松永シェフ
― 伝統を礎に、革新を織りなす創作中国料理の匠 ―

1978 年より中国料理の道を歩み始め、名鉄グランドホテルをはじめとする数々のホテルや名店で研鑽を積む。1991 年には NHK 放送センタービル「鳳城」の料理長に就任。その後、料理学校での講師を務めるなど、長年にわたり培ってきた確かな技術と豊かな経験を礎に、中国料理の魅力を追求し続けている。

1997 年には「中国名菜 饗庭」をオープン。伝統的な中国料理の技法を大切にしながら、素材の持ち味を最大限に引き出す独自の料理を追求。2023 年には「美味旬菜 饗庭 四日市」をオープンし、2024 年には Meg Aiba の監修も手掛けるなど、その活躍の場を広げている。

料理に込める想いは、旬の食材が持つ魅力を引き出し、季節の移ろいを一皿で表現すること。三重県産の厳選素材を中心に、彩り、香り、食感、そして味わいの奥深さにまでこだわり、伝統と創造性が調和する一皿を生み出している。

その根底にあるのは、これまで支えてくださった方々への感謝と、料理を通じて人々に喜びを届けたいという真摯な想い。

「調和・愛・感謝」を意味する『そしじ』と、「おもてなしをする場所」を意味する『饗庭』。

その名に込められた想いとともに、松永シェフは今日も、食を通じて人と人をつなぎ、心に残るひとときを届けている。



【イメージ図】　これをボウルにした中華ボウルと和食ボウルが選べます。
売り切れで選択できない場合もございます。ご容赦ください。