

名誉総料理長 森繁夫の

料理を愉しむ会

Winter Vol. 8



ホテル最上階のラグジュアリーな空間

“サロンエスコフィエ”にて、

名誉総料理長・森繁夫が

冬の厳選食材で織りなすシーズナルコースを
ご堪能いただけます。

ソムリエが選び抜いたワインやお飲み物で
生演奏の音楽が彩る

特別なひとときをぜひご体感ください。

2026. 1. 17 (土)

昼の部

11:45～受付／12:00スタート

夜の部

17:45～受付／18:00スタート

※受付は18階 サロンエスコフィエ
入口にご用意いたします

会場 / 18F サロンエスコフィエ

料金 /

1名様 33,000円(お飲物含む)

定員 / 昼 20名様 夜 20名様

予約受付 12.18(木) 10:00～



名誉総料理長 森繁夫

プロフィール |

1949年愛知県生まれ。1968年株式会社名古屋観光ホテルへ入社後、調理(洋食)部門で修業を重ね、1970年から2年ほど帝国ホテルにて研鑽を積む。その後、調理部長を経て1999年取締役調理部長、2001年には取締役総料理長を歴任し、2002年にはフランス国内7カ所で修行を積む。2013年に常務取締役総料理長、2019年には相談役・名誉総料理長となる。平成、令和にわたり天皇・皇后両陛下、皇太子・同妃殿下、ロイヤルファミリーや各国大統領、各界VIP他の料理を担当する。日本エスコフィエ協会名誉理事や地域の役職も多数務め、2020年秋には黄綬褒章を受章。

※写真はイメージです ※表示価格は税金・サービス料込です

※掲載した内容は予告なしに変更になる場合がございます

ご予約・お問合せ
(宴会予約課直通)

Tel: 052-231-7786 (10:00～17:00)

名古屋観光ホテル

〒460-8608 愛知県名古屋市中区錦1丁目19-30

Tel: 052-231-7711(代) <https://www.nagoyakankohotel.co.jp>



WEB