

あ、変わったね、美味しいね

このたび、壺乃藏では新たに小曳正大が料理長に就任いたしました。

壺乃藏の新たな料理長は、辻調理師学校を卒業後、東京・代官山「小川軒」にて本格フレンチの研鑽を積み、14年前壺乃藏に入店し、修練を重ねて参りました。お客様の大切な記念日やご接待のシーンで“心の記憶”に残る一皿を提供したいという思いを込めて、一皿一皿丁寧にお作りしております。

新たな壺乃藏の“心の記憶”に残る料理を是非ご堪能ください。

記念日のお祝いやご接待など、皆様の大切なひとときを、より豊かに彩るお手伝いができれば幸いです。

ワインとあぶり焼き 壺乃藏
新料理長 小曳 正大

