

# NEWS RELEASE

報道関係者各位

2017年12月8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 「現代の名工」受賞記念 総支配人 檜山和司による 一夜限りのスペシャルカービングディナー開催

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド（代表取締役：関 寛之 所在地：神戸市中央区）は2018年2月23日（金）、総支配人の檜山 和司が皆さまの目の前でカービングパフォーマンスを披露するイベント「スペシャルカービングディナー」を開催します。檜山が2017年11月、厚生労働省が世界に誇る技能者を表彰する制度において、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」に選出されたことを記念して開く一夜限りのイベントです。



当館の総料理長 田中 耕太郎が、16年ぶりに解禁したフランス産の最高級仔羊や、2年ぶりに輸入再開となったフランス産のフォアグラなどを使用した特別メニューをこの日のためだけに考案。フランス語で「大邸宅の主人役」を意味する「メートル・ド・テル」である檜山は、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。

お客様から「おいしかった」ではなく「今日は本当に楽しかった。ありがとう」と言われたことに感銘を受け、檜山がレストランサービスに目覚めたのは今から30年前。今もなおサービスの第一線で活躍し続ける「メートル・

ド・テル」檜山 和司が、日頃の感謝の気持ちを込めて皆さまをおもてなしいたします。最高のサービスを体感いただける一夜限りのイベントです。



<檜山のスペシャル・デザート>  
「パイナップル・フランベ」

### 現代の名工 受賞記念イベント 檜山 和司によるスペシャルカービングディナー

- 【日時】2018年2月23日（金） 18:30 開宴
- 【会場】2階 レストラン・クール神戸
- 【定員】6卓（2～4名様/1卓）
- 【料金】お一人様あたり 25,000円（ディナー、ドリンク代、消費税、サービス料を含む）



### 檜山 和司 ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド総支配人

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。15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・パティスト協会」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）。

関連 URL : <https://www.l-s.jp/event/detail.php?id=1083>

お客様のお問い合わせ：ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 078-371-1111（代）

<本件に関するお問い合わせ> 株式会社ラススイート 企画広報営業部 畑・中川・呉  
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。



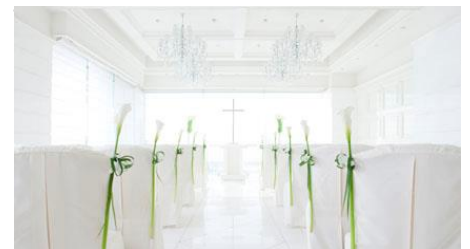
「グラン・ブルー」では、ガーデンと海が臨める開放感の中、スタインウェイ限定モデルのピアノが奏でるジャズを毎晩愉しむことができます。



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。