

小林 裕人 総料理長

「卓越技能者（現代の名工）」

受賞記念賞味会

～ 能登 春のおとずれ ～

和の道一筋に歩んできた、KKRホテル金沢 総料理長 小林裕人。

匠のわざと感謝の心を込めた、特別な昼の会席をご用意いたしました。3日間だけの昼の宴。

大手堀を望む景色とともに、季節の彩りと、一皿一皿に込められた現代の名工の味わいをどうぞ堪能ください。



前菜・碗盛・造り・焼物・煮物
強肴・蒸物・食事・水菓子

日時：2026年2月21日(土)・22日(日)・23日(月・祝)

時間：開宴 12:00 【開場 11:30～】

会場：2階レストラン「アイビス」

定員：各日 50名様 (完全予約制)

料金：お1人様 13,000円 (税込)
(ソフトドリンク付き)

(アルコール飲み放題をご希望のお客様は別途 2,000円 (税込) いただきます)

※売上金の一部を令和6年能登半島地震災害義援金
として寄付いたします



※お料理の写真はイメージです

※仕入れの都合により、一部メニュー内容が異なる場合がございます

経歴等

1980年4月 京料理「白水園」にて料理人としての道を歩み始める

1983年6月 株式会社ホテルサンフラワー京都にてホテル料理の
幅広い技術を磨く。

1998年7月 老舗の炭屋旅館にて伝統と格調を重んじる料理文化に
深く触れ、料理人としてさらなる研鑽を積む。

2002年4月 KKRホテル東京に招聘

現在、KKRホテル金沢にて総料理長に赴任

■卓越技能者（現代の名工） ■東京マイスター（江戸の名工）

■全技連マイスター ■厚生労働大臣表彰

■日本料理研究会 師範 ■東京都日本料理技能士会 事務理事

■日本職業調理士協会 地区理事 錬匠



RESTAURANT
IBIS レストラン
アイビス

ご予約・お問合せ

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

KKRホテル金沢

〒920-0912 金沢市大手町2-32
<https://kanazawa.kkr.or.jp/>



ご予約は
こちらから
→

