

報道関係者各位

2025年12月8日
東急ホテルズ&リゾーツ株式会社

「第2回東急ホテルズ レストランサービスコンテスト」を開催 レストランサービスの技術を磨き、ホスピタリティの最高峰に挑戦

東急ホテルズ&リゾーツ株式会社（東京都渋谷区、取締役社長 武井 隆）は、2025年11月20日、セルリアンタワー東急ホテルにて、運営する全国のホテルの料飲部門スタッフを対象に「第2回レストランサービスコンテスト決勝大会」を開催しました。



東急ホテルズ&リゾーツは、これまで調理スタッフを対象とした「料理コンテスト」を23年にわたり実施。昨年より、バーテンダーを対象とした「カクテルコンペティション」、さらに「レストランサービスコンテスト」を開始しました。

今年2回目となる「レストランサービスコンテスト」は、レストランサービスの基本知識を含む技術の向上を図るとともに、実践の場を通じて、基本的な知識やスキルを身につけ、ゲストとのコミュニケーション力やエンタテイメント性を高めることで、ゲスト満足度向上ならびにサービスに対するモチベーション向上につなげることを目的としています、さらに、若手スタッフの指導・育成を担う上位職の教育の好循環を生むホテル運営の実現を目指し開催しました。

出場者は、当社運営の33ホテルならびに東急リゾーツ&ステイ株式会社が運営する1ホテルから、1名ずつ選出された若手を中心としたスタッフ達。この34名による予選を関東・関西の2ブロックに分けて行い、勝ち抜いた6名による決勝を11月20日に実施しました。予選、決勝とも、日時や気温、ゲスト情報、食事メニュー、食物アレルギー、ゲストがどのようなサービスを求めているのか、さらにイレギュラーな事象が発生した場合の対応など、実際に起こりうる具体的なシチュエーションを想定し、その設定のなかで個性を発揮しつつサービス力を競い合いました。厳正なる審査の結果、グランプリ、準グランプリ、審査員特別賞の3賞と、決勝に残った6名全員にファイナリスト賞を授与しました。

東急ホテルズ&リゾーツでは、今後も、料理・カクテル・サービスの3部門のコンテストを開催することで、「食の東急ホテルズ」としてさらなる心地よい食空間づくりを目指し、ホテル全体のサービスレベルの向上を図ってまいります。

入賞者

- ・グランプリ 古室 心愛 (セルリアンタワー東急ホテル)
- ・準グランプリ 若月 三奈 (横浜ベイホテル東急)
- ・審査員特別賞 川口 笑奈 (BELLUSTAR TOKYO, A Pan Pacific Hotel)
- ・ファイナリスト賞 (上記以外の 3 名・五十音順)
 - 井上 順 (渋谷エクセルホテル東急)
 - 上窪 千賀 (名古屋東急ホテル)
 - 宮本 莉歩 (ザ・キャピトルホテル 東急)

【グランプリ：古室 心愛】喜びの声

ホテル内選抜から半年間にわたり、充実した時間を過ごすことができました。
様々な壁を乗り越えて受賞できたことを大変うれしく思います。
改めてまわりのサポートに大変感謝しています。



準グランプリ：若月 三奈



審査員特別賞：川口 笑奈

決勝審査員 計 6 名

- | | |
|--|---------|
| ・フランスレストラン文化振興協会 (APGF) 代表 | 大沢 晴美 氏 |
| ・メートル・ド・セルヴィスの会 会長 | 山本 正弘 氏 |
| ・東急ホテルズ＆リゾーツ株式会社 取締役社長 | 武井 隆 |
| ・東急グループ総料理長 | 福田 順彦 |
| ・東急ホテルズ＆リゾーツ株式会社 運営企画グループ部長 | 入沢 敦 |
| ・BELLUSTAR TOKYO／HOTEL GROOVE SHINJUKU 副総支配人 | 鳥井 武志 |

表彰式で社長の武井は「練習の成果を十分に発揮されたことを称賛したい。外部主催のコンテストは実施されているが、社内でのコンテストを実施できるのは、東急ホテルズのサービス力の発展につながるものだ」と語りました。



東急ホテルズ レストランサービスコンテスト 概要

■目的

- ①レストランサービス技術の向上：基本知識、スキルを学び、実践する機会の創出
- ②ゲスト満足度の向上：ゲストとのコミュニケーション力とホスピタリティの質を高め、感動を与える接客技術を磨くことで、ゲストがリピートしたくなるレストランサービスを提供できる人財の育成を目指す
- ③指導育成力の強化：若手スタッフを教育、指導する上位職の意識を高め、指導力を強化し、教育の好循環が生まれるホテル運営を目指す

【予選】

- ◆開催日 関東ブロック 2025年9月16日 横浜ベイホテル東急
関西ブロック 2025年9月30日 名古屋東急ホテル
- ◆対象 全国34ホテルの料飲スタッフ（当社規定による）
- ◆内容 職場同僚とのランチという設定で、テーブルセッティングから料理提供まで16分の競技時間で、ゲスト2名を対応。ドリンクは注文対応、料理はワゴンサービスでシーサーサラダを提供。そのほか、アレルギー確認等含め27項目の審査。

【決勝】

- ◆開催日 2025年11月20日 セルリアンタワー東急ホテル
- ◆対象 予選を勝ち抜いた6名（両ブロックから各3名）
- ◆内容 接待利用という設定で、テーブルセッティングからゲストのお見送りまで30分の競技時間で、ゲスト4名を対応。メニューはアラカルトによる注文。ドリンクは、スパークリングワイン・赤ワイン、料理はオードブル・ワゴンサービスによるメインディッシュ提供など、会話を盛り込みながらサービスを行う。途中、イレギュラー対応含め35項目の審査。

【東急ホテルズ＆リゾーツ株式会社 概要】

所在地：東京都渋谷区道玄坂1-10-7 五島育英会ビル3階

代表者：取締役社長 武井 隆

事業内容：ホテル・レストラン・会員制リゾートの運営

■全国に広がる「東急ホテルズ」のネットワーク (<https://www.tokyuhotels.co.jp>)

ザ・キャピトルホテル 東急と、東急ホテル・東急リゾートホテル・エクセルホテル東急・東急 REI ホテルの各ブランドが属する「東急ブランドホテル」に加え、BELLUSTAR TOKYO、HOTEL GROOVE SHINJUKU、STREAM HOTEL 等、独自の個性を有するホテルで構成する「DISTINCTIVE SELECTION」、「ホテルコンドミニアム」のSTORYLINE、「会員制滞在型リゾート」の東急バケーションズを全国に展開
(国内 61 店舗／ほか国内 3 店舗、海外 3 店舗の「パートナーホテル」)

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

東急ホテルズ＆リゾーツ株式会社 広報・デジタルコミュニケーションズグループ

桑谷・白子 電話：03-3477-6566