



卒業生グルメガイド

Gourmet Guide 2016



辻学園調理・製菓専門学校
名古屋辻学園調理専門学校

まるで地中海のリゾート
優雅さと落ち着きのある店内

LE CŒUR

ホテル

フレンチレストラン
「ル・クール神戸」

地中海リゾートを思わせる開放的なオーシャンビューと、緑あふれるガーデン。

総料理長自らが厳選した地元兵庫の食材を活かした料理とワインのマリアージュが、お客様を忘れられないひとときへと誘います。

ランチでは爽やかな神戸港の景色を、ディナーでは夜景とともに大人の空間をお楽しみください。



店内は優雅さと落ち着きのある雰囲気に入れ、ゆったりとした時間が流れています。
また、記念日やご家族のパーティなどご利用いただける個室をご用意しております。

Voice

● 学園の学校生活の中で一番思い出に残っていることは何ですか？

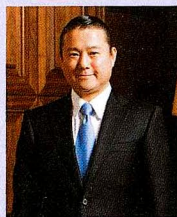
卒業旅行で訪れたヨーロッパ諸国での友人達との様々な失敗や味覚初体験の数々が、その後の料理人、サーヴィスマンとしての感性とチャレンジ精神にとっても役立っている。特にフランスやイタリアの市街地を友人達と歩いた珍道中が特に感慨深い。

● 学園の卒業生で良かったと思うエピソードを教えてください

卒業して37年を超えるが、その間に様々な国、地域で学園の先輩、後輩と出逢うことが多々あり、お金では決して買えない貴重な人脈は人生の財産であると思っている。

● 調理・製菓分野を目指す高校生に向けてのメッセージ

料理人の仕事は、美味しい料理やデザートを通じて人々に幸福と笑顔を届ける魅力的でやりがいのある仕事です。また、美味しい料理に国籍はなく、世界中で通用する一生涯の資格です。



総支配人 榎山 和司 (ひやまかずし)

1978年 ▶ 学園調理・製菓専門学校卒業

1978年 ▶ フレンチレストラン「シャルメ」でキュージニエとして働く

1983年 ▶ 神戸ポートピアホテルレストラン「シャベル」でメートル・ド・テルとして働く

1992年 ▶ 神戸ベイシェルトンホテルレストラン

「ラ・コート・ドール」でメートル・ド・テルとして働く

1996年 ▶ 神戸ベイシェルトンホテルにてエグゼクティブ・オペレーション・マネージャーとして働く

2005年 ▶ ホスピタリティ研究所「メイユール・セルヴィス」代表として働く

2007年 ▶ ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド総支配人として現在に至る

2014年 ▶ 兵庫県技能顕功賞受賞

2015年 ▶ 神戸マイスター認定

〒650-0042
兵庫県神戸市中央区
波止場町7-2
ホテルラ・スイート神戸
ハーバーランド 2F

☎ 078-371-0055

🕒 7:00~10:30 (LO10:00)

11:30~15:00 (LO14:00)

17:30~22:30 (LO21:00)

🍽️ ランチ 5,000円 ディナー 12,000円

🚶 地下鉄海岸線「みなと元町駅」より徒歩約4分

阪神線「西元町駅」より徒歩約5分

JR「神戸駅」より徒歩約10分

JR・阪神線「元町駅」より徒歩約15分



本誌持参で…

食前酒1杯サービス

(スパークリングワイン)

※一人様一回限り

2017年3月末まで有効