

# プロフィール

---

## 松尾 一成

福岡県朝倉出身 フレンチ料理人歴12年

専門学校卒業後

- ・ホテル日航福岡テーマレストラン「Les Célébrités」8年  
在籍中料理コンクール受賞歴多数あり
- ・MIYAWAKA SOUKATEI(ミシュラン1つ星) 2年半

修行後、2023年10月より出張料理人としてデビュー  
九州・山口を活動範囲としているため福岡県外のお客様からのご依頼も多数いただく

- ・出張予約サイトにて九州圏初の出張料理人としてオファー
- ・ぼる部屋など多数メディア出演



農家産直の旬野菜や自家栽培ハーブを使い、食事で四季の彩りや香りなど五感で楽しむフランス料理。



お皿やカトラリー、ランチョンマットも持参し、テーブルセッティングから片付け（ゴミ回収）まで全て行い、お客様にご用意していただくものはお飲み物のみです。

## 出張料理スタイル



一組一組のお客様の声に寄り添い、出張料理人ならではのおもてなしをできる限り行っております。



## ご利用の流れ

01



### ご予約

ubusuna専用予約フォーム  
<http://form.run/@iss-cuisine-ubusuna>  
にてご予約ください。  
上記URLをタップして予約  
フォームへ。

02



### ヒアリング・金額確認

ご入力いただいた予約  
フォームの情報を元に  
ご利用目的やアレルギー、  
苦手食材などのヒアリングを  
行い、お支払い金額を  
確認させていただきます。

03



### メニュー提示

ご予約日の約1週間前に  
メニューの提示をさせて  
いただきますが仕入れ状況  
により、やむを得ず当日変更  
となる場合もございます  
のでご了承くださいませ。

04



### [当日] 調理・提供・片付け

当日はお食事開始希望  
時間の1時間～1時間半前  
にお伺いします。  
お客様は好きなドリンクを  
ご準備のうえごゆっくり  
お過ごしくださいませ。