

2023年9月25日 株式会社せとうち旅館

尾道市「Ryokan 尾道西山」

フランス政府 農事功労章シュヴァリエ受勲シェフによる

【9月29～10月1日】3日間限定 完全予約制 スペシャルランチ

株式会社瀬戸内ブランドコーポレーション（本社：広島県広島市中区基町、代表：田部井 智行）が運営する、株式会社せとうち旅館は「Ryokan 尾道西山」（広島県尾道市山波町 678-1）にて、9月29日から10月1日の3日間限定で、Ryokan 尾道西山総料理長：フランス政府農事功労章シュヴァリエ受勲シェフによる完全予約制ランチコースの提供を行います。お席には限りがございますのでお早目のご予約をお勧めいたします。



Menu

Premier

和栗のスープ フォアグラ

deuxième

山波産ビーツ

ピオーネ サザエ

Poisson

アコウ 舞茸 マッシュルーム

ヘーゼルナッツ

Viande

播州牛 杏茸 ニョッキ

Dessert

和栗とフリュイールージュのベリーヌ

※ メニューは仕入れ状況により

変更の可能性がございます

- 期間 9月29日（金）・30日（土）・10月1日（日）
- 予約時間 11:30/12:00/12:30/13:00
- ※完全予約制となっております。ご希望日の前日 20:00 迄にご連絡をお願いいたします。
- 料金 8,000 円(税込)

ご予約、お問い合わせはお電話にて承っております。

Tel : 0848-37-3145

- 場所 Restaurant ようそろ
Ryokan 尾道西山
広島県尾道市山波町 678-1



シェフ 加茂健 プロフィール

東京の老舗フレンチレストラン銀座レカンから料理人としての人生が始まる。当時の料理長城悦夫シェフが開店するヴァンサン、その後いくつかのレストランを経て1999年に渡仏。スイスへ渡り、フランス料理最高峰の称号をもつシェフのもとで研鑽を重ねる。2007年にカンボジア・プノンペンへ移り王族が経営するLa Résidenceの立ち上げから総料理長として14年携わる。2017年にフランス共和国農事功労章※シユヴァリエを叙勲。

2022年 Ryokan 尾道西山の総料理長に就任。

※フランス共和国農事功労章 ナポレオン・ボナパルトによって1802年に制定されたフランス最高勲章「レジオン・ドヌール」に始まる名誉勲位のひとつとして、1883年に創設されたフランス共和国農業・食料主権大臣より与えられる勲章。フランスの農業、及び食文化の普及に貢献し、特に功績のあったフランス国民と外国人に授与される大変栄誉ある勲章です。

「Ryokan 尾道西山」

1943年に創業して以降、文豪や著名人に愛されてきた由緒ある老舗宿「西山別館」をリニューアル。

尾道に訪れる旅人に、悠長な時を感じながら優雅な寛ぎを与え、まだ見ぬ新しい尾道・瀬戸内へいざなう宿として

2023年4月グランドオープンしました。



株式会社せとうち旅館

【会社概要】

会社名 株式会社せとうち旅館

設立年月日 2022年3月1日

所在地 広島県尾道市山波町678-1

資本金 1千万円

株主構成 株式会社瀬戸内ブランドコーポレーション 100%出資

役員 代表取締役 田部井 智行

取締役 阪本浩和

取締役 西山光夫（株式会社西山旅館 代表取締役）

事業内容 ・旅館の経営 ・宴会、飲食事業 ・イベント企画、運営（庭園を活用した）

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社瀬戸内ブランドコーポレーション ソリューション事業部

担当：遠藤成将（えんどう しげまさ）

Mobile：090-7000-4854 Tel：082-836-3205

MAIL：s.endo@setouchi-bc.co.jp

※本リリースは兵庫県、岡山県、広島県、山口県、徳島県、香川県、愛媛県の県政記者クラブへ配信しております。



フランス政府 農事功労章シュヴァリエ
受勲シェフによる

Special LUNCH

Course

— お一人様 —

¥8,000(税込)

.....
3日間限定
完全予約制



2023.9/29_[金] 30_[土] 10/1_[日]

予約時間

11:30 / 12:00 / 12:30 / 13:00

お席数には限りがございますので、お早目のご予約をお勧めいたします。
※完全予約制となっております。希望日の前日20:00迄にご予約をお願いいたします。

予約

お電話より承ります

Tel. 0848-37-3145

場所

Restaurant ようそろ



公式ホームページ

Ryokan 尾道西山
広島県尾道市山波町678-1
Tel.0848-37-3145
Fax.0848-37-7089
<https://o-nishiyama.co.jp/>



MENU

Premier

和栗のスープ フォアグラ

deuxième

山波産ビーツ ピオーネ サザエ

Poisson

アコウ 舞茸 マッシュルーム
ヘーゼルナッツ

Viande

播州牛 杏茸 ニョッキ

Dessert

和栗とフリユールージュのベリーヌ

※メニューは仕入れ状況により変更の可能性がございます

Chef's profile



加茂 健

東京の老舗フレンチレストラン 銀座レカンから料理人としての人生が始まる。当時の料理長 城悦夫シェフが開店するヴァンサン、その後いくつかのレストランを経て1999年に渡仏。スイスへ渡り、ローザンヌ近郊のRestaurant de L'Hôtel de Ville、ジュネーブのマンダリンオリエンタルホテルなど星付きレストランやM.O.F.シェフのもとで研鑽を重ねる。2007年カンボジア・プノンペンへ移り、王族が経営する La Résidence の立ち上げから総料理長として14年携わる。2017年に フランス共和国農事功労章*シュヴァリエを叙勲。2022年 Ryokan尾道西山の総料理長に就任。

*フランス共和国農事功労章 ナポレオン・ボナパルトによって1802年に制定されたフランス最高勲章「レジオン・ドヌール」に始まる名誉勲位のひとつとして、1883年に創設されたフランス共和国農業・食料主権大臣より与えられる勲章。フランスの農業、および食文化の普及に貢献し特に功績のあったフランス国民と外国人に授与される大変栄誉ある勲章です。