

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2018年9月12日
株式会社ラススイート

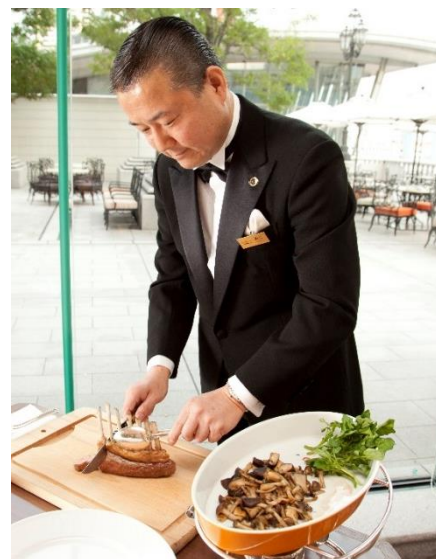


ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 巨匠による究極のおもてなしに酔いしれる一夜 開業10周年記念 3人のマエストロによる夢の饗宴

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド（総支配人：檜山 和司 所在地：神戸市中央区）は、開業10周年を迎える2018年11月1日（木）、おもてなしのプロ「メートル・ド・テル」（飲食物給仕人）として厚生労働省より「平成29年度 卓越した技能者（現代の名工）」に選出された、総支配人 檜山 和司と、メートル・ド・セルヴィスの会 名誉会長である田村 敏郎氏、「クープ・ジョルジュ・パティスト」サービス世界大会で優勝した宮崎 辰氏を招き、夢の饗宴を開催いたします。

おもてなしのプロ「メートル・ド・テル」はフランス語で「大邸宅の主人役」を意味します。宮廷での名誉あるサービスを担い、その巧みな技術を駆使し、ナイフとフォークのみを使い、食材に一切触れることなくお客様の目の前でお料理の切り分けや盛り付け、デザートに炎を使った演出で、華麗な「カービング」と呼ばれるサービスを行います。

当日はフランス料理に古くから伝わるおもてなし文化を受け継ぐプロフェッショナルとして、日本を代表するサービスの巨匠たちがこの日のためだけに集結。フレンチレストラン業界最高水準のサービスの技をご覧いただきながら、サービスコンクールにおける様々なエピソードトークを交え、至福のひとつときをお愉しみいただきます。3人の立ち居振る舞いの優雅さや華麗な技と共に、サービスの魅力をご体感いただける特別な一夜です。



開業10周年記念 3人のマエストロによるサービス 夢の饗宴

【開催日】2018年11月1日（木）

【時間】18:30 受付・アペリティフ 19:00 開宴

【会場】ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 3階 宴会場フローラ

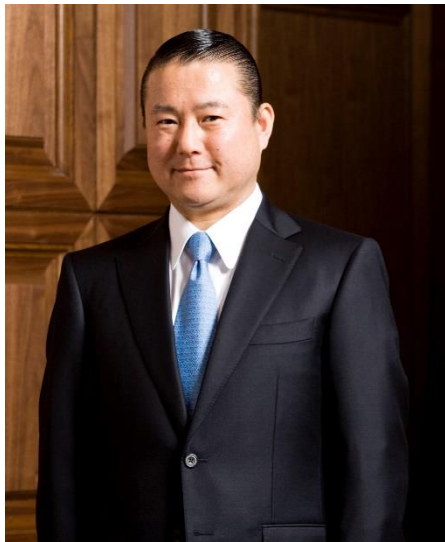
【定員】60名様

【料金】25,000円（ディナー・お飲み物代を含む）※表示料金は税金、サービス料を含みます。



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

2008年11月開業。日本初のスモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド（SLH）加盟ホテル。ミシュランガイド、「最上級の快適さ（神戸地区最高評価）」を6年連続受賞するなど、開業以来多数の受賞歴あり。総支配人は1996年第一回日本メートル・ド・テルコンクールで優勝し、日本最優秀メートル・ド・テルに選出され、2017年、おもてなしのプロ「メートル・ド・テル」（飲食物給仕人）として西日本で初めて「現代の名工」として表彰された檜山 和司。



檜山 和司 (ひやま かずし)

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 総支配人
全日本メートル・ド・テル連盟会長

神戸市生まれ。30年を越えるホテル勤務の間に、三ツ星レストラン「アラン・シャペル」・「ラ・コート・ドール」に13年間在籍。プロトコールやパーティーの基礎は、「オテル・ルテシア」(パリ)にて学ぶ。1996年度第1回日本メートル・ド・テルコンクールで優勝し、日本最優秀メートル・ド・テルに選ばれる。現在は、国際メートル・ド・テル連盟(本部イタリア)に所属し、全日本メートル・ド・テル連盟会長を務め後進の指導にあたる。平成26(2014)年度兵庫県技能顕功賞受賞。受賞者の中から「代表的な技能者」に選出される。2015年「メートル・ド・テル」として初の神戸マイスターに認定。同年ヨーロッパで最も権威のあるフランスの「クープ・ジョルジュ・バティスト協会」より特別栄誉賞を授与される。2017年、厚生労働省より「平成29年度 卓越した技能者(現代の名工)」をメートル・ド・テルとして西日本で初めて受賞(史上2人目の受賞)。



田村 敏郎 (たむら としろう)

銀座レカン 支配人/メートル・ド・セルヴィスの会 名誉会長

1960年6月29日生まれ。マキシム・ド・パリ株式会社 東京レストラン部長支配人を経て、株式会社ひらまつ 執行役員として従事すると共にポール・ボキューズグループジェネラルマネージャーとして活躍。2016年より株式会社ティエリーマルクスジャパン ビストロマルクス・ティエリーマルクス支配人(東京・銀座)となり、2017年より株式会社セーキ レストラン事業部 銀座レカン支配人として現在に至る。

