

RUE D'OR



- 1989 年生まれ。29 歳にして、セントレジスホテル大阪フレンチビストロ「ルドル」の料理を一手に担うセントレジスホテル大阪の若手ホープ。
- 2016 年の「食の都・大阪グランプリ」でファイナリストの優秀賞を受賞。
- 2017 年の「サンペレグリノ ヤングシェフ 2018」にて、セミファイナリストとして、日本代表候補の 10 人に残った実力派。

肉料理やソースを得意とし、不要なものはお皿に乗せないという哲学を貫く。バランスのとれた味には定評があり、「まるで本場フランスで食べているお料理のよう」と、すでに美食家のファンも多い。

- 2009 年 辻調理師専門学校 調理技術マネジメント学科 卒業
- 2010 年 辻調グループフランス校 卒業
- 2010 年 2 月～2010 年 7 月 世界最長ミシュラン三ツ星「ポール・ボキューズ」(フランス) にてインターンシップ
- 2010 年 8 月～2012 年 2 月 世界最速ミシュラン三ツ星「HAJIME」(大阪)
- 2015 年 5 月～2016 年 5 月 ミシュラン一ツ星 ザ・リッツ・カールトン大阪 フランス料理「ラ・ベ」
- 2012 年 7 月～2015 年 5 月、2016 年 6 月～現在 セントレジスホテル大阪フレンチビストロ「ルドル」