



当日は北は北海道から南は宮崎まで、全国から集まった1級レストランサービス技能士たちによる優れたサービスのほか、デクバージュやフランベなども披露され、会場を盛り上げた



ホテル椿山荘東京 HRS と協力し国内初の試みを実現 THE 晩餐会~アントナン・カレームと森の夜会~

2016年2月16日、ホテル椿山荘東京において一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会（HRS）の協力による、最高級のおもてなしを実現しようとした国内初のディナーイベント「THE 晩餐会~アントナン・カレームと森の夜会~」が開催された。

当日は、同ホテル総料理長の加賀和広氏が「国王のシェフ」、「料理の王」と称えられたフランスの宮廷料理人アントナン・カレームが晩餐会などで振る舞ったレシピの中から厳選し、旬の食材を合わせたコース料理に仕上げて提供。また、会場は華やかに飾られると同時に、テーブルレイアウトは中世の晩餐会を忠実に表現した。

同イベントは最高級のおもてなしを実現するために、国内初の試みとして一般社団法人日本ホテル・レストランサービス技能協会（HRS）が実施する国家検定資格である「1級レストランサービス技能士」を保有するスタッフが、北は北海道から南は宮崎まで全国各地のさまざまなホテルやレストランから集結。正装したゲストが集う華やかながらもやや緊張感の漂う雰囲気の中、磨き上げられたサービスを披露した。

リブランドから3年、「世界をもてなし、日本がある。」をコンセプトに掲げる同ホテルの挑戦は、全国から集まったサービスのプロフェッショナルたちの協力も得て大成功に終わった。



バックヤードでは開会前の厳しいグルーミングチェック（右下）のほか、提供料理の事前チェックなど終始緊張感に包まれていた