

Gourmet Voyage at
KYOTO

京都 美食紀行

Date 3.6 (Fri)

Time [受付]18:00 / [開宴]18:30

Price お一人様 ¥22,000
(コース料理、ソムリエセレクトお飲み物、お土産)

Place 京都東急ホテルB1F
オールデイダイニング風花

【ご予約・お問い合わせ】TEL. 075-341-2787 (直)

Vol. 11

東急グループ 総料理長 /
セルリアンタワー東急ホテル 名誉総料理長

福田 順彦

ふくだ のぶひこ

京都 東急ホテル 料理長

田面山 博憲

たもやま ひろのり

春を告げる、美食の競演。三人の匠が紡ぐ、一夜限りの饗宴。

セルリアンタワー東急ホテル 名誉総料理長 福田順彦、京都東急ホテル 料理長 田面山博憲、そしてオールデイダイニング風花 シェフ 土橋貴弘。三人の匠がそれぞれの感性と技を持ち寄り、ひとつのコースとして調和させた、特別な饗宴です。春の訪れを感じさせる素材選びと、伝統と革新が響き合うひと皿ひと皿。料理に込められた哲学と技が、コース全体を通して豊かな物語を描き出します。皿から皿へと続くのは、驚きと心地よさの連なり。食材、技、想いが重なり合うことで生まれる“食のハーモニー”を、ゆっくりとご体感ください。この日、この場所でしか出会えない、匠たちの共演による美食のひとつをお届けします。

ALL DAY DINING

風花

KAZAHANA



ホテルダイニングというフォーマルな雰囲気の中に、お客さまの目の前で調理をするライブキッチンを取り入れ、フレンチの伝統と最先端の技法をベースにしたバラエティ豊かなお料理をご提供。いにしへの堀川の流れを再現した中庭を眺めながら、ゆったりと豊かなひとときをお楽しみいただけます。

TEL. 075-341-2787

朝食 6:30・10:00(L.O.9:30)
ランチ 11:30・15:00(L.O.14:30)
※ブッフェ(L.O.13:30)
ティータイム 15:00・17:00※平日のみ
ディナー 17:00・22:00(L.O.21:30)
※コース(L.O.20:30)



※表示料金はサービス料13%・消費税10%が含まれております。※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。



京都 東急ホテル

〒600-8519 京都市下京区堀川通五条下ル
Tel: 075-341-2411(代) Fax: 075-341-2488
www.tokyuhotels.co.jp/kyoto-h/

ご予約受付中【ご予約・お問い合わせ】

オールデイダイニング風花 075-341-2787 (直)
お問い合わせ時間 [10:00-18:00]

福田 順彦 ふくだ のぶひこ

2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業時に総料理長に就任。

以来、食のプロデューサー役としてホテルを牽引。

子どものための食育活動をはじめ業界団体の要職も歴任し、料理界のオピニオンリーダーとして精力的に活動を展開。

2025年、名誉総料理長に就任後も、ご愛顧いただいていたお客さまに美食で笑顔をお届けしている。

2017年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第7代会長、国際副会長に就任

2019年 株式会社東急ホテルズ(現:東急ホテルズ&リゾート株式会社) 総料理長に就任

2021年 「フランス農事功労章協会(MOMAJ)」第6代会長就任

2022年 株式会社東急ホテルズ(現:東急ホテルズ&リゾート株式会社)専務執行役員に就任

2024年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」名誉会長に就任(国際副会長は継続)

2025年 「日本米粉協会」会長に就任

同年、セルリアンタワー東急ホテル 名誉総料理長に就任。現在に至る

このほか、「日本ラ・シェーズ・デ・ロティスール協会 日本本部」プロフェッショナル理事、「一般社団法人日本食文化会議」顧問も務める。

受賞歴

2018年 フランス共和国政府より「農事功労章オフィシエ」受章

2019年 厚生労働大臣より「令和元年度卓越した技能者の表彰“現代の名工”」受章

2021年 一般社団法人「全日本司厨士協会」卓越最高技術顧問章受章

2024年 「調理師関係功労者に対する厚生労働大臣表彰」受章

2025年 フランス共和国大統領より「フランス共和国 国家功労勲章シュヴァリエ」受章



京都 東急ホテル 料理長

田面山 博憲 たもやま ひろのり

1997年、クイーン・アリス銀座店のシェフに就任。

伝統を大切にしながらも、時代に応じた進化を続ける哲学に基づき、料理の味付けから提供のタイミングまで、細部にまで配慮する姿勢を持つ料理人。

2017年、フランス・マルセイユの三ツ星レストラン「Le Petit Nice - Passadat」にて研鑽を積む。

2024年、京都東急ホテル 料理長に就任し、ホテルの料理長として新たな挑戦に臨んでいる。

1995年 クイーン・アリスに入社

「クイーン・アリス銀座店」「クイーン・アリス迎賓館」を経て、

1997年 「クイーン・アリス銀座店」のシェフに就任

2000年 「クイーン・アリス晴海店」のシェフに就任

2003年 「クイーン・アリス横浜ベイホテル東急」のシェフに就任

2017年 マルセイユの三ツ星レストラン

「Le Petit Nice - Passadat」にて研鑽を積む

その後、「クイーン・アリス横浜ベイホテル東急」のシェフを歴任

2024年 京都東急ホテル 料理長に就任



セルリアンタワー東急ホテル
公式サイト

Gourmet Voyage at
KYOTO

京都 美食紀行

Vol. 11

Date **3.6** Fri Time [受付] 18:00 / [開宴] 18:30

Price 一人様 ¥22,000 (コース料理、ソムリエセレクトお飲み物、お土産)

Place 京都東急ホテルB1F オールデイダイニング風花

【ご予約・お問い合わせ】 TEL. 075-341-2787 (直)



オールデイダイニング風花 シェフ

土橋 貴弘 どばし たかひろ

1997年入社以来、さまざまなセクションで経験を積み重ねその腕を磨く。氷の彫刻大会に参加するなど、料理以外の分野でも才能を発揮。

2024年、オールデイダイニング風花のシェフに就任。

季節感あふれる料理と上質なサービスで訪れるお客様を魅了する。

1995年 レストラン風花にてアルバイトを開始

1997年 京都東急ホテルに入社しレストラン風花に配属

2000年 宴会部門メインキッチンに異動。ブッシャー、ガルドマンジェ、メインキッチンを経験

2019年 宴会ガルドマンジェアシスタントシェフに昇格

2023年 宴会ガルドマンジェシェフに昇格

2024年 オールデイダイニング風花のシェフに就任



オールデイダイニング風花公式サイト