

夏の土用丑の日

限定販売!



うなぎを食べて
夏ハテ知らず!

鰻 ちらし

うなぎ

土用
丑の日

現代の名工

和食総料理長
小林裕人
謹製

テイクアウト専用

2,500円 (税込)

鰻ちらしはふっくら仕上げた鰻をメインに、やさしいお味の酢飯に甘辛の鰻のたれを加え味付けました。旬の夏野菜は枝豆・アスパラを塩ゆでに、蓮根は酢どり、人参は甘辛煮やほんのり甘い玉子焼きとそれぞれしっかりお味付けをし彩りよくちりました。旬の味をお楽しみください。



和食総料理長
小林 裕人 -HIROTO KOBAYASHI-

1961年生まれ。
京料理「白水園」老舗「炭屋旅館」等で日本料理を学ぶ。
2002年 KKR ホテル東京ホテルに招聘
2025年 KKR ホテル金沢にて総料理長に赴任

2015年 東京マイスター「江戸の名工」を受賞。
2018年 厚生労働大臣表彰受賞。
2025年「現代の名工」を受賞。

【現代の名工とは】
厚生労働大臣により、国内最高峰の卓越した技能を持つと認められた職人に贈られる荣誉ある称号です。小林総料理長が、長年磨き上げた確かな技術と情熱を注ぎ込んだ、国が認める究極の味わいをぜひご家庭でご堪能ください。

ご予約制

ご予約締切日 7月17日(金)迄

【販売日】

2026年
7/24 (金)・25 (土)・26 (日)

テイクアウト
お渡し

KKR ホテル金沢 2F レストランアイビス 11:30~16:30 / 17:00~20:00

■お問合せ・ご予約 レストランアイビス

TEL 076-264-7860 (直通・受付時間/11:00~20:00) FAX 076-264-7853

KKR ホテル金沢

〒920-0912 石川県金沢市大手町2-32 TEL 076-264-3261(代表)
https://kanazawa.kkr.or.jp/ E-mail:ibis@kanazawa.kkr.or.jp

ご予約は
こちらから
→→

