラシックの名曲から、ポップス、ジャズなどジャンルにとられないレパートリーを持ち、個々それぞれがコンクールで数々の賞を受賞するソリスト集団。神戸クルーザー『コンチエルト』の専属アーティストとして出陣トリオ結成。

## Activity History

総料理長 小川 智洋 一般社団法人日本エスコフィエ協会会員  
アミティエグルマンド会員・関西シェフ同友会会員

有名ホテルで経験を積み、42歳という若さでフランス料理界最高の名誉のひとつ「レ・ディシブル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」の称号を与えられた若き総料理長。各界のVIPからの支持も高い。

- 1999年 フランス料理コンクール トック・ブランシュ国際倶楽部賞 受賞
- 2006年 第38回ピエール・テタンジェ料理賞コンクール・ジャポン ファイナリスト
- 2009年 第43回ル・テタンジェ料理賞コンクール・ジャポン ファイナリスト
- 2015年 フランス料理界最高の名誉のひとつ「レ・ディシブル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」の称号を授与
- 2016年 コアグローバルマネジメント (株) 総料理長就任
- 2018年 トック・ブランシュ国際倶楽部会員を取得
- 2022年 コアグローバルマネジメント (株) 取締役兼統括総料理長就任



**HEWITT**

ホテルヒューイット 甲子園

ご予約・お問い合わせ

Tel.0798-45-3150

|      |                                                              |
|------|--------------------------------------------------------------|
| ランチ  | 平日 11:30~15:30 (14:30L.O.)<br>土・日・祝日 11:00~15:30 (14:30L.O.) |
| ディナー | 平日 18:00~21:00 (20:00L.O.)<br>土・日・祝日 17:00~21:00 (20:00L.O.) |