1995年日本メートル・ド・テル協会主催 第1回シェフ・ド・ランコンクール優勝。1996年日本メートル・ド・テル協会主催 第1回メートル・ド・テルコンクール準優勝。1998年クープ・ジョルジュ・バティスト後援フランス料理文化センター主催 ホールサービスコンクール第5回メートル・ド・セルヴィス杯 優勝。



宮崎 辰 (みやざき しん)

メートル・ド・テル / Fantagista21 代表

クープ・ジョルジュ・バティスト サービス世界コンクール優勝。日本初のフリーランスのメートル・ド・テルとして、複数のミシュラン星付きレストランにてゲストをもてなす傍ら、サービス指導、後進の育成に力を注いでいる。また、レストランサービス地位向上の為、全国各地で講演や企業セミナー、教育事業を手掛ける。1976年東京生まれ。2010年「ジョエル・ロブション」にメートル・ド・テルとして勤務。メートル・ド・セルヴィス杯(第14回)優勝。2012年クープ・ジョルジュ・バティスト主催 世界大会 出場優勝。2013年「ジョエル・ロブション」プルミエ メートル・ド・テルに就任。2017年「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」の職を勇退。

『Fantagista21』設立、現在に至る。2012年にクープ・ジョルジュ・バティスト主催 世界大会で優勝したことをきっかけに、NHK「プロフェッショナル 仕事の流儀」、BS朝日「オトナの社会科見学」などに取り上げられる。

◆関連 URL : <https://www.l-s.jp/event/178>

◆お客様のお問い合わせ先 : ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド TEL : 078-381-9006 (営業部直通)

《本件に関するお問い合わせ》 株式会社ラスイート 企画広報営業部 畑・呉・中川
TEL : 078-381-9384 FAX : 078-381-7426 E-mail : press.release@l-s.jp

【ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 概要】

施設名 : 「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」

所在地 : 神戸市中央区波止場町 7-2 (地上 11 階建)

1 階 : 駐車場 2 階 : フロント、レストラン、ラウンジ&バー、ガーデンテラス

3 階 : バンケットルーム、チャペル 4 階~11 階 : 客室

客 室 : 70 室 (100 m²以上 3 室、約 70 m² 67 室/テラス面積は含まず)

敷地面積 : 4,420 m² (1,337 坪)

神戸市が推進する都心ウォーターフロント事業の中核をなす国際ホテルとして、神戸市のコンペティションにより選ばれ、2008 年 11 月に開業。2010 年 5 月には、日本のホテルとして初めてスモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド (SLH) に加盟。「ミシュランガイド」では、神戸のホテルとして最高評価を 6 年連続受賞しています。当館は、神戸の象徴的な場所であるハーバーランドに位置し、神戸空港から車で 15 分、JR 神戸駅から徒歩約 10 分の絶好のロケーションにあります。レストランでは「キュージーン・テロワール (地産地消)」をコンセプトに、地元兵庫の生産者から直送された厳選素材を使用した料理を提供しています。



70 室すべてがオーシャンビューの客室。花・音楽・香りをおもてなしのテーマとし、季節・時間・場所ごとに心地よい空間を演出しています。



「泊まる」というより「暮らす」感覚でお楽しみいただける、広々とした客室と上質なインテリア、そして海への解放感が贅沢なリゾート気分を盛り上げます。



全ての客室に Jaxon 社製の高級ジャグジーバスと浴室 TV を完備。神戸の夜景を眺めながら、またはお気に入りの映画を愉しみながら至高のバスタイムを。



「ル・クール神戸」では、兵庫のテロワールが生み出す厳選素材とワインが奏でる至福の味。地元の食材をふんだんに使った本格派フレンチを堪能できます。



「鉄板焼 心」では、地元兵庫の新鮮な山海の幸、神戸ビーフを、熟練のシェフが目の前でおりなす華麗なパフォーマンスをお楽しみいただけます。



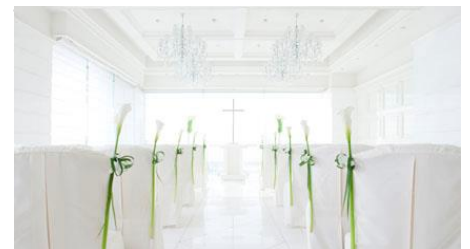
「グラン・ブルー」では、ガーデンと海が臨める開放感の中、スタインウェイ限定モデルのピアノが奏でるジャズを毎晩愉しむことができます。



ホテル直営の女性専用サロン。客室階からは専用エレベーターで直行できます。日常の疲れを優しく解きほぐし、心地よい安らぎと癒しで五感を解き放ちます。



パリのサロンを思わせるバンケットフロアはあらゆる用途に対応可能。ラ・スイートならではのプライベート感と上質感でお客様をおもてなしいたします。



純白のチャペル「プレジール」は、ガラス張りの窓から海を見晴らす絶景のロケーションで、お二人の夢を叶えるオートクチュールウェディングです。



「キュージーン・テロワール (地産地消)」をコンセプトに、料理長自ら厳選した兵庫五国の食材を使用し、四季折々の味覚をご堪能いただけます。



ホテルの朝食で提供するパンや、ラウンジで提供するスイーツ等の製造工房を兼ねた「ル・パン神戸北野」は、ラ・スイート初の直営路店です。



一番の魅力は『おもてなし』。セクショナリズムをなくし、全てのスタッフが 1 人 3 役以上をこなすことによりスムーズで温かいホスピタリティを実現。