

京王プラザホテル札幌 新総料理長 就任のお知らせ

和の職人が、6 月 25 日付で全館の「食」を牽引

京王プラザホテル札幌（代表取締役社長 本田敏人）では、6月25日付で新たな総料理長として山本 敦久が就任することをお知らせいたします。

山本は、2007年にろばた・すし・北のめし「あきず」の料理長として入社して以来、長年にわたり当ホテルの和食部門を力強く牽引してまいりました。和食店舗の「みやま」「あきず」の料理長を務め、確固たる味の土台を築き、2023年からは副総料理長としてホテル全体の料理の質向上と後進の育成に手腕を発揮してまいりました。

この度の総料理長就任により、和食の世界で培ってきた繊細な技術と、北海道の豊かな食材を最大限に活かす独自の感性を、全レストラン・バーおよび宴会料理へと展開いたします。京王プラザホテル札幌の伝統を受け継ぎつつ、これからの時代に即した「食」の魅力を追求し、お客様へ「美味しさ」の感動と喜びを提供してまいります。

▶新総料理長 略歴

氏名：山本 敦久（やまもと あつひさ）

- ・ 2007年 京王プラザホテル札幌に入社（あきず料理長）
- ・ 2013年 みやま料理長 兼 あきず料理長 就任
- ・ 2014年 和食料理長 就任
（期間中に各店舗料理長を後進へ引き継ぐ）
- ・ 2023年 副総料理長 兼 和食料理長 就任
- ・ 2025年 副総料理長 専任（ホテル全体の統括補佐に注力）



▲山本 敦久 総料理長

▶就任にあたっての意思表示

入社以来、北海道の素晴らしい生産者の皆様と、当ホテルを愛してくださるお客様に育てていただきました。これまで和の道で培ってきた「素材を尊ぶ心」と「おもてなしの技」を洋食や中華、宴会料理など全館の食へと昇華させ、全社一丸となって京王プラザホテル札幌だからこそ味わえる食の感動をお届けできるよう精一杯努めてまいります。皆様のご来館を心よりお待ちしております。

