

シェフのご紹介



TOMMY GARDEN / *Ambassadeurs*

トミーガーデン／アンバサドゥール
料理長

池田 弘志 国家資格：専門調理師・調理技能士
日本ソムリエ協会認定：ソムリエ

1972年、東京都出身。都内有名レストランで修業後、フランス料理の伝統とイタリア料理の革新を学んだ後、シュッティヤナセへ。イタリア料理とフランス料理を融合したイノベティブな料理に加え、婚礼向け新たに創造したオリエンタルイタリアンもご用意。（幅広い年齢層にも対応でき列席者が美味しいと思えるものをご用意しました。）

※世界にひとつだけのおもてなしに！シェフと直接相談して創る、ふたりの完全オリジナルメニューがゲストに大好評！
（完全オーダーは別料金）



Hiroshi Ikeda



Le Maxence / **EAST GALLERY**

ル・マクサンス／イーストギャラリー
料理長

廣川 拓渡 国家資格：専門調理師・調理技能士
日本ソムリエ協会認定：ソムリエ

1984年、新潟県出身。新潟のホテルや都内レストランで修業後、有名店で研鑽を重ねてフランス料理の伝統を学びシュッティヤナセへ。フランス料理界の巨匠オーギュスト・エスコフィエの調理法をベースに芯の通った料理を提供しています。《第3回ひらまつ杯》がキュイズドール2019 日本代表選考会セミファイナリスト/東日本4名に選ばれる。

※料理は完全フルオーダー可。旬の素材を使いながらゲストへの感謝とおもてなしの気持ちを伝えます。
（完全オーダーは別料金）

Takuto Hirakawa

