

テーブルセッティングや料理の切り分けなど、フランス料理の世界で総合演出家を意味する「メートル・ド・テル」として、総支配人となった今でも最前線で客をもてなす。大阪の仏料理店で働いていた約40年前。客の「今日は楽しかった」の一言が胸を打った。食卓はサービスによって彩られると気づき、一流のサービスを求め、フランスのミシュラン三つ星店の日本支店で働いた。

ラ・スイート  
神戸ハーバーランド総支配人

黄 綬

ひ やま か ず し  
檜山和司さん(60)



## 「和の心」おもてなしを広めたい

「目の前の客をいかに喜ばせるか」。デザートに炎を使う演出を用

いるなど、テーブルに娯楽的要素もちりばめる。ナイフとフォークだけで食材を切り分ける技術は国内有数。「より多くの場所で客に楽しんでほしい」との思いから、後進の指導にも精力的だ。

「日本人は相手の気持ちを察し、気遣いできる。『和の心』のおもてなしを広げたい」  
(中村有沙)