

三原の隠れた恵みを味わう

ガーデンフルコース

熊谷喜八が紡ぐ、旬の恵みの特別な一皿

KIHACHI KUMAGAI

IN
MIHARA

GARDEN FULL COURSE

2025

10.13

月・祝
mon

12:00-14:30 [受付開始 11:00-]

会場:広島エアポートホテル『アチェロガーデン』

定員

先着 96 名

受付締切:9/30(火)まで

料金

12,500円

(税込・ドリンク代別)

フリードリンク
(当日受付可)

アルコール 2,500円

ノンアルコール 1,000円

三原駅西口隆景広場からの無料送迎バスをご利用ください。(要予約) 自家用車の方は無料駐車場もございます。

お問い合わせ

イベントについて 三原観光協会 TEL:0848-67-5877

予約について 広島エアポートホテル TEL:0848-60-8188

主催: (一社)三原観光協会, 株式会社広島エアポートホテル
後援: 三原市, 三原商工会議所

お申し込みはこちらから
※9/30(火)まで



三原の隠れた恵みを味わう

ガーデンフルコース

熊谷喜八が紡ぐ、旬の恵みの特別な一皿

KIHACHI KUMAGAI

IN
MIHARA

熊谷喜八



映画「翼よ!あれがパリの灯だ」で
映し出されるパリの街並みに憧れ、
料理人を目指す。

銀座東急ホテルを皮切りに、セネガル、モロッコ日本大使館料理長に
就任後、渡仏。パリの「マキシム」、「パヴィヨンロワイヤル」で研鑽を
積み、その後当時ジョエル・ロブション氏が率いていた「ホテル・コンコルド・
ラファイエット」でセクションシェフを務める。帰国後、高樹町「シルバースプーン」料理長、葉山「ラ・マーレ・ド・茶屋」の総料理長を務め、
1987年、KIHACHIをオープン。フランス料理をベースに、からだに
安全で美味しいものにこだわった、ジャンルにとらわれない日本発の
洋食としてKIHACHI流無国籍料理を生み出す。料理人としてお客様の
口に入るものには絶対的な責任を持ちたい、という姿勢を変える事
なく、“食を通して日本を元気に”全国の産地を訪問し続けている。

1946年東京生まれ。

フランス アルバジョン市主催1975年コンクールに於いてブロスベールモンターニュ杯を受賞。

日本フードコーディネーター協会 顧問

特定非営利活動法人 ソウルオブ東北 理事

高知県 観光特使

山口県 萩ふるさと大使

広島県 三原市ふるさと大使

株式会社フードクリエイション 代表取締役

東京農業大学 客員教授

日本食生活文化財団「食生活文化賞 銀賞」受賞

厚生労働省「卓越技能章 現代の名工」受賞

日本国「黄綬褒章」受賞

コース内容

オードヴル2種盛

ジャンボピーマンのムース

サメと小海老、カーボネロのテリーヌ マイクロリーフサラダ添え

落花生とやっさだこのネットライスペーパー揚げ おこめんと共に

みのり牛ネックのスモークハンバーグとカレーノ ケールの一皿

コブ鯛、大和レンコン、小泉里芋のパイ包み焼き

みのり牛スネ肉と青なすのムーサカ風チーズ焼き

広島オクラのフリット、恋人参のグラッセ添え

メ(シメ)の小西豆腐の麻婆豆腐 わけぎ入り

三原の果物のグラタン

杏ジャムのクッキーお茶と共に

コーヒー又は紅茶

※仕入れの都合によりメニューに変更の可能性があります

2025

10.13 月祝
mon

12:00-14:30

お申し込みは
こちらから



※9/30(火)まで