

日本料理 むさしの

# 特別賞味会

2020年3月28日(土)

ホテル開業二十五周年の締めくくりに相応しい  
豪華な特別賞味会を開催いたします。  
日本料理「むさしの」板長渡邊勝の感性と匠の技によって  
生み出される日本料理の数々をお楽しみください。

- [ 時間 ] 18:00 ~ 20:00  
[ 場所 ] 日本料理 むさしの  
[ 料金 ] 一般 ¥15,000 (税サ込)  
          **会員** ¥13,000 (税サ込)  
[ ご予約 ] **03-5372-4501**  
(毎週月曜定休日 / 10:00 ~ 21:00)


※表示価格は税金サービス料が含まれております。  
※お飲物代は別料金となります。  
※3日前までの要予約。



## 日本料理 むさしのの板長 **渡邊 勝**

1958年東京生まれ。  
赤坂「満ん賀ん」にて料理人人生をスタートさせる。  
新橋「金田中」、サンルート東京「車や」をはじめ、  
割烹や料亭で腕を磨く。  
2002年当ホテル日本料理「むさしの」板長に就任。  
2008年優良調理都知事賞、  
2009年農林水産大臣賞を受賞。  
2015年関西調理士永朋舎執行役員に就任。  
現在、日本料理研究会師範を務める。

写真はイメージです

皆さまと繋がり愛され25年  
 ホテルカデンツァ 光が丘  
〒179-0075 東京都練馬区高松5-8 J. CITY  
TEL:03-5372-4411 (代表)

スマートフォン用サイト ▶▶  
または

ホテルカデンツァ光が丘 

