

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2026年10月14日

株式会社ラススイート

株式会社ラススイート

フランス発祥の世界的美食ガイド「LA LISTE 2027」表彰式において
ラ・スイート総支配人の檜山和司が日本の特別賞「サービス・ソムリエ賞」を受賞



株式会社ラススイート（代表取締役社長：関寛之 所在地：大阪市天王寺区）は、2026年10月5日に駐日フランス大使公邸で行われた「LA LISTE（ラ・リスト）2027」の日本の表彰式レセプションにおいて、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドの総支配人である檜山和司が日本の特別賞「サービス・ソムリエ賞」を受賞したことをお知らせいたします。

「LA LISTE」は、世界200カ国40,000軒を超えるレストラン、ホテル、パティスリーをガイドするフランス発のモバイルアプリで、レストランおよびホテルにおいては、毎年世界のトップ1000軒をランキングしています。本国のフランスのみならず、各国ごとに毎年「特別賞」が設定されており、おもてなしのプロ「メートル・ド・テル」として西日本で初めて「卓越した技能者（現代の名工）」に選出されたり、レストランサービス業界初の「黄綬褒章」を受章するなど、長年日本のレストランサービスを牽引してきた檜山の功績が称えられ、この度の受賞に至りました。「サービス・ソムリエ賞」の受賞は歴代2人目となります。



LA LISTE 2027 日本の特別賞 サービス・ソムリエ賞

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

受賞理由：アラン・シャペルの精神を受け継ぎ、高度な技術、所作の優雅さ、そして完璧な気配りで美食体験を完成させるサービスの価値を体現している。

総支配人 檜山和司よりご挨拶



レストランサービスに従事する者として、このような名誉ある賞を賜ることとなり、大変光栄であり改めて身が引き締まる思いです。多くの皆様からのご支援に心から感謝申し上げますとともに、これからも、日本が世界に誇るおもてなしの精神と文化を、フランス料理に古くから伝わる接客技能と融合し、すべてはおお客様の笑顔のために、更なる高みを目指して精進に努めてまいります。また美食体験を演出する様々な技能や技術を後進にも継承してまいります。

檜山和司 プロフィール

神戸市生まれ。

1996年 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 平成26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」に選ばれる。

2015年「メートル・ド・テル」として初の神戸マイスターに認定。

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。

2019年 令和元年春の褒章にて「黄綬褒章」をメートル・ド・テルとして史上初めて受章。

2026年「LA LISTE 2027」において日本の特別賞「サービス・ソムリエ賞」を受賞。

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド



2008年11月開業。日本初のスモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド（SLH）加盟ホテル。ミシュランガイド、「最上級の快適さ（神戸地区最高評価）」を6年連続受賞するなど、開業以来多数の受賞歴あり。総支配人は2017年、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」として表彰され、2019年、令和元年春の褒章で「黄綬褒章」を受章した檜山和司。

《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