

THE SHINMONZEN

The Shinmonzen 新エグゼクティブシェフにオスカー・エングマンを迎え、 料理部門の新たな章へ

Jean-Georges at The Shinmonzen の原田梨世奈がシェフ・ド・キュージーヌ に就任



2026年7月

The Shinmonzen は、このたびオスカー・エングマンをエグゼクティブシェフに迎えたこと
をお知らせいたします。また同時に、開業時よりホテルとともに歩んできた原田梨世奈
が、「Jean-Georges at The Shinmonzen」のシェフ・ド・キュージーヌ（料理長）に就
任いたしました。

オスカー・エングマンは、20年以上にわた
りラグジュアリーホスピタリティおよびフ
ァインダイニングの分野で経験を積み、ブ
ラジル、英国、中東にわたる国際的なキャ
リアを築いてきました。JW マリオット・ド
ーハでシェフ・ド・キュージーヌを務めた
後、ドーハ Aura Hospitality Group のブラ
ンドエグゼクティブシェフとして、数々の
受賞歴を誇るダイニングコンセプトの開発
と運営を指揮してきました。



THE SHINMONZEN

The Shinmonzen においては、ホテル内のすべての料理部門を統括し、「Jean-Georges at The Shinmonzen」をはじめとする料飲施設の運営および今後の新たなガストロノミープロジェクトの開発を牽引します。



また、今回シェフ・ド・キュージーヌ（料理長）に就任した原田梨世奈は、2022年にシェフ・ド・パルティ（部門シェフ）としてThe Shinmonzenに入社し、2023年3月に開業した「Jean-Georges at The Shinmonzen」のプレオープニングチームの一員としてレストランの立ち上げに携わりました。その後、副料理長へ昇進し、レストランの運営と品質管理において中心的な役割を担ってきました。それ以前はIHG Japan Osakaにて5年間経験を積み、広島酔心調理製菓専門学校を卒業しています。開業以来、原田はエグゼクティブシェフのハナ・ユンのもとで研鑽を重ねながら、Jean-Georges at The Shinmonzenの料理哲学と品質基準を深く理解し、その一貫性とクオリティを支える重要な役割を担ってきました。長年にわたり培ってきた経験と知識を基盤に、今後は料理長としてレストランの日々の運営を統括し、そのさらなる発展を担います。

さらに、レストランのリーダーシップチームは、フード&ビバレッジマネージャーのヴィクター・ツァチェフ、ならびにアシスタントレストランマネージャー&シェフソムリエの有正岳生によって引き続き支えられています。

料理における革新性、卓越したオペレーション、そして洗練されたサービスを兼ね備えたチームとして、オスカー・エングマン、原田梨世奈、ヴィクター・ツァチェフ、有正岳生は緊密に連携しながら、Jean-Georges at The Shinmonzenのさらなる発展を導いてまいります。

The Shinmonzen は、2024年に発表された日本初のミシュランキーホテルセレクションにおいて「2 ミシュランキー」を獲得し、2025年もその評価を維持。さらにレストラン「Jean-Georges at The Shinmonzen」は、2025年および2026年のミシュランガイド京都・大阪において2年連続で一つ星を獲得しています。今回の新体制は、ホテルおよびレストランにとって新たな節目であり、さらなる飛躍に向けた重要な一歩となります。

世界で活躍してきたシェフの知見と、開業以来レストランを支えてきた次世代リーダーの才能が融合することで、The Shinmonzen は京都を代表するガストロノミーデスティネーションとして、新たな魅力と価値を創出していきます。

またThe Shinmonzen は、将来を見据えた成長戦略の一環として、新たな施設開発および体験価値の拡充に向けた構想を進めています。京都という特別な土地に根ざしながら、ラグジュアリー・ホスピタリティの新たな可能性を探求し続けます。

THE SHINMONZEN

The Shinmonzen


京都の中心地、祇園にオープンした The Shinmonzen は、安藤忠雄氏による現代的な日本のデザインと、コスモポリタンなインテリア、そしてワールドクラスのコンテンポラリー・アートのコレクションからなるスモールラグジュアリーホテルです。伝統的な日本の旅館にインスピレーションを受けた当ホテルの9つのバルコニー付きスイートルームからは、祇園白川を臨み、隠れ家のような空間だからこそ、パーソナルなサービスをご体験いただけます。2024年に発表された日本国内初のミシュランキーホテルセレクションにおいて、17軒の「2 ミシュランキー」ホテルの一つに選出され、2025年もその評価を維持し、2年連続で「2 ミシュランキー」を獲得。また、レストラン「Jean-Georges at The Shinmonzen」は、2025年に続き2026年のミシュランガイド京都・大阪においても一つ星を獲得し、その卓越したクオリティが継続して高く評価されています。当ホテルの詳細は <https://theshinmonzen.com/jp/> よりご覧いただけます。

[ご予約・お問い合わせ]

Jean-Georges at The Shinmonzen

所在地：〒605-0088 京都市東山区新門前通西之町 235

TEL：075 600 2055 E-Mail: jg@theshinmonzen.com

このプレス・リリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、
The Shinmonzen 日本地区 PR 代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。
Tel：03-3403-5328 Fax：03-3403-5329 E-mail： info@kentosnetwork.co.jp
Web： www.kentosnetwork.co.jp  https://www.instagram.com/kentos_network/

