



熊谷喜八 KIHACHI KUMAGAI

kihachi創業者。
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。現在も、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。

令和4年春の賞味会

熊谷喜八



※写真はイメージです。



申込み締切 4月5日(火)

4月9日(土)

〈ディナー〉 開場17:30 開演18:00

4月10日(日)

〈ランチ〉 開場11:30 開演12:00

※所要時間は、いずれも2時間半を予定しています。

参加費 スペシャルコース
13,000円(税込・ドリンク別途)

大広間 12テーブル限定 / 中広間 5テーブル限定

※1テーブル最大4名様となります。※個室に若干の空きがございます。

記念日 デザートプレートにメッセージを添えて
特典 (ご予約時に詳細をお伝えください)

ご予約は「伝七郎」HPまたはお電話で

<https://denshichitei.jp>

TEL 059-351-2491

〒510-0042 三重県四日市市高砂町6番12号

(営業時間) 11:30~14:00 / 17:00~21:00 (月曜定休)



ご入店時に全てのお客様へのアルコール消毒・非接触での検温、ご連絡先のご記入のお願いを実施しております。
また感染拡大防止のため、ご着席時以外はマスク着用をお願いしております。
体調のすぐれない方や、37.5度以上の発熱があるお客様はご入店をお断りさせていただく場合がございます。なお、体調不良による当日のキャンセルや入店制限に伴うキャンセル料は頂きません。
また、感染症の流行状況により、当イベントが中止となる場合がございます。

【主催】株式会社日本伝統ビューロー
【協力】株式会社伝七ステーション



伝七郎

創建1896年
登録有形文化財