報道関係者各位

2026 年 11 月 25 日
東急ホテルズ&リゾーツ株式会社

感動を届ける接客人財の育成を掲げ、「第３回東急ホテルズ レストランサービスコンペティション」を開催

全国 30 ホテルから選抜された精鋭 6 名が
磨き上げた技術とホスピタリティを披露、栄えあるグランプリが決定！

東急ホテルズ＆リゾーツ株式会社（東京都渋谷区、代表取締役社長 武井 隆）は、2026 年 11 月 18 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レストランサービスに携わるスタッフを対象に「第３回東急ホテルズ レストランサービスコンペティション」決勝大会を開催しました。



東急ホテルズ＆リゾーツは、グループ全体のサービス品質向上と人財育成を目的として、料理・カクテル・レストランサービスといった３種目の社内コンペティションを毎年開催しています。調理スタッフを対象とした「料理コンテスト」は 2001 年から、カクテルおよびレストランサービスコンペティションについては、一昨年より実施しています。これらのコンペティションは、日頃培った技術や知識を発揮する場であるとともに、普段はそれぞれのホテルで勤務するスタッフ同士が互いに刺激を受けながら成長できる機会であり、若手スタッフにとって目標の一つとなっています。

今回３回目を迎えた「レストランサービスコンペティション」は、レストランサービスに携わるスタッフが、サービスの基本知識やスキルについて実践を通じて学び、競い合うことで、グループ全体の知識およびサービスレベルが向上することを目的に実施しました。加えて、ゲストとのコミュニケーション力やホスピタリティの質を高め、ゲストに感動を提供できる接客人財の育成を目指しています。さらに、若手スタッフを育成する上位職の指導力・育成力の強化を通じて、育成の好循環を生み出し、持続的に選ばれるホテル運営の実現を目的としています。

出場者は、当社運営の 30 ホテルから、1 名ずつ選出された若手スタッフ 30 名。予選は、2 回に分けて開催され、各ブロックを勝ち抜いた計 6 名が 11 月 18 日の決勝に進出しました。予選、決勝ともに、日時や天候、ゲスト情報、食事メニュー、アレルギーの有無、さらにイレギュラーな事象が発生した場合の対応など、実際のレストランで起こりうる具体的なシチュエーションを想定した審査内容が設定されました。その中で、ゲストのニーズを的確にくみ取りながら、一人ひとりの個性や強みを生かしたサービス力を競い合いました。当日の審査では、真剣勝負ならではの緊張感が漂う中、各選手が決勝大会に向けて磨き上げてきた技術やホスピタリティが披露され、会場は大きな拍手と熱気に包まれました。審査後には努力の成果を称え合う笑顔や、競技に懸けてきた想いがあふれ、思わず涙を見せる選手も見られるなど、出場者、関係者にとって特別な舞台となりました。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・レストランサービスの 3 種目のコンペティションを継続して開催することで各分野の専門性を高め、お客さまに感動と喜びをお届けする食空間を提供し、選ばれ続けるホテルブランドを目指してまいります。

入賞者

・グランプリ	辰山 優（京都東急ホテル）
・準グランプリ	松本 真已斗（セルリアンタワー東急ホテル）
・審査員特別賞	望月 彩音（ザ・キャピトルホテル 東急）
・ファイナリスト賞	（上位以外の 3 名・五十音順）
	荒川 真由美（横浜ベイホテル東急）
	寺嶋 愛実（羽田エクセルホテル東急）
	山田 梨里杏（THE HOTEL HIGASHIYAMA KYOTO TOKYU, A Pan Pacific Hotel）

【グランプリ：辰山 優】 喜びのコメント



「肩の荷が下りてほっとした気持ちです。
意識していたことは、お客さまとの「距離感」です。
予選から本番に近い形で練習を重ねていました。
今回のコンペティションが 3 回目の挑戦になりますので、
やっと結果がでて、報われたという思いと同時に、
グランプリという別の肩の荷の重さを感じた気もします。
これからも期待にこたえられるように
もっと努力していけたらと思います。」

【準グランプリ：松本 真已斗】



【審査委員特別賞：望月 彩音】



決勝審査員 計６名

・一般社団法人 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 代表取締役社長	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
・白馬東急ホテル レストラン支配人 エグゼクティブエキスパート	山田 広明

【運営企画グループ統括部長 宮田 学】

「審査員、多くの関係者が見守り、一つ一つの所作が注目される、普段とは違った緊張感の中でご自身の持っている技術やサービス力を遺憾なく発揮しようという姿勢に全員が感銘を受けたと感じます。
ホテルという施設や設備も大切だが、お客さまの心に最後に残るのは現場でお客さまを前にサービスする「人」とその人が作り上げる「サービスの価値」だと改めて感じました。
今日の経験をホテルへ持ち帰り、ご自身の成長につなげていただくと同時に、周りの仲間にもぜひ広げていただきたい。
それこそがこのコンペティションの目的と意義そのものだと思います。」



第 3 回東急ホテルズ レストランサービスコンペティション 概要

■目 的

①レストランサービス技術の向上：基本知識とスキルを学び実践する機会を創出し、グループ全体のボトムアップに努める

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、ゲストに再来店したいと思っていただける接客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、教育と育成の好循環が生まれるホテル運営を目指す

【予選】

◆開催日 2026 年 9 月 15 日 横浜ベイホテル東急
2026 年 9 月 2 日 名古屋東急ホテル

◆対 象 全国 30 ホテルの料飲スタッフ（当社規定による）

◆内 容 ご夫婦のランチを想定し、テーブルセッティングから料理提供までのサービスを競技時間 20 分で実施。注文対応から、パンやメイン料理の提供、ワゴンサービスによるデセールの提供などを行い、ゲストとコミュニケーションを図りながらサービスを行う。

【決勝】

◆開催日 2026 年 11 月 18 日 セルリアンタワー東急ホテル

◆対 象 ファイナリスト 6 名（両予選から各 3 名）

◆内 容 接待利用を想定し、テーブルセッティングからゲストのお見送りまで一連のサービスを競技時間 35 分で実施。ゲスト 4 名に対し、ドリンクの注文対応から、メインディッシュに合う赤ワインの提案、主要課題となるワゴンサービスによるメインディッシュの提供などを行い、会話を交えながら接客サービスを行う。なお、審査中にはイレギュラー対応も課される。

【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：代表取締役社長 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、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 60 店舗／ほか国内 4 店舗、海外 3 店舗の「パートナーホテル」）

※今後の開業予定　2027 年 2 月 1 日 東京麹町東急 REI ホテル

2027 年 4 月　　宮古島エクセルホテル東急スカイテラス

■当社のパーパス「ひととまちと、こころ満たされる時間（とき）を創る」

東急ホテルズ＆リゾーツでは、事業を通じて果たすべき役割は何かを問い直し、パーパスを定めています。お客さまや地域社会に寄り添い、ともに歩みを重ね、こころ満たされる時間（とき）を創造する。これが当社が存在する理由であり意義です。このパーパスを拠りどころに、実現に向けた取り組みを進めています。



【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グループ

芹沢、高田　電話：03-3477-6566