

ISHII NOBORU

講師のご紹介 石井 登 シェフ/中国菜家 季璃香 代表



足寄町出身。

足寄高校卒業後、小樽国際ホテルにて料理人としてスタート。その後、四川・上海・広東・北京と研鑽を積みホテル モントレーエーデルホフ札幌の中国料理総料理長を経て

2006年 ザウインザーホテル洞爺「カローダイヤモンド」料理長に。

2008年 北海道洞爺湖サミットのシェフチームで活躍。

2010年 「中国菜家 季璃香」をオープン。

オーナーシェフとして奮闘する一方、コープさっぽろ主催の「畑でレストラン」や、北海道の食を究極の形で世界に発信するプロジェクト「北海道フルコース」で腕をふるうなど、北海道を代表するシェフとして多忙な日々を送る。



中国菜家 季璃香 kirica

札幌市中央区大通3丁目7 大通ビッセ4F
TEL/FAX 011-219-2180