

(ふりがな) かわい たかよし

氏 名 河合 隆良

## お客さまに笑顔のひとときを

国内外のホテルやレストランでの経験を糧に  
常におもてなしの心を忘れず、  
時にはパフォーマンスを織り交ぜながら  
こころ満ちるひとときをお届けいたします。



### 主要経歴

- 1977年 カナダ「ウェスタン・インターナショナル・ホテル (現ウェスティン・ホテル)」入社  
同ホテル・フレンチレストラン「カーベリー」シェフおよびパンケット (宴会) スーシェフ
- 1980年 ノルウェー「ウェスティン・ホテル・オスロ」フレンチレストラン「ホルスバーグ」シェフ
- 1981年 スイス・5つ星ホテル「ホテル・ローザンヌ・パレス」シェフ・ド・パルティ
- 1982年 フランス・一つ星レストラン「メルキューギャラン」および「ドダンブッフアント」  
シェフ・ド・ボワソン、ソーシエ「ル・ジャルダン・ド・テ」シェフ・ド・キューイジーヌ
- 1986年 アメリカ・トップクラスのレストラン「マサズ・サンフランシスコ」スーシェフ  
後に「マサズ」は味・サービスとも高い評価を得て全米 No.1 レストラン (予約2ヶ月待ち) としての栄光に輝く
- 1994年「パンパシフィックホテル サンフランシスコ」総料理長就任
- 1997年「パンパシフィックホテル 横浜」総料理長就任 約100名のスタッフ長として料理飲料部門と宴会部門の厨房を指揮
- 2006年 同ホテル飲料部長兼務
- 2009年 ホテル日航東京 料理顧問に就任
- 2015年 CHEZ TAKA オーナーシェフ