

令和7年度 調理師関係功労者 厚生労働大臣表彰 受賞

ホテル広島サンプラザ
和食料理長 好本 和夫

和食特別会席

「瑞祥」

匠の技と素材の饗宴

2026年3月1日(日)~4月30日(木) 5名様より/7日前までの要予約

素材そのものが持つ良さを引き出す工夫を。

この度、ホテル広島サンプラザ和食料理長好本和夫が、調理師の資質向上と技術発展への貢献が認められ、令和7年度「調理師関係功労者 厚生労働大臣表彰」を受賞いたしました。

長年、調理の第一線で技を磨き続け、技術の発展に尽力してきた功績を称え、この名誉を記念した特別プランをご用意。選び抜かれた素材と、卓越した技法が織りなす「和」の深みを、ぜひこの機会にご堪能ください。

大切な節目を彩る、匠のおもてなし。
周年やご長寿、記念日など様々なお祝いの席に。



Profile

ホテル広島サンプラザ
和食料理長

好本 和夫

Kazuo Yoshimoto

1967年、愛媛県生まれ。
辻調理師専門学校卒業後、
姫路「花と」の花戸克己氏の下で
修業し広島へ。広島ガーデンパ
レス「海幸」、ダイヤモンドホ
テル「花野」で腕を振るう。
1999年に「広島銀山町柚の
菜」を経営。2007年「ホテル
広島サンプラザ」の和食料理
長として就任し、今に至る。
一般社団法人 広島県日本調
理技能士会 副会長



和食特別会席「瑞祥」

お一人様

14,500円

お料理のみ

個人盛/9品

水菓子	御飯	止 挽	揚 物	強 肴	蓋 物	椀 物	造 り	八 寸	お品書き
・メロン ・イチゴ	・鯛飯 ・薄揚げ ・刻み三つ葉 ・沢庵 ・安芸茶	・葱 ・浅利の味噌汁	・海老バセリ揚げ ・女鹿平舞茸	・赤黄アフリカ ・スプラウト ・牛蒡チップ	・和牛ロース焼き ・山椒ソース ・レモン ・赤黄アフリカ	・焼き伝助 ・菊菜 ・友竹餡	・鮎 ・鮎 ・鮎 ・鮎 ・鮎	・川海老甘露 ・笹巻 ・刺身 ・刺身 ・刺身	・栄螺木の芽味噌和え ・煮穴子炙り焼き ・白豆甘煮 ・レモンちりめん ・炙り唐墨 ・刺身 ・刺身 ・刺身

用途に合わせてお選びいただける、5種類の飲み放題プランをご用意!! ※料金の詳細は、スタッフにお問い合わせください。

※掲載料金は税金・サービス料込です。 ※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。



東洋観光グループHD
ホテル広島サンプラザ

ご予約・お問い合わせは 内線2番 宴会予約まで

TEL 082-278-5000

〒733-0833 広島市西区商工センター3-1-1 <https://www.hiroshima-sunplaza.com> info@hiroshima-sunplaza.or.jp



ホテル広島サンプラザ