



シェフズ・キッチン・イン・神戸

Chef's Kitchen

in KOBE 特別編



山口 浩

(兵庫県 神戸北野ホテル)

第5回料理マスターズ ゴールド賞受賞



渡邊 貴義

(福岡県 照寿司)

第10回料理マスターズ シルバー賞受賞

2026年11月5日(木) 午後7時スタート

フレンチと寿司 魂の饗宴 トリュフを料理する

神戸北野ホテルの山口浩さんと
北九州市・照寿司の渡邊貴義さん、

料理マスターズならではの伝説的コラボ

が実現します。テーマは「トリュフ」。山口さんの繊細なフレンチの技と、渡邊さんの代名詞である力強く圧倒的なネタが、芳醇な香りを媒介に極上の融合を果たします。強烈な個性が衝突と調和を繰り返す一夜限りのステージ。

料理人たちの情熱がトリュフと共に昇華する、一生に一度の美食体験をぜひ体感してください。

会場：神戸北野ホテル「イグレック」

神戸市中央区山本通3丁目3番20号

会費：¥69,000 (税・サービス料込 ワインペアリング付き)

メニュー：メニューは詳細が決まり次第、倶楽部 HP に掲載します。食材の仕入れ等の都合により、メニューは変更になる場合があります。

定員：各日 60 名 (先着順受付、会費入金後に予約確定します。)

※アルコール提供がありますので 20 歳未満の方はお申込み、ご来場できません。ご了承のほどお願い申し上げます。

お申込み方法：QRコード、倶楽部ホームページ <https://ryori-masters.jp>

お申し込みはコチラ



料理 マスターズ
シェフズキッチン

「料理マスターズ」は、国が制定した顕彰制度で、正式名称は「農林水産省料理人顕彰制度」です。

日本の第一次産業の活性化に貢献している料理人を国が表彰することで、日本の食を支えるシステムを強化し、食と農林水産業をつなげることを通じて、第一次産業と地方の活性化を目標としています。

シェフズキッチンは、優れた食材生産者が作る食材の魅力を最大限に引き出す料理マスターズ受賞者による一期一会の食事会です。

毎回異なる料理マスターズ受賞者によるコラボレーションで生まれる料理は、まさに唯一無二。

お店に伺っても味わうことのできない、この日だけの特別な料理になります。

料理マスターズ倶楽部

料理マスターズ倶楽部は、料理マスターズ受賞者と、料理マスターズ制度の趣旨にご賛同いただいている協賛企業によって構成されています。「見つける」「称える」「育てる」「発信する」「貢献する・還元する」という5つの観点から「料理マスターズ」制度を支援し、民間の立場から本制度を盛り上げる活動を展開しています。

主催：料理マスターズ倶楽部

<https://ryori-masters.jp>

TEL: 090-4565-7143

協賛企業

エイチ・ツー・オー リテイリング 株式会社

SUNTORY

OMAKASE
by GMO

ヤマザキ

日本食糧新聞社

参加申込書

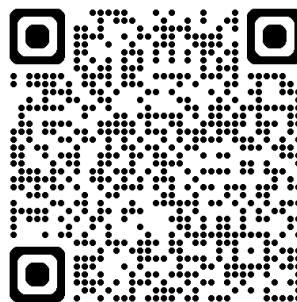
お申込みは1組2名様までとなっております。
3名様以上でのお申込みをご希望の場合は、お手数ですが複数回に分けてお手続きください。
なお、詳細につきましては、お問い合わせいただけましたらご相談に応じます。

シェフズ・キッチン・イン・神戸

Chef's Kitchen
in KOBE

2026 年 11 月 5 日 (木)
午後 7 時スタート

お申し込みはこちら→



締切：2026 年 11 月 2 日 (月)

※定員になり次第締め切らせていただきます。

【予約の応募から当日までのご案内について】

- ・サポーター会員特典の割引をご利用の場合は、必ず会員No.をご記入ください。
- ・応募の締め切りは2026 年 11 月 2 日 (月) です。先着順での受付となります。
- ・申込書の送付のみでは予約は完了しておりませんのでご注意ください。
- ・お一人様からお申込みいただけます。ただし、アルコール提供がありますので、20 歳未満の方のお申込みおよびご来場はできません。あらかじめご了承ください。

- ・ご応募いただいた方には、応募後3 日以内にメールにて振込先をご連絡いたします。ご連絡がない場合にはホームページのお問い合わせコーナーからご連絡ください。
- ・倶楽部からの連絡をご確認のうえ、指定の口座へご入金ください。
- ・ご入金の確認をもって予約受付完了となります。
- ・ご入金後のキャンセルは、食材仕入れ等の都合によりお受けできません。あらかじめご了承ください。
- ・やむを得ずご欠席の場合は、必ずご連絡ください。