



こみゆにてい高志保

カフェレストラン&カラオケ

リゾートホテルで料理長の経歴を持つ、経験豊富な2人のシェフがお客様に喜んで頂ける料理をご提供いたします。

地元の皆様へ喜んで頂ける”地域密着型のレストラン”を目指しています。こじんまりとしたレストランですが、お客様の笑顔と元気の源となる料理をご提供できるよう精進してまいります。

橋浦シェフ
Yuji Hashiura



Profile

◆シェフプロフィール◆

1961年生まれ。横須賀出身。
学生時代 アルバイト先のフランス料理店オーナーシェフにフランス料理を学ぶなら箱根山のホテルと進められ道を決める。
1980年～小田急 箱根山のホテル入社。
生涯の師匠、後に現代の名工 黄綏褒章等、数々の賞を受賞した海老原慧氏と出会う。
1987年～沖縄全日空リゾート 万座ビーチホテル入社
師匠 海老原慧氏の元、腕を磨く。フレンチレストランオーキッドルームにてシェフドパルティ就任。
1992年～就航 レストラン船マリニルージュにて、シェフドキュイジーヌ就任。
サザンオールスターズ (LOVE AFFAIR ～秘密のデート) の歌詞に出てくるクルーザーとしてデートスポットとして注目を浴びる。
1996年～全日空ホテル&リゾート、グランドオープンと同時にメインキッチン料理長就任。
2009年～リブランド:ANAインターコンチネンタル石垣リゾート料理長就任。
2019年～株式会社SEVEN SPIRITS 料理長就任。

これまでの経験を活かし、美味しい料理の提供はもちろん、HACCP(ハサップ:食品の安全性を確保するための衛生管理手法)に基づいた、”安心安全な食の提供”を心掛けております。

佐井シェフ
Sourin Sai



Profile

◆シェフプロフィール◆

1965年生まれ。八重山高等学校卒業。
台湾出身で中華の料理人だった父の影響で料理の道へ。
1985年～東京銀座「風月堂」パティスリー入店。
その後も銀座「Restaurant La Porta」「レストラン&パティスリー Le KADAN」、東京浅草ビューホテルにてフレンチレストラン、宴会を担当。
2001年～故郷である石垣島の石垣全日空ホテル&リゾートにて洋食レストラン・鉄板焼きレストランを担当。
2005年～宮平観光株式会社ホテルミヤヒラにて洋食副料理長 兼 鉄板焼きシェフ就任。
2012年～ANAインターコンチネンタル石垣リゾートにて洋食・ベーカリー・パティスリー料理長就任。
Brand Audit, HACCP担当。
2019年～株式会社SEVEN SPIRITS 料理長就任。



SEVEN SPIRITS

株式会社セブンスピリッツ