

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ご堪能ください。



前菜・椀盛・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 鍊匠



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)

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

KKR ホテル金沢



ご予約は
こちらから
→

