

レストラン・パフォーマン

食材より華麗に

神戸盛りつけ技のコツ伝授

食材を華麗に切り分けたり、芸術的に盛りつけたりする「レストラン・パフォーマン

ス」の国内第一人者が講師を務める「第75回 レストランサービスマナー」が26日、神戸市中央区の「ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド」で開かれ、ホテルや飲食店のサービスマナーに従事する35人が「おもてなしのコツ」を学んだ。

講師は同ホテルの総支配人を務める檜山和司さん(59)。昨年、「メイトル・ド・テル」(飲食物給仕人)として西日本初の「現代の名工」に選ばれた「おもてなしのプロ」だ。「全日本メイトル・ド・テル連盟」の会長でもある檜山さんは1999年にセミナーを始め、これまで計約2300人にコツを伝授してきた。

この日の参加者たちは檜山さんの試技を手に本に実技を体験。ナイフとフォークを駆使しながら、パイナップルやサーモンを芸術的に切り分け、盛りつけた。その後、炎を使った演出で果物をテーブルに盛りつける「カービング」と呼ばれる技を見学した。

芦屋市のレストランでマネジャーを務めている今村昭彦さん(31)は「檜山さんは接客技術も素晴らしい。人間性を磨くことも必要と感じた」と話していた。

【中野浩二】



講師の檜山和司さん(中央)からパイナップルの美しい切り分け方を教わる参加者。神戸市中央区の「ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド」で