

当館ロテル・デュ・ラクでは2021年6月1日より、新たな挑戦を始めます。
2名のアメリカ出身のスタッフを採用し、このコロナ禍のなか、更なる高みを目指し2021年10月からレストラン改装も予定しており、2022年には新たなコンセプトで「唯一無二」へとチャレンジします。

ロテル・デュ・ラク 新料理長のご紹介

コールマン・グリフィン Coleman Griffin

1991年、アメリカ・ロサンゼルス生まれ。

レストラン「The Foundry」（ロサンゼルス/カリフォルニア）
レストラン「Meadowood」（セントヘレナ/カリフォルニア）を経て、
ミシュラン3つ星レストラン「benu」（サンフランシスコ/カリフォルニア）
にて副料理長に就任。

その後2019年7月に来日
ミシュラン2つ星レストラン「INUA(イヌア)」（東京/飯田橋）
で副料理長に就任。

*「INUA」は2018年6月に”世界一予約が取れない”レストラン
「noma」（デンマーク）のDNAを受け継ぎ、初めて東京に
開いた姉妹店である

2021年6月、滋賀県湖北地方の15室のみの小さなオーベルジュ
「ロテル・デュ・ラク」のレストランにおいて総料理長に就任。
2021年10月よりレストラン改装工事を予定しており2022年初めに
グランド・オープン予定。

3つ星レストランで研鑽を積んできた経験と「INUA」では
発酵料理など日本の食文化を追求してきた背景もあり、ここ滋
賀県湖北地域の食材を巧みに使い、ジャンルに囚われない多様
な表現の料理で楽しませてくれることを期待している。



レストランマネージャーのご紹介

キャシー・ジオン Kathy Jeon

1987年、アメリカ・ロサンゼルス生まれ。

カルフォルニアやデンバーのレストランを数カ所経験
ミシュラン3つ星レストラン「benu」（サンフランシスコ/カリフォルニア）
では幅広く料理人としてもサービスマネジメントも経験。

その後2019年7月に来日
ミシュラン2つ星レストラン「INUA(イヌア)」（東京/飯田橋）
でサービスマネージャーに就任。

*「INUA」は2018年6月に”世界一予約が取れない”レストラン
「noma」（デンマーク）のDNAを受け継ぎ、初めて東京に
開いた姉妹店である

3つ星レストランで研鑽を積んできた経験と「INUA」では
世界各国から集まる顧客に満足してもらうために本人のみならず、
多様なサービススタッフに対してマネジメント能力を発揮し、
オリジナリティを交えた顧客目線のサービスオペレーションの
構築で「INUA」の食文化を構築した。

そしてここロテル・デュ・ラクではレストランを主体とした
サービスとホテルならではのホスピタリティスキルを発揮し、
これから先の新たな取り組みに力を発揮してもらうことを期待
している。

