

新たな食事シーンや食文化の創出につながる場を提供する、スーパーとグルメレストランを掛け合わせたトライアルの新しい複合業態です。



ミヤワカキッチン
KOHAKU 熟成屋
since 2010



グロッサリア総括シェフ
今西 洋平太

フランスへ渡り、三ツ星レストラン御用達の精肉店ユーゴ・デノワイエで修業。肉のことを多く学んだ後星付きフレンチレストラン2店で本格フレンチを学び帰国。2022年宮若キッチンオープンメニュー開発。オープン指導などを担当しています。



グロッサリア
総括パティシエ/パン職人

山本 彩子



フランス菓子のイル・ブルー・シュル・ダ・セヌでスーシェフを務め、単身本場フランスへ行きパティシエとしての経験を積んだデザート全般に精通したパティシエ。東京の365日でパンディレクターに就き、現在は明治屋のパンとスイーツのディレクターを務めています。