

GRAND BACH

C R E S C E N D O

ATAMI



ホテルグランバツハ熱海クレッシェンド 総料理長

Executive Chef

北野 智一

Tomokazu Kitano

兵庫県出身。大阪あべの辻フランス料理専門カレッジ・フランス校を卒業後、リヨン近郊シャスレイのミシュランガイド一つ星レストラン『ギィ・ラソゼ(Guy Lassausaie)』にて研鑽を積み、2001年に帰国。都内のフランス料理レストランを経て、2005年から西麻布の『ル・ブルギニヨン』(「ミシュランガイド東京2015」一つ星)にて、8年間に亘って副料理長(スーシェフ)を務める。2013年に独立。目白で『ル・ヴァンキャトル』のオーナーシェフとなる。

2023年、ホテルグランバツハ熱海クレッシェンドの総料理長に就任。正統派のフランス料理を礎に食のトレンドや独創性を盛り込み、熱海の海と大地をテーマに富士山麓から採れる半径50キロ圏内の旬の食材使った『熱海キューヅヌ』(フレンチ)を展開する。