



※写真はイメージです。
※写真の器と当日ご提供する器は異なります。

愛知の名工 山下健治がおくる

和敬清夏の馳走と庖刀式

HMI HOTEL GROUP

ホテルクラウンパレス 知立

夏の特別イベント

馳走を食す

涼味会席と庖刀式
バイオリンの饗宴

庖刀式とは“素材に素手で触れず、素材の命に感謝し、全身全霊で祈りを捧げる日本料理伝承の儀式”です。

旬をテーマにした本格会席とバイオリン演奏とともにこの伝統儀式をご鑑賞ください。

■ 庖刀式



料理道五十年
「昇龍の鯉」披露

ホテルクラウンパレス知立
総料理長 山下健治

KENJI YAMASHITA

山下 健治 Profile

- 愛知県調理技能士会師範
- 大草覚真流東邦倶楽部あいち大草協会会長

宮内庁春の園遊会調理参加
愛知県優秀技能賞「愛知の名工」受賞
全国技能競技大会(技能グランプリ)3年連続入賞



合同会社ぴよんぴよん 代表
Blume音楽教室 主宰
バイオリン講師 バイオリン奏者

EMIKO ITO

バイオリン 伊藤 絵美子

告知
秋の特別
イベント
開催決定

10/24 岡部悟がおくる 秋の美食薬膳の夕べ
2025年10月24日(金) ディナー
料金:12,000円(税サ込) 会場:3F セントピアホール

「馳走と庖刀式」にご参加の方は「秋の美食薬膳の夕べ」料金より2,000円引きいたします。
両イベント参加でお得に!

SCHEDULE AND PRICING

PROGRAM

MENU

ご予約制 ※1名様～

令和7年7月9日(水) 開宴 18:30 (17:30～) 受付

特別価格 1名様 12,500円 ※消費税、サービス料込み。
※お支払いは現金のみとなります。

フリードリンク ●ビール・冷茶・ジュース ※料金に含まれます。
有料ドリンク ●日本酒・焼酎・ワイン(赤・白) 各500円(税サ込)

会場 3F セントピアホール

※定員数になり次第、販売を終了いたします。

1 伝承の技 | 山下健治と大草覚真流一門による庖刀式

2 御食事 | 夏の涼味会席 ～和敬清夏の馳走～

3 ライブ演奏 | 伊藤絵美子が奏でるバイオリンの調べ

前 菜 ●蓮根豆腐 他前菜五種盛り合わせ
椀盛り ●磯の香真丈
お造り ●生まぐろ ●鯛造り ●勘八
焼き八寸 ●鰯西京漬け笹包み ●鮎一夜干し ●丸茄子味噌
冷 菜 ●国産牛冷しゃぶ 野菜添え
揚げ物 ●鰻アスパラ巻き
食 事 ●一丈素麺 桜海老
水 物 ●ほうじ茶のソルベ ●季節のフルーツ盛り

※キャンセルポリシー:当日 プラン料金の100%、前日 プラン料金の50%、前々日 プラン料金の30%頂戴いたします。
※写真は全てイメージです。仕入れ状況により、献立内容に変更がある場合がございます。

HMI HOTEL GROUP
ホテルクラウンパレス 知立

名鉄知立駅北改札口より徒歩約3分

〒472-0033 愛知県知立市中町中128番地

■ご予約・お問い合わせ(宴会予約課)

0566-85-1004

受付時間 10:00～18:00

SA-240365

ホテル
ホームページ

