

# ホテルのプレゼンターとしてのシェフ

## ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド「シェフズセミナー」



初の試みにやや緊張の面持ちで、セミナーを行なう田中総料理長。時間の経過とともに、会場はリラックスした雰囲気となっていった



司会を務める、ソムリエの小前氏



盛り付けにあたっては彩りや立体感など、おいしくみせる工夫が伝えられた



シェフとの近い距離に、参加者同士でも緊張感が高まる



セミナー後は、ランチを伴った懇親会



身を乗り出し、シェフのキッチンライブを記録する参加者



ホテルと地域のさらなる交流を目的に、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドが2月15日、初の試みとなるシェフズセミナーを実施した。顧客向け会報誌への情報掲載やレストランを利用されるお客さまへの案内を中心に告知を行なったところ、定員を超える応募があり、多数のお客さまが参加された。

プレゼンターを務めるのは、総料理長の田中耕太郎氏、2015年の「朝ごはんフェスティバル\*2015」において、同ホテルを日本一に導いた立役者である。

シェフズセミナーは今回が第1回目の開催となっており、第2回5月、第3回8月、第4回11月の開催が決定している。開催時期については、季節の変わり目やイベントに合わせ、家庭でもプロの味や盛り付けが楽しめるよう、ホテル側の意図が組み込まれている。またそれぞれの回ごとにテーマが設けられており、今回はフレンチやイタリアンに欠かすことのできない「ソース」が選ばれた。

司会を務めるのは同ホテルが誇る精鋭のソムリエたち、シェフの説明に合わせ、専門用語の補足や会場の雰囲気作り、マリアージュの提案など、料理人とサービスマンが一体となり、会場を訪れた参加者たちをもてなした。

同企画の開催について総料理長田中氏は「家庭でもできるフランス料理をコンセプトに、メニューを考えました。今回ご参加いただいた皆さまには、基本のソースの作り方や食材のあつかい方を学んでいただき、普段の食事や、お客さま、ご友人が遊びに来られたときに、ぜひお出ししていただければと思います。これを機会に、フランス料理がもっと身近に感じられるよう、尽力したいと思います」と述べた。



(左) 牛肉のポフレとジャガイモのグラタン マデラ酒のソース (右) 天然真鯛のオリーブ油焼き ブールブランソース 季節の野菜添え (奥) 旬のイチゴのミルフィーユ仕立て