



トップページ  
Top

ウェディング  
Wedding

ご宴会  
Banquet

レストラン  
Restaurant

◆ 新着情報



半田浩一 ~HIROKAZU HANDA~

HANDAオリジナルスイーツ

◆ これまでの情報

>> 河津桜ランチ 2/1~

河津桜が咲きはじまりました。春の訪れを感じる庭園へ

>> 八芳園の庭園の様子(1/24現在)

梅が咲き始め、川津桜が待ち遠しい季節

>> 恋するみやざきごはん

恋するみやざきごはん

>> ■スラッシュカフェ■国際アートフェスタ出品作品がたべれちゃうフェア★

HANDAパティシエ特別スーツ

>> 最新☆披露宴会場リニューアル情報！

披露宴会場のリニューアル情報！

>> フェアで八芳園を体感しよう！

ウェディングフェア情報

>> まだ間に合う空き状況☆3,4月も

あります

まだ間に合う空き状況☆4月もあります

>> 和婚jpがリニューアル致しました

和婚jpがリニューアル致しました

>> ★最新空き状況★

空き情報速報

>> コミュニティーサイトOPENしました

コミュニティーで情報いっぱい

◆スラッシュカフェ■国際アートフェスタ出品作品がたべれちゃうフェア★

Thrush cafe  
・冬のスイーツフェア・  
LE GATEAU ORIGINAL JUSTE DU  
PÂTISSERIE HANDA  
半田パティシエ・オリジナルスイーツ

期間:■スラッシュカフェ■ HANDAスイーツ 1月15日(金)~2月14日(日)

昨年開催された国際アートフェスタ『Asia On The Edge』に日本人パティシエとして参加した半田パティシエ。その時に出品されたオリジナルスイーツをお楽しみ頂けるスペシャルセットをご用意いたしました。  
日本人ならではの和の食材を洋菓子に取り入れた繊細な味わいのスイーツを是非お召し上がり下さい。

半田浩一 HIROKAZU HANDA

(1997年-2004年)

「(旧)ホテルグランパシフィック メリディアン」のスーシェフを勤めその間、ベルギー、フランスのレストランにて修行を積む

(2005年-2007年)

フランス料理店にてベストリーチャーシェフとして活躍

(現在)

八芳園にてウェディングケーキから氷彫刻まで手掛けるパティシエ日々、お客様から愛される作品を創り続けている

【受賞歴・コンテスト歴】

- Japan Cake Show 2001 銅賞受賞
- Japan Cake Show 2002「プチガト一部門」銀賞受賞
- Coupe de Monde' in2007「氷彫刻部門」国内3位
- Asia On The Edge 日本人シェフ2人のうち一人として代表出場

★半田スイーツ7種盛りドリンクセット★ ¥1,680

『Asia On The Edge』に出品した作品7種盛りをお好きなドリンクをセットにして、寛ぎの時間をお過ごし下さい。

～ドリンク～

- ブレンドコーヒー / オリジナルティー / アメリカンコーヒー
- ルイボスティール / アイスコーヒー / バニラシャンティー
- エスプレッソ / ボラボラティー

[スラッシュカフェ詳細はこちら](#)

料金:1,680円

会場:スラッシュカフェ

お問い合わせ:03-3443-3105

Back >>