

# Beniya Mukayu's 95th Anniversary Collaboration Dinner

## La Maison dans le Parc × Beniya Mukayu

べにや無何有95周年 コラボレーションディナー  
ラ・メゾン・ダン・ル・パルク × べにや無何有

### コラボレーションディナーのご案内

向春の候、山庭では、マンサクが黄色い花をつけ始めました。  
今年は、お陰様にて、べにや無何有創業95年の節目に当たります。

過去・現在・未来への想いを込めて、  
美食と自然が融合したコラボレーションディナーを企画いたしました。  
日頃お世話になっている皆様にご案内を申し上げます。



“初夏の白和え”  
べにや無何有



“海老と柑橘のモザイク”  
ラ・メゾン・ダン・ル・パルク

## La Maison dans le Parc

### ラ・メゾン・ダン・ル・パルク

チャールズ・クーロンボーは、若き才能あるシェフ。フランスとイギリスの有名レストラン (Table des Frères Ibarboure、Les Prés d'Eugénie、Gravetye Manor) で経験を積んで独立。現在は、フランス、ナンシーのミシュラン一つ星レストラン「ラ・メゾン・ダン・ル・パルク」を妻のロクサーヌと共に経営しています。「ラ・メゾン・ダン・ル・パルク」はその名の通り、緑の中のレストラン、常に自然と季節の移り変わりからインスピレーションを受けています。

今回のディナーでは、彼のシグネチャー料理“Mosaic of langoustine with citrus fruit”をはじめ、珠玉のフレンチをご堪能いただけます。



## Kaiseki Horin

### 懐石方林

べにや無何有「懐石方林」は広いテラスを持つ山庭に面したダイニング。5月は最も緑が美しい爽やかな季節、“加賀太胡瓜のスープ”など初夏の風を感じるメニューをコラボします。

チャールズとロクサーヌは2018年、ハネムーンを兼ねて日本に数か月滞在。ここ懐石方林のキッチンでスキルを磨いた経験があります。このコラボレーションはチャールズと無何有にとって5年ぶりの嬉しい再会。抜群のチームワークを見せてくれるでしょう。

### べにや無何有

1928年(昭和3年)初代が山代温泉通りに小さな宿を創業。1970年(昭和45年)二代目が現在の高台に移転。1993年(平成5年)に三代目中道一成・幸子が引き継ぎ、95周年を迎える今、山庭を囲む別荘のような宿として、国内外からのお客様をお迎えしています。



# Information

## 開催期間

2023年5月9日(火)～5月12日(金)

## 開始時間

6:00 pm

## 会場

ダイニング懐石方林（べにや無何有）

## ご料金

1名様 56,000円～

(1泊2食付、サービス料10%別、消費税別、入湯税150円別)

ペアリングのご用意もございます。

12,000円～(サービス料10%別、消費税別)

## ご予約・お問い合わせ

当館ホームページもしくはメール・お電話にて承ります。

<https://mukayu.com/reservation/>

Tel: 0761-77-1340 (10:00 am - 7:00 pm)



無何有