

Chef's Table

～鈴木健の特別賞味会～



FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸涵養荘 料理長 鈴木 健

新潟市出身。2007年新潟グランドホテル入社。洋食調理部門の中核を担う。2017年フランス料理レストラン「ベルビュー」料理長就任。

2021年「FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸涵養荘」開業に伴い、料理長就任。



全国でも有数のレストランでしか味わえない極上の牛『但馬玄 (たじまぐろ)』。

兵庫県香美町の『上田畜産』が大自然の中で育てた牛は、健康的で上質な脂と赤身の深い風味がまるでマグロのようであるとの事から、但馬牛の中でも一線を画したものと位置付け「但馬玄 (たじまぐろ)」と命名されました。「繁殖」「肥育」「販売」まで、全てを上田畜産で行う一貫生産。全てにこだわった但馬が誇る上質な牛肉です。

今回、但馬玄の中でも『特別な但馬玄』とされる、通常よりも長い期間肥育をして生体熟成をした雌牛を厳選食材とし、FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸涵養荘の鈴木が特別なディナーコースをご用意いたします。

鈴木がお客様一人ひとりと向き合い、丁寧に調理、サービスをしたいという思いから、ご予約人数を制限させていただきます。開催日が3日間ございますので、是非ご都合の良い日程をお選びください。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

2025/3/14(金)・20(土)・29(日)

SOLD OUT

SOLD OUT

好評につき開催日程の追加決定！！

4/5(土)・6(日)

ご予約・お問い合わせ

TEL (025)211-7703

(祝日を除き月曜日定休)

e-mail:kanyoso@ni-grand.co.jp

(本社 新潟グランドホテル)

オンライン
予約はこちら



受付 18:00- 開宴 18:30-

1名様 ¥50,000 (税・サービス料込み)

会場：FRENCH TEPPAN 静香庵 別邸涵養荘
新潟市中央区営所通二番町 692-6(旧副知事公舎)