

Restaurant Masseter

—マセテル—

特別な一日に、心に残る一皿を。

福島の素材を生かした特別な料理。

おおまちてらす1階、Restaurant Ponsの奥にある特別なレストラン「Masseter」

厳選食材と確かな技術で仕立てた季節のコースを、落ち着いた空間でゆったりとお楽しみいただけます。

記念日や大切なご接待、少しでも特別な会食に。

季節のコース料理 11,000円(税込) ※サービス料・お飲物別途
ご予約・お問い合わせはお電話またはWEBにて承ります。

毎週金・土曜日営業しております。

Chef profile 吉田 拓朗 (ヨシダ タクロウ)



1980年栃木県生まれ。
料理人を志し都内の料理店で基礎を学び、
銀座レカン(東京)で研磨を積む。
地元栃木県に戻り、レストランシェフに就任。
その後も、渡仏しパリ郊外やニースなどで
研修を続ける。
その後、NOT A HOTELで料理長兼支配人
を務める。
2025年Restaurant Ponsシェフに就任。

監修

オトワレストラン
音羽 和紀 (オトワ カズノリ)



栃木県・宇都宮出身
ドイツ、スイス、フランスで
西洋料理を学び、1981年、
宇都宮にフランス料理店を開店。
「食育」「地産地消」を早くから
実践したパイオニア。生産者と繋
がり、食材の持ち味、素材の魅力
を最大限に活かす料理を追求。
食文化の伝承と発展に力を注いで
います。

第1回

ディナー ワイン会

5月22日(金)

18:00 一斉スタート

おひとり様 22,000円(税・サービス料込)

シェフが手がけるコース料理に合わせ、
ソムリエが厳選したワインをご提供いたします。
ゆったりとした夜のひとときを、ワインとともに
お楽しみください。



Restaurant
Masseter
—マセテル—

営業時間
18:00-22:00 (LO. 20:00)

〒963-8001
福島県郡山市大町2丁目1番16号
おおまちてらす1F Restaurant Pons内
TEL: 024-983-6900 FAX: 024-983-6899
MAIL: pons@hoshpital.jp

Instagram



ご予約

