

NEWS RELEASE

2025年1月20日

報道関係者各位

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
フレンチレストラン業界最高水準のサービスを披露！
3人のカリスマメートル・ド・テルが一堂に介するディナーイベントを開催

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、2025年2月20日に、ホテルイベント「3人のマエストロによるサービス 夢の饗宴」を開催します。

同館総支配人であり、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、令和元年「春の褒章」にてサービスパーソンとして史上初の「黄綬褒章」を受章した檜山和司と、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・バティスト」サービス世界コンクールで優勝した宮崎辰氏が一堂に会する本イベントでは、フランス料理のフルコース全てのお料理をお客様の目の前で切り分けたり、カービングやフランベなどのパフォーマンスと共に仕上げます。料理はもちろん、3名のマエストロによる華麗なサービス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を交え、美食のひとつときをお楽しみいただきます。



3人のマエストロによるサービス 夢の饗宴

【日程】2025年2月20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】50名様

【料金】35,000円/人（ディナー・お飲み物代を含む）※表示料金は消費税・サービス料を含みます。



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。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年日本メートル・ド・テル協会主催第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。2014年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章。2019年「春の褒章」にて、飲食物給仕人として史上初の黄綬褒章を受章。



田村 敏郎 (たむら としろう)

銀座レカン エグゼクティブアドバイザー

メートル・ド・セルヴィスの会 名誉会長

1960 年生まれ。マキシム・ド・パリ株式会社東京レストラン部部長支配人を経て、株式会社ひらまつの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のレストラン事業部「銀座レカン」支配人、現在は同レストランエグゼクティブアドバイザーを務める。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。2001 年メートル・ド・セルヴィスの会会長に就任。世界コンクールや 2 年に 1 回開催される日本でのレストラン・サービス・コンクールの事前講習会や選考会、コンクールの運営、審査員を務める。2014 年から名誉会長に就任し、レストラン業界の後進の指導に尽力している。



宮崎 辰 (みやざき しん)

メートル・ド・テル/Fantagista21 代表

1976 年生まれ。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。

2010 年「ジョエル・ロブション」にメートル・ド・テルとして勤務。2010 年第 14 回メートル・ド・セルヴィス杯優勝。2012 年「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。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。『Fantagista 21』設立。2021 年ホスピタリティ専門学校を開校し、サービスマンの発掘・育成・輩出の一貫した教育を展開、現在に至る。著書「世界一のメートル・ドテルだけが知っている、好感を持たれる 60 のコツ」(マガジンハウス)、「一流のおもてなし術メートルドテル宮崎辰の流儀」(東京堂出版)、「世界一のおもてなし」(KADOKAWA/中経出版)。

【関連 URL】 <https://www.l-s.jp/event/3313/>

【お客様のご予約・お問合せ先】 TEL : 078-371-9006 (イベント予約直通)

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社ラスイート 企画広報部 呉 裕美 (OH Yumi)

TEL : 078-381-9384 FAX : 078-381-7426 E-mail : press.release@l-s.jp