



CHEZ TAKA HIGASHIAZABU
オーナーシェフ
河合隆良 / KAWAI TAKAYOSHI

【プロフィール】

アメリカ・ヨーロッパで修行し、全米でもっとも熱い食の震源地、サンフランシスコのフードシーンを牽引。マサズ・サンフランシスコを、全米No.1フレンチレストランに導き、「パンパシフィックホテル・サンフランシスコ」の総料理長を務める。フジテレビ「料理の鉄人」に「日米フレンチ対決」で招かれ、鉄人 坂井宏行氏と対決。国内では「パンパシフィックホテル横浜」総料理長、「ホテル日航東京」料理顧問など様々に活躍。エリザベス女王晩餐会や天皇陛下ご臨席の晩餐会を指揮。

The Owner Chef: Takayoshi Kawai

Takayoshi Kawai trained his cooking skills in America and Europe, before he started his career in the global food central, San Francisco, where he led "Masa's San Francisco" to the #1 French restaurant in the US, then served as the chief chef of "Pan Pacific Hotel San Francisco". He was also invited to the world famous TV program "Iron Chef" as the representative of the United States' French. In Japan, he worked as the General Chief Chef of "Pan Pacific Hotel Yokohama" and the cooking adviser of "Hotel Nikko Tokyo", alongside he experienced the direction of the dinner party for Her Majesty the Queen Elizabeth, and His Majesty the Emperor Akihito.

【経歴】

1977年 カナダ「ウェスタン・インターナショナル・ホテル（現ウェスティン・ホテル）」入社
同ホテル・フレンチレストラン「カーベリー」シェフおよびパンケット（宴会）スーシェフ
1980年 ノルウェー「ウェスティン・ホテル・オスロ」フレンチレストラン「ホルスバーク」シェフ
1981年 スイス・5つ星ホテル「ホテル・ローザンヌ・パレス」シェフ・ド・パルティ
1982年 フランス・一つ星レストラン「メルキューギャラン」および「ドダンプフファント」
シェフ・ド・ポワソン、ソーシエ「ル・ジャルダン・ド・テ」シェフ・ド・キュージーヌ
1986年 アメリカ・トップクラスのフレンチレストラン「マサズ・サンフランシスコ」スーシェフ
後に「マサズ」は味・サービスとも高い評価を得て全米No.1レストラン（予約2ヶ月待ち）
としての栄光に輝く
1994年「パンパシフィックホテル サンフランシスコ」総料理長就任
1997年「パンパシフィックホテル 横浜」総料理長就任 約100名のスタッフ長として料理飲料部門と
宴会部門の厨房を指揮
2006年 同ホテル飲料部長兼務
2009年 ホテル日航東京 料理顧問に就任
2015年 株式会社エムダイニング 取締役副社長に就任

店舗

CHEZ TAKA HIGASHIAZABU
〒106-0044 東京都港区東麻布 1-20-3
TEL：03-5797-7687

CHEZ TAKA TAKASAKI
〒3700841 群馬県高崎市栄町 27-2
TEL：027-321-8108

CHEZ TAKA
HIGASHI AZABU