

賛否両論 20thアニバーサリー

両論
賛否
SANPI-RYORON

料理人 笠原将弘による

“みんなの和食”

～笠原・夏フェス in 熊本～

日本の食文化、和食の素晴らしさを実感いただくひととき、
ぜひともご一緒にお楽しみください。

7.3 WED - 4 THU

4/30(火)予約受付



7階 日本料理弁慶内 割烹「梢」
各日10名様

5階 宴会場「阿蘇」
60名様

3日(水) 夜の部 18:30～

4日(木) 夜の部 18:30～

4日(木) 昼の部 12:00～

おまかせ特別コース“祝” 20,000円

おまかせ特別コース“宴” 22,000円 (ワンドリンク付)

おすすめSAKEペアリング 10,000円

おすすめSAKEペアリング 10,000円

※昼夜共通

フリードリンク

5,000円

※表示はすべて消費税・サービス料込の1名様料金 ※割引対象外

Chef Profile

笠原 将弘 Kasahara Masahiro

1972年東京生まれ。2004年9月、恵比寿に自身の店【賛否両論】を開店。
『腕・舌・遊び心』をモットーに、父親譲りのセンスと一流料亭で磨いた確かな技術で
今日も腕を振るう。「日本で一番、人の役に立ち、喜ばれた和食屋だった」と、
後世に名を残せることを目標に日々邁進中。



笠原将弘のYouTubeチャンネル

【賛否両論】笠原将弘の料理のほそ道



ご予約はお電話で承ります。

(受付時間10:00～18:00)

割烹「梢」ご予約:7階 日本料理「弁慶」TEL.096-211-1673

宴会場「阿蘇」ご予約:イベント係 TEL.096-211-1184

ときめくホテル

ホテル日航熊本