

新調理長紹介



調理長おすすめ



ご挨拶

2017年4月1日より松心会館に着任いたしました栃木県出身の菊地です。

東京の老舗和食料理店で修業を積み料理人として様々な会席料理の調理技術を習得して参りました。

今後は、松心会館のお客様に多種多様な料理で「お・も・て・な・し」をする所存です。

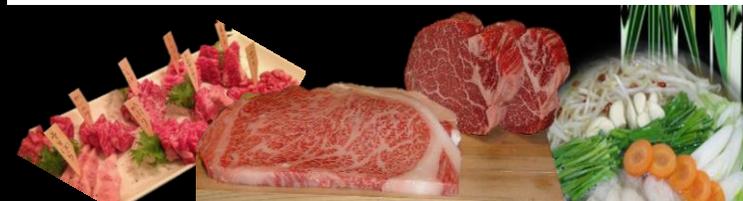
今後の松心会館の料理、サービスを期待して頂きたく挨拶に代えさせていただきます。

調理長 菊地信治

各地の美味しい食材を使用しボリューム満点で且つヘルシーな創作会席料理を和室でゆったりとご賞味ください。



旬の食材を使用したパーティー・大宴会等ご予算に応じたパーティーを演出致します。



私の地元栃木(栃木和牛A5ランク)の美味しさをお伝えしたく”すき焼き”を準備、また、黒毛和牛(しま腸)を使用した”モツ鍋”も絶品です。是非ご賞味ください。



日本各地の”お酒・焼酎や世界中のワイン”もお手ごろ価格で今まで以上に準備致しました。