

PRESS RELEASE

報道関係者各位



京阪ホテルズ&リゾート株式会社

琵琶湖ホテル

2025 年 9 月 11 日

門上武司プロデュース「ふぐの真価を知る夢の饗宴」 大阪とらふぐの会×日本料理 おおみ×日本料理 KIZAHASHI 2025 年 11 月 3 日（月・祝）コラボレーションイベント開催

琵琶湖ホテル（所在地：滋賀県大津市浜町、総支配人：前田義和）では、「ふぐの真価を知る夢の饗宴」として、フードコラムニストの門上武司氏がプロデュースする一夜限りのコラボレーションイベントを、2025 年 11 月 3 日（月・祝）に開催いたします。



写真左から [フードコラムニスト]門上 武司、[大阪とらふぐの会]会長 澤原 将人、[大阪とらふぐの会]統括総料理長 小高 見

今回コラボレーションする「大阪とらふぐの会」は、古くから日本の食文化として根付く“ふぐ”を日本の誉として尊重しており、一品一品多彩な調理法を探索し素材をより良い状態で提供することで、国内外幅広いゲストから高い評価を受けています。今回、同会会長の澤原 将人氏と、統括総料理長の小高 見氏をお招きし、京阪ホテルズ&リゾートから、琵琶湖ホテル「日本料理 おおみ」安積統括料理長と、ザ・サウザンド京都 日本料理「KIZAHASHI」岡野統括料理長の 4 名が競演。お客様の目の前で調理するライブ感を楽しみながら、この日だけのスペシャルなふぐ料理をコースでご堪能いただけます。日本が世界に誇る“ふぐ”。まさに日本の宝といえる食材で和食の料理人がコラボレーションして生み出す新たな味わいを、門上武司氏のプロデュースでお楽しみください。

「ふぐの真価を知る夢の饗宴」大阪とらふぐの会×日本料理 おおみ×日本料理 KIZAHASHI 開催概要

【開催日時】 2025 年 11 月 3 日（月・祝）

（受付）17：30 （開宴）18：00～21：00

【場所】 琵琶湖ホテル 3 階宴会場「瑠璃」

【料金】 お一人様 35,000 円 （お料理、ワイン、日本酒などお飲物含む）

【ご予約・お問合せ】 TEL 077-524-1511（宴会予約 10:00～18:00）

【URL】 https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/experience/article/torafugunokai_event/



【プロフィール】

◆門上 武司 氏

1952 年大阪生まれ。フードコラムニスト。株式会社ジード代表取締役。

関西の食雑誌『あまから手帖』の編集顧問を務めるかわら、食関係の執筆、編集業務を中心に、プロデューサーとして活動。「関西の食ならこの男に聞け」と評判高く、テレビ、雑誌、新聞等のメディアにて発言も多い。一般社団法人 全日本・食学会 副理事長。2002 年日本ソムリエ協会より名誉ソムリエの称号を授与。また、京都芸術大学 食文化デザインコース（2024 年 4 月開設）には非常勤講師としても参加。著書に、京料理の過去・現在・未来を鳥瞰した「京料理、おあがりやす」や「スローフードな宿」、「スローフードな宿 2」や「門上武司の僕を呼ぶ料理店」など。



◆澤原 将人 氏

大阪とらふぐの会グループ会長。ふぐ料理専門店 7 店舗 4 業態を展開し、長年にわたり「ふぐ一筋」を貫く。ニューヨークでの出店、シンガポールにおけるプライベートダイニングの開催など、国内外において精力的に活動。2025 年大阪・関西万博では大阪ヘルスケアパビリオンならびにインドパビリオンにて「とらふぐアンバサダー」として登壇。常にふぐの研究に励み、焼ふぐをはじめとする独自の料理で、名だたる食通たちの「ふぐの概念」を覆し続けている。



「大阪とらふぐの会」

ふぐ愛好家たちの隠れ家的飲食店、完全会員制の日本の食の誉れ【ふぐ】を学び、挑戦する極上ふぐ専門店。現在、大阪・東京にて、一般店舗 3 店、会員制店舗 4 店を運営。

【本社所在地】〒543-0045 大阪市天王寺区寺田町 2 丁目 1 番 22 号

ロッキービル 601 号 570 番

【公式 HP】<https://tora29.com/index.html>



「大阪とらふぐの会」小高 見 統括総料理長

京阪ホテルズ&リゾーツ

◆琵琶湖ホテル「日本料理 おおみ」

【営業時間】ランチ……11:30～15:00(14:00 L.O.)

ディナー……17:00～21:00(20:00 L.O.)

【席数】60 席(個室 3 室)

【公式 HP】

https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/restaurant/oomi_j/



「日本料理 おおみ」安積 英行 統括料理長

◆ザ・サウザンド京都 日本料理「KIZAHASHI」

【営業日】月・水・木・金・土・日曜日 ※定休日：火曜日

【営業時間】ランチ……11:30～15:30(14:30 L.O.)

ディナー……17:30～21:30

(フード 20:00、アラカルト 20:30、ドリンク 21:00L.O.)

【席数】60 席(個室 3 室/半個室 1 室)

【公式 HP】

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/-kizahashi/>



日本料理「KIZAHASHI」岡野 真介 統括料理長

本イベントのご予約・お問合せは TEL 077-524-1511 (琵琶湖ホテル 宴会予約 10:00～18:00)

詳しくはこちら ▶ https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/experience/article/torafugunokai_event/

※掲載料金は消費税・サービス料 15%を含みます。※リリースに掲載している写真はすべてイメージです。

※イベント内容や出演者は、都合により変更になることがあります。

※20 歳以上の方が対象です。20 歳未満の方のご同伴はご遠慮願います。

<このリリースに関するお問合せ／ご掲載用お問合せ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社 琵琶湖ホテル セールス&マーケティング部

TEL : 077-524-0016 FAX : 077-524-8318

Email : bh_press@ml.keihanhotels-resorts.co.jp

HP : <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/biwakohotel/>

