

【 鉄板 鉄人シェフ 】のご紹介

ウェスティンホテル東京 鉄板焼レストラン「恵比寿」 2026・07・25

No① 鉄板焼レストラン「恵比寿」スーシェフ 大江 享



1987 年 地元調理師専門学校卒業後、
地元新潟市のフランス料理店 入社
1991 年 東京 青山 レストラン KANSEI 入社
1995 年 東京 渋谷 1999 レストラン ロアラブッシュ 入社
2010 年 ウェスティンホテル東京 入社 現在に至る

- ニックネーム：特にありません
- 鉄板焼とは：ゲストと会話しながら調理できる究極のシェフズテーブル
- 趣味：ビリヤード、ドラマ鑑賞
- 常に心がけていること：安心安全な料理の提供、ゲストファースト
- 座右の銘：いつも心に太陽を
- ウェスティンホテル東京とは：自分にとっては様々な経験をさせて頂いてるやりがいのある所

No② 鉄板焼レストラン「恵比寿」シェフ 千葉 健后



2009 年 武蔵野調理師専門学校卒業後
浦和ロイヤルパインズホテル 入社
2019 年 グランドハイアット東京 入社
2023 年 ブルガリホテル東京 入社
2024 年 ウェスティンホテル東京 入社 現在に至る

- ニックネーム：特にありません
- 鉄板焼とは：その時々で仕立てる最高の食事体験
- 趣味：ケーキ屋巡り
- 常に心がけていること：良いものを良い状態で
- 座右の銘：なんとかなる
- ウェスティンホテル東京とは：焼き手としての起点

No③ 鉄板焼レストラン「恵比寿」スーシェフ 遠藤 恭司



1994 年 武蔵野調理師専門学校卒業後
SELES 千代田 2 1 入社
1999 年 割烹東忠 入社
2002 年みずほ銀行新橋クラブ 入社
2006 年ウェスティンホテル東京 入社
●鉄板焼とは：自分の技量を披露できる場所
●常に心がけていること：ゲストのニーズに応える
●ウェスティンホテル東京とは：やりたい料理ができる場所

- ニックネーム：えんちゃん
- 趣味：ショッピング
- 座右の銘：守破離

No④ 鉄板焼レストラン「恵比寿」スーシェフ 壹岐 雄一



1981 年 武蔵野調理師専門学校卒業後
新橋第一ホテル 入社
2001 年 第一ホテル東京シーフォート
2023 年 山の上ホテル 入社
2024 年 ウェスティンホテル東京 入社 現在に至る
●鉄板焼とは：五感で感じシェフとのコミュニケーションを楽しんでいただく
●常に心がけていること：初心忘るべからず
●ウェスティンホテル東京とは：外国人が多くインターナショナル感が強い

- ニックネーム：ユーキャン
- 趣味：御朱印集め
- 座右の銘：一期一会