

2025年7月1日 八戸グランドホテルの

ランチ・ディナーが宴会料理が朝食が**変**わる

法事・婚礼・お弁当

すべてのお料理が一新

八戸グランドホテルでは、料理の品質向上とお客様へのより良いサービスの提供を目指し、2025年7月より料理長を新たに迎える事になりました。ご宿泊のお客様はもちろん、地元・八戸の皆さまにも愛されるホテルを目指して、さらなるサービスの充実に取り組んでまいります。



ランチメイン料理の一例
ポークソテー
デミマスタートソース



ディナーアラカルトメニューの一例
シーフードムニエル
白ワインソース

八戸グランドホテル

料理長 岩本 一真

青森から世界へ

そして再び青森での挑戦

調理専門学校を卒業後、2014年に上京し、都内のレストランやホテルで経験を積んだ後、2015年にはフランスとスペインで本場の食文化を学びました。2016年に帰国し、東京のスペインバルで料理長を務めたのち、2020年に地元・青森へUターン。ビストロバーで料理長を務める傍ら、母校・百石高校調理科で非常勤講師としても活動しています。2025年7月より、八戸グランドホテルの料理長に就任。これまでの経験を活かし、地域に根差した料理とサービスの更なる発展を目指します。