

# NEWS RELEASE

報道関係者各位

2020年1月9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

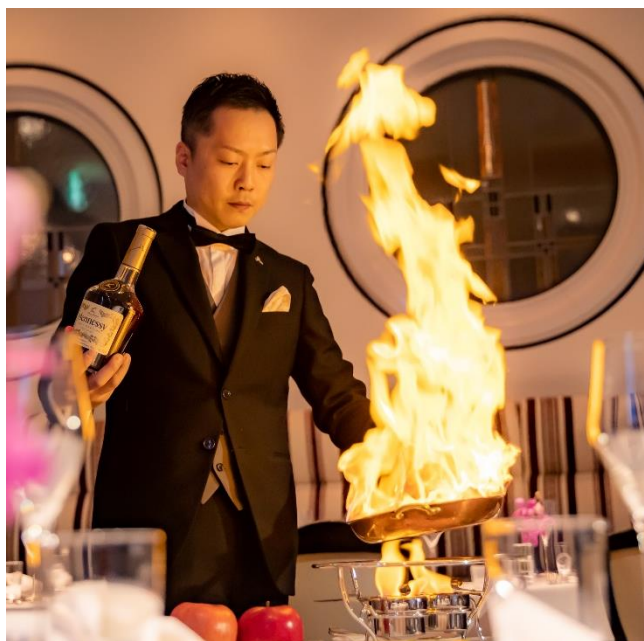
## 日本一のサーヴィスマン深津茂人と黄綬褒章受章檜山和司 夢の饗宴

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）では、料飲部統括マネージャーの深津 茂人が、令和元年11月18日(月)に開催された日本で唯一となる国際基準のレストランサーヴィスコンクール「第18回“メートル・ド・セルヴィス杯”」で優勝したことを受け、この快挙を記念し、令和元年「春の褒章」で「黄綬褒章」を受章した同施設の総支配人 檜山 和司との夢の饗宴を2日間限定で開催します。

当日は、鳩のデクパージュやリンゴのフランベなどメートル・ド・セルヴィス杯決勝当日のメニューを再現。2013年同大会に初出場し、史上最年少のファイナリストとなった深津は、日本で34名しか持たないと言われる鴨料理師の資格「メートル・カナルディエ」や、チーズプロフェッショナル協会認定の資格「チーズプロフェッショナル」を取得しており、その高度なテクニックと磨かれた感性、豊かな表現力で皆様を魅了します。

共に特別な夜を演出するのは、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドの総支配人であり、おもてなしのプロ「メートル・ド・テル（飲食物給仕人）」として、令和元年春の褒章でレストランサーヴィス界において初となる「黄綬褒章」を受章した檜山 和司。檜山はサーヴィスの第一線で活躍し続けながら、全日本メートル・ド・テル連盟会長として、後進の指導をはじめ、永年にわたりホテル・レストラン業振興のために尽力し、数多くのサーヴィスマンを競技会等で上位の成績に導いてきました。

日本一のサーヴィスマンを決めるコンクールで審査員による厳正な審査を経て、見事優勝に輝いた深津の華麗なテクニック、そしてラ・スイートが誇る二大メートル・ド・テルのサーヴィスをぜひご堪能ください。



### ～サーヴィスコンクール優勝記念～

#### 日本一のメートル・ド・テル深津 茂人と黄綬褒章受章檜山 和司 夢の饗宴

【日時】2020年2月26日(水)、2月27日(木) 18:30 受付 19:00 開宴

【場所】ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド レストラン「ル・クール神戸」

【料金】20,000円（料理・ワインペアリングを含む）

※表示料金は、消費税・サーヴィス料10%を含みます。 ※2名様からご予約を承ります。



### 深津 茂人(ふかつ しげと)

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 料飲部統括マネージャー  
一般社団法人 日本ソムリエ協会(JSA)認定ソムリエ  
NPO 法人 チーズプロフェッショナル協会(CPA)認定 チーズプロフェッショナル、カナルディエ協会認定メートル・カナルディエ

- 2004年 カリフォルニア大学アーバイン校留学
- 2006年 愛知県名古屋市内のホテルに入社、フレンチレストランにて勤務
- 2011年 愛知県豊田市内のフレンチレストラン「豊田 L'eclat de rire」をサービス支配人として立ち上げ
- 2013年 第15回メートル・ド・セルヴィス杯 大会最年少ファイナリスト (初出場)
- 2014年 ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド入社  
2019年10月より現職
- 2019年 第18回メートル・ド・セルヴィス杯 優勝
- 2021年 クープ・ジョルジュ・バティスト世界コンクールに日本代表として出場予定



### 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  
35年を超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。プロトコルやパーティーの基礎は、「オテル・ルテシア」(パリ)にて学ぶ。現在、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド総支配人ながらも、日々サービスの現場に立ち接遇を行うとともに、教育機関で教鞭をとったり、プロ対象の実技セミナーを定期的に開催したりと後進の育成に努めている。

- 1996年 第1回日本メートル・ド・テルコンクールで優勝  
日本最優秀メートル・ド・テルに選ばれる
- 2014年 兵庫県技能頭功賞受賞  
さらに受賞者の中から「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 欧州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」より特別栄誉賞授与
- 2017年 厚生労働省から「平成29年度 卓越した技能者(現代の名工)」をサービスパーソンとして西日本で初めて受賞(史上2人目)
- 2019年 令和元年春の褒章において「黄綬褒章」を受章



### メートル・ド・セルヴィス杯

フランスレストラン文化振興協会(APGF)によるサービスコンクールで、フランスに本部を置くサービスコンクールの権威「クープ・ジョルジュ・バティスト協会 (CGB)」が特別後援の日本で唯一、世界基準のレストランサービスコンクール。第18回となる今回はレストランサービスの第一線で活躍中のプロフェッショナル73名が全国から応募。予選、準決勝を勝ち抜いたファイナリスト上位6名が決勝に進出し、ゲストのお迎えからコミ・ド・ランへの指示と協調性、テーブルセッティング、器材の準備、料理の知識・接客、お客様との会話力、お見送りまでのサービスの総合性が審査されました。

【関連 URL】 <https://www.l-s.jp/event/2987/>

【画像のダウンロードはこちらから】 <https://www.l-s.jp/files/maitreservice.zip>

【お客様のご予約・お問合せ先】 TEL : 078-371-0055 (レストラン「ル・クール神戸」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](mailto: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 m<sup>2</sup>以上 3 室、約 70 m<sup>2</sup> 67 室/テラス面積は含まず)

敷地面積 : 4,420 m<sup>2</sup> (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。



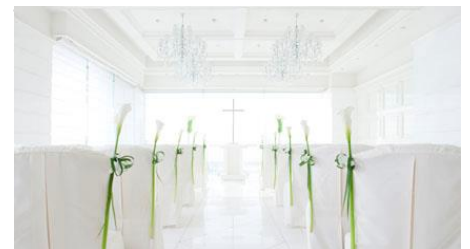
「グラン・ブルー」では、ガーデンと海が臨める開放感の中、スタインウェイ限定モデルのピアノが奏でるジャズを毎晩愉しむことができます。



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。