

開業60年の感謝を込めて

受け継がれる味と想いで彩る、

特別なディナービュッフェ

MEET OUR CHEFS

開業60周年を迎える記念すべき節目の年。
シェフたちが熱い想いをこめて腕をふるう
『サマーナイトディナービュッフェ 2025』。

洋食・和食・中華・スイーツ、それぞれの調理部門より、日頃のご愛顧への感謝を込めてご挨拶を申し上げます。自己紹介を兼ねたQ&Aとともに、シェフたちの人柄や料理への情熱を感じていただけたら幸いです。

シェフたちの自己紹介Q&A

- Q1. 料理（パティシエ）を志したきっかけは？
Q2. 今回のおすすめメニューは？
Q3. Q2のおすすめメニューに合う飲み物は？
Q4. お料理するうえで心がけていることは？
Q5. 最後の晩餐に選ぶとしたら、どんなお料理？



和食料理長

中川 博貴
Hiroki Nakagawa

入社して25年になります。諸先輩方が築き上げてきたものを受け継ぎ、それを伝えていくことは私たちの使命でもありますので、今後も、お客様に喜んでいただける料理を、しっかりとご提供してまいります。

- A1. 海外との食文化の違いに興味を持ったことがきっかけでした。
A2. 『鰹のたたき』です。
A3. 焼酎ソーダ割がおすすめです。
A4. 清潔を第一に、安心して安全に召し上がっていただけるように、日々心がけております。
A5. やはり... 奥さんの料理、ですかね www



中国料理長

上山 信生
Nobuo Ueyama

偉大な先輩方が築いてこられた『お客様への想い』。その精神を受け継ぎ、料理に込めてご提供していきたいと思っております。

- A1. 高校時代、部活の監督に勧められたのがきっかけで、そのまま中国料理の道へまっすぐです。
A2. 60年変わらないであろう『焼売』です。
A3. やはり BEER。
A4. 家族のために作るようなイメージです。
A5. 宮古の生うに丼



パティシエ

宮川 大輔
Daisuke Miyakawa

今日まで沢山の人の見守られてきた当ホテルの節目に携わることができ、光栄に思います。よろしくお願いいたします。

- A1. 両親共に飲食関係の仕事をしてましたので、自ずとこの道を目指しました。
A2. 『中華そば』
A3. ハイボール
A4. 安心・安全な商品のご提供
A5. お茶漬け



盛岡グランドホテル 料理長
(洋食部門シェフ)

宮 秀太郎
Shutaro Miya

節目の年に料理長を拝命いたしました。大変光栄であると同時に、身の引き締まる思いでございます。歴代料理長に負けぬようこれからも精進してまいりますので、今後ともよろしくお願い申し上げます。

- A1. 幼少期に親父の作るチャーハンに憧れて...
A2. 通称『チリスバ(海老のチリソースパスタ)』が復活します。かつて、盛岡グランドホテルアネックスのバブで大ヒットしたメニューです。ぜひご賞味ください。
A3. 甘めの白ワイン。
チリソースとの相性がよく、美味しくお召し上がりいただけます。
A4. 『彩り』のバランスと、丁寧な仕込みを心がけております。
A5. そのとき、目の前にあるお料理。



2025年12月19日(金)、 盛岡グランドホテルは開業60周年を迎えます。

1965年、岩手国体の開催を5年後に控え、盛岡グランドホテルは天皇后両陛下をお迎えするための「岩手の迎賓館」として、地元の要請を受けて開業いたしました。

以来60年、地域の皆様からのご信頼をいただき、県内外のVIPのご宿泊をはじめ、ご婚礼、ご宴会など、さまざまな場面でご利用いただけてまいりました。

このたび開業60周年という節目を迎えるにあたり、私たちは「選ばれ続けるホテルへの挑戦」をテーマに掲げます。

お客様と想いを共有し、つながりを深め、それを未来へとつなげていくために、記念商品や新たな取り組みを通じて価値を創出し、これからも地域に根ざした、愛されるホテルであり続けることを目指してまいります。

60th
- SINCE 1965 -
MORIOKA GRAND HOTEL

