

2026 年 9 月 1 日

報道関係各位

三菱地所ホテルズ&リゾーツ株式会社

ロイヤルパークホテル

総料理長 松山 昌樹 特別ディナーイベント

「Menu Inspiration 2026～アンスピラシオン 2026～」を 3 日間限定で開催

ロイヤルパークホテル（所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町 2-1-1、総支配人：小澤 幸一）では、2026 年 10 月 7 日（水）～10 月 9 日（金）の 3 日間限定で、総料理長 松山 昌樹による特別ディナー「Menu Inspiration2026～アンスピラシオン 2026～」を開催いたします。

■2025 年秋の褒章にて「黄綬褒章」を受賞した総料理長 松山 昌樹による特別ディナーイベント

2022 年フランス共和国農事功労章 シュヴァリエ叙勲、2024 年に「現代の名工」を受賞、2025 年に「黄綬褒章」を受章するなど、これまでの功績が評価されている総料理長 松山 昌樹。

今回 4 度目の開催となる「アンスピラシオン 2026」は、これまでに培ってきたフランス料理をベースに、松山の自由な発想で創りあげる特別フルコースをご堪能いただけるディナーイベントです。

アンスピラシオンとは、英訳するとインスピレーション、「息を吹き込まれたもの」という意味。詳細なメニュー名はなく、事前にお客様へご案内するものは「食材」のみ。「食材に、どんな息が吹き込まれ、どんな驚きの一皿が目の前に提供されるのだろうか」、「この食材がどんな味わいになるのだろうか」という期待感と想像力を刺激する仕掛けは、メニューをご覧いただいた瞬間からすでに始まっています。」という、松山の感性から生まれました。



総料理長 松山 昌樹

「美味しかった」はもちろん、「今日は楽しかった」という言葉を幸せに思う松山。一皿ひと皿に広がる香りや味わい、そして当ホテルトップソムリエが選び抜いた、シャンパン、白ワイン、赤ワイン、日本酒とのマリアージュは、既成概念にとらわれず、解き放たれた新しい食の魅力としてお楽しみいただけます。

松山の個性と熟練の技で織りなす「アンスピラシオン 2026」は、これまでの感謝の想いを込めて、お客様にとって「楽しいひととき」をフルコースでお届けします。

■総料理長 松山 昌樹 特別ディナー

「Menu Inspiration 2026～アンスピラシオン 2026～」 概要

期 間：2026年10月7日（水）、10月8日（木）、10月9日（金）3日間限定

時 間：17:30～22:00 （ご予約受付／17:30～19:00 までの間で、お食事開始時間をお伝えください）

会 場：20F 宴会場「パラッツォ」

料 金：お一人様 45,000 円

※料金には、お料理、グラスシャンパン、[ペアリングワイン4種、日本酒1種]各1杯、サービス料、消費税が含まれます。

※アルコールを飲まれない方は、お一人様 35,000 円（ノンアルコールフリードリンク付）にて承ります。

予約・問合せ：03-3667-6378（イベント予約専用ダイヤル 受付時間 平日 10:00～18:00）

U R L：<https://www.rph.co.jp/information/mjycq5gimz6>

<MENU>

ーアミューズー

・生ハム / コンテ ・チョリソ / オリーブ
・カワハギ / トマト ・蕪 / トリュフ
《モエ エ シャンドン, モエ アンペリアル》

雲丹 / キャビア / ウイキョウ
《シャブリ プルミエ クリュ ヴァイヨン》

オマールブルー / 洋梨 / セップ・ジロール
《サントーバン プルミエ クリュ アン レミイ》

甘鯛 / 松茸 / 銀杏 / 延命楽
《ムルソー》

鮑 / 帆立貝 / 獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分 / 黄花すずしろ
《獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分》

延寿牛 / シャトー ラグランジュ / 人参 / トリュフ / 龍の瞳・栗・松茸
《シャトー ラグランジュ》

フロマージュ または 極早生みかん
シャインマスカット
小菓子

■松山 昌樹 プロフィール



1988 年	(株)ロイヤルパークホテル入社
1998 年	社団法人 全日本司厨士協会主催「カナダ食材を使用したコンテスト」優勝 カナダ政府農務大臣表彰
2001 年	ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE（フランス料理アカデミー）主催 世界大会 Le Trophée International de Cuisine et Pâtisserie 2001 総合優勝 在米国日本国大使公邸 料理長就任
2008 年	三菱開東閣 料理長就任 優秀公邸料理人 外務大臣表彰
2017 年	調理師関係功労者に対する厚生労働大臣表彰
2019 年 4 月	(株)ロイヤルパークホテル 総料理長就任
2022 年	フランス共和国農事功労章 シュヴァリエ叙勲
2023 年	東京都優秀技能者（東京マイスター）表彰
2024 年 4 月	三菱地所ホテルズ&リゾーツ（株） 執行役員・グループ統括総料理長、ロイヤルパークホテル総料理長就任
2024 年 11 月	厚生労働省 卓越した技能者（現代の名工）表彰
2025 年	令和 7 年秋の褒章「黄綬褒章」受章

ロイヤルパークホテルについて

お客様の幅広いニーズにクオリティの高いサービスをご提供するフルサービス型ホテルとして、1000㎡を誇る宴会場、直営レストラン・バーを備え、1989年に開業。「CHIC TOKYO STAY～粋な街の、意気なおもてなし～」をコンセプトに、新旧が交差する街、東京・日本橋に位置するホテルとして“粋で洗練されたおもてなし”でお客様をお迎えしてまいります。



所在地：東京都中央区日本橋蛸殻町 2-1-1

客室数：419 室

館内施設：レストラン、バー、宴会場、茶室（耕雲亭）、チャペル、神殿、ショッピングアーケード、美容室、理容室、リラクゼーションサロン、写真室、衣裳室、フラワーショップ、日本庭園など

アクセス：東京メトロ半蔵門線「水天宮前」駅に直結（4 番出口）

東京メトロ日比谷線「人形町」駅より徒歩約 5 分（A2 出口）

都営浅草線「人形町」駅より徒歩約 8 分（A3 出口）

URL：<https://www.rph.co.jp/>

ロイヤルパークホテルズについて

ロイヤルパークホテルズは、全国に 25 ホテル・6,397 室を展開しております。三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社が計画・運営し、当社指針である【Vision&Credo/Value/Service Standard】に沿って、私たちだからこそ提供できるサービスや価値をお届けいたします。今後も新規ホテル出店を進め、チェーン拡大とブランド力の向上を図るとともに、グループ一体となって持続可能な社会の実現に向けて取り組んでまいります。

＜本件に関するお問合せ先＞

三菱地所ホテルズ&リゾート株式会社

ロイヤルパークホテル 広報担当：木村／小山

TEL：03-3667-1113（直通） E-mail：pr-hak@rphs.jp