



PALACE HOTEL TOKYO

PRESS RELEASE

2025年3月3日
株式会社パレスホテル

パレスホテル東京 総料理長 吉田 篤 就任のお知らせ



パレスホテル東京(本社:東京都千代田区丸の内 1-1-1、総支配人:渡部 勝)の総料理長に吉田 篤(よしだ あつし)が2025年3月1日付で就任いたしました。

新総料理長の吉田は、1965年に兵庫県淡路島で生まれ、1986年に料理人としてのキャリアをスタート。以降、ホテルのバンケット部門やレストラン部門など様々なフィールドで活躍し、2007年から都内外資系ラグジュアリーホテルにて長年にわたり副総料理長を務めました。

吉田は今回の就任に際し、以下のように述べています。「ホテルが大切にしている歴史と伝統を継承しながらも、常に新しい価値を追求し続けていきたいと考えております。訪れるお客様にとってふさわしい食の体験を通じて、皆さまに喜んでいただけるお料理や空間をご提供できるように誠心誠意、努めてまいります。」

なお、株式会社パレスホテル 取締役 パレスホテル東京 前総料理長の齋藤 正敏(さいとう まさとし)は株式会社パレスホテル 取締役 統括総料理長に就任し、当社グループの食全般を統括いたします。

パレスホテル東京は、2012年の開業以来「美しい国の、美しい一日がある。」をブランドコンセプトに掲げ、日本ならではのホスピタリティを体現するホテルとして歩んでまいりました。新たに吉田を迎えることで、当ホテルのダイニングエクスペリエンスをさらに深化させ、国内外のお客様にこれまで以上に感動的なひとときをお届けしてまいります。

これからも「最上質の日本」を目指す日系ラグジュアリーホテルとして、美食の世界をご提供できるよう邁進いたします。



左:株式会社パレスホテル 取締役 統括総料理長 齋藤 正敏
右:パレスホテル東京 総料理長 吉田 篤



PALACE HOTEL TOKYO

●プロフィール

<吉田 篤 Atsushi Yoshida/パレスホテル東京 総料理長>

1965年、兵庫県淡路島生まれ。幼少期を愛媛県宇和島市で過ごす。1986年に料理人としてのキャリアをスタート。以降、ホテルのバンケット部門やレストラン部門の多種多様なフィールドで研鑽を積む。2007年より都内外資系ラグジュアリーホテルにて長年にわたり副総料理長を務める。2025年3月パレスホテル東京 総料理長に就任。ホテルの歴史と伝統を継承して、常に新しい価値を追求し続ける。



<齋藤 正敏 Masatoshi Saito/株式会社パレスホテル 取締役 統括総料理長>

1959年生まれ。「Japan Prize 2015 日本国際賞晩餐会」の宴席をはじめ、星付きシェフを招聘したガラディナーなどを数多く統括。また、外務省飯倉公館では、外務大臣および外務次官主催の宴席を150回以上担当し、首相主催のレセプションも手がける。2016年フランス「農事功労章」のシュヴァリエを受章。



●パレスホテル東京

都心にありながら豊かな自然に囲まれたパレスホテル東京は、前身の「パレスホテル」として1961年に開業し、2012年5月17日に新生「パレスホテル東京」としてグランドオープン。「美しい国の、美しい一日がある。」をブランドコンセプトに、丸の内1-1-1に位置するホテルならではの「最上質の日本」をお客様に提供していくことを目指しています。「フォーブス・トラベルガイド」ホテル部門にて日系ホテルとして初めて5つ星を獲得し、2016年以降10年連続で維持しています。2024年にはミシュランガイドのホテルセレクションにおける新たな評価「ミシュランキー」にて、最高評価である3ミシュランキーに選出されました。



<パレスホテル東京に関する一般の方からのお問い合わせ/ご掲載用お問い合わせ>
パレスホテル東京

TEL: 03-3211-5211(代表) HP: <https://www.palacehoteltokyo.com/>
最新情報は、公式Instagram([パレスホテル東京/オンラインショップ](#))にて発信しております

<報道関係者からのお問い合わせ先>

株式会社パレスホテル 担当: 菊池、和地、塩原

TEL: 03-3211-5278 FAX: 03-3211-5225 E-MAIL: press@palacehotel.jp

パレスホテル東京PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内) 担当: 斉藤、岡山、吉野、谷本

TEL: 03-6894-3200 FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: palacehoteltokyo@ssu.co.jp