

<参考:2026年3月より新たにお迎えするシェフのご紹介>

- 庄司夏子 「été」オーナーシェフ



「世界のベストレストラン50」で、アジアのベスト女性シェフ、ベストパストリーシェフの二冠に輝いた唯一のシェフ。

日本の職人技で生み出された食材に自身の技を合わせ、日本の手仕事の素晴らしさを世界に伝えようと考えている。

2015年にオープンした一日一組だけのレストラン「été」は、各界のVIPが訪れる有名店に。昨年からニューヨークの名門ジュエラー「ティファニー」のアジアのフラッグシップショップ内にある「Blue Box Café by Natsuko Shoji」の監修も開始。

- 小川苗 「natuRe waikiki」エグゼクティブシェフ



ニューヨーク、パリで研鑽を積み、2017年「パリハワイ」のスーシェフを経て、2021年より「natuRe waikiki」エグゼクティブシェフに就任。

「REDU-35 2019」にてGOLD EGG賞および岸朝子賞、滝久雄賞を受賞。ハワイ飲食界で最も権威ある「ハレアイナ賞」を2022年から4年連続で受賞中。

2024年4月より「natuRe tokyo」のクリエイティブディレクターも兼任。

- 「RED U-35」で優秀な成績をおさめたシェフたち



(写真左から)

花田 洋平シェフ (atelier HANADA)

西山 晋シェフ (ボンヴィラージュ・オゼ)

丸山 祥広シェフ (ちそう 丸)

中村 侑矢シェフ (INA restaurant)

李 廷峻シェフ (HASUO)

町田 亮治シェフ (フリーランス)

村田 美月シェフ (L'atelier de oto)

加 龍太シェフ (MUKU)

*所属店舗は機内食監修時点の情報となります。

*各シェフの監修メニューは公式HPよりご確認ください。