

笠原将弘 遊食会

賛否両論の店主、笠原将弘氏と
高山グリーンホテル総料理長、森下泰広の
コラボレーションが実現。
飛騨の食材を取り入れながら、
笠原氏が監修するオリジナリティー溢れる
一夜限りのお料理をお楽しみください。



笠原 将弘 (かさはら まさひろ)

料理人／日本料理「賛否両論」店主

1972年東京生まれ。「正月屋吉兆」で9年間修業後、武蔵小山にある実家の焼鳥店「とり将」を継ぐ。店の30周年を機に一旦店を閉め、2004年、恵比寿に自身の店「賛否両論」を開店。独創的な感性で作る料理が評判を呼び、たちまち予約の取れない人気店となる。2013年、名古屋に「賛否両論名古屋」、2014年、広尾に「賛否両論メンズ館」を開店。和食給食応援団東日本代表を務めるなど、食育、和食推進活動にも力を注いでいる。基本的な家庭料理から専門料理まで、和食の魅力を伝える著書も多数。私生活では、ビールをこよなく愛する3児の父。

2018年1月15日
10:00amより
販売開始

2018.3.18(日) 18:30～ 天山の間(2F)
【全席指定】お一人様 18,000円(税・サ込)
※未就学児のお子様はご遠慮ください

ご宿泊希望の方は特別価格にてご案内いたします

ご予約・お問い合わせ(営業部)

TEL.0577-33-5502

高山グリーンホテル

〒506-0031 岐阜県高山市西之一色町2-180
Tel.0577-33-5500(代) / Fax.0577-32-4434