



|        |        |   |   |             |
|--------|--------|---|---|-------------|
| お名前    |        | クロス ヒロユキ  |  |             |
|        |        | 黒須 浩之   |   |             |
| 店舗名    |        | カグラザカクロス  |   |             |
|        |        | 神楽坂くろす  |   |             |
| 店舗情報   | 郵便番号   | 〒162-0825   |   |             |
|        | 住所     | 東京都新宿区神楽坂3-6-79   |   |             |
|        | TEL    | 03-6280-8112  |   |             |
|        | ホームページ | <a href="http://www.kagurazaka-x.com/">http://www.kagurazaka-x.com/</a>   |   |             |
|        |        | 登録年月日   |   | 平成25年10月16日 |
| 略歴     |        | <p>新潟生まれ。高校時代を福島県会津若松市で過ごす。<br/> 1996年割烹やホテルでの修業を経て、株式会社ホテル小田急(現ハイアットリージェンシー東京)入社。<br/> 2005年和食料理長として、「佳香」「omborato(おんぼらあと)」料理長を歴任。レミーマルタン「世界のシェフ」に選ばれる。<br/> 2007年よりザ・リッツ・カールトン東京の日本料理「ひのきざか」をはじめとした和食統括料理長に就任。<br/> 2008年から2010年の間、3年連続ミシュランガイド東京で同店を一つ星に導く。2012年1月「神楽坂くろす」を開店。また北海道洞爺湖町のリゾートホテル、ザ・ウィンザーホテル洞爺にて和食顧問を兼任。</p> |   |             |
| ジャンル   |        | 日本料理  |   |             |
| PRポイント |        | <p>「神楽坂くろす」は日本料理の伝統をしっかりと踏襲し、真摯に素材と向かい合い、世界のどこの国の方であっても、満足していただける日本料理を提供し、お客様の大事な時間を過ごしていただける隠れ家であればと願っております。黒須浩之のこれまでの経験を、時に奔放に、時に伝統的に。15席の気配りが届く空間で、『美術館に並ぶ絵画のような彩りを皿の上に創りあげたい』そんな想いを描いております。</p>   |   |             |
| 店舗写真   |        |   |   |             |