

1級レストランサービス技能士 SPECIAL



株式会社 ロイヤルパークホテル

〒103-8520

東京都中央区日本橋蛸殻町2-1-1 TEL 03-3667-1111 (代表)

平田 朝子さん (ひらた あさこ)

経歴：2011年 宿泊部 フロント課 ゲストリレーションズ
2016年 第11回 近藤マイク誠賞 受賞

現在：営業部 営業四課

Q1:この道に入った理由と着任したときの印象は？

私の恩師である高田美智子監督のもと、ソフトボールを通じ人間的にも成長させて頂きましたが、監督の教えを徹底的に学んだからこそ真逆とも言える未知の世界を見てみたいと思ったことがきっかけです。ソフトボールで培った経験により礼儀作法は勿論のこと体力、忍耐力も身につけ、着任した際は一般的に皆さんが敬遠しがちな辛い業務でさえ、心から楽しいと思うほどホテルの魅力の虜となりました。

Q2:HRS 1級技能士に合格した時の心境は？

営業部担当として宴会・料飲サービススタッフの方々に要望を出す以上、自らも同じ知識がないと的確に伝えることができないと思っていたので一安心、ホッとしました。

Q3:レストランサービスについてお聞かせください

私が初めてレストランサービスに携わったのが Hilton Avisford Park, Arundel (U.K.) の The Cedar Restaurant でした。学校で学ぶ傍ら住込みで働かせて頂いたホテルは私にとって大きな家であり、ホテルスタッフは家族のように大切なものでした。ど

のようにすればお客様に喜んでいただけるかと、時には夜が明けてしまうほど大きな家で家族と話し合い、それでも足りない時などは通学路や Student canteen 等でも意見を言い合ったものです。これこそが私のレストランサービスの原点です。

Q4:エグゼクティブラウンジに所属されていましたが、特別なご苦労や資格が役に立ったことなどはありますか？

都内でも有数の広さを誇るラウンジでは、チェックイン・チェックアウトなどに加え、朝食、リフレッシュメントサービス、夜のカクテルサービスと多岐に渡る業務を担当しなくてはなりません。HRS レストランサービス1級技能士受検で得た知識と技術により、宿泊者専用ラウンジでありながらレストランさながらの正確な料飲サービスをお客様に提供できるようになりました。

また、営業部配属になってからは宴席

受注に於ける料理メニューやサービススタイル、会場レイアウト等をクライアントへ提案する際も、学び得た深い知識を持っていることがアドバンテージになっていると感じます。

Q5:これから受検される方へ心構えやアドバイス、託す言葉はありますか？

宿泊部出身、現在は宴会・宿泊営業を担当している私が1級技能士を取得したことで、料飲・宴会サービス、プライダルの方々が『挑戦すれば私にもできる!』と奮起し、自己啓発に力を入れ個々のレベルが上がることで、ゲストが望む更に質の高いホテルとなることも期待して試験に挑みました。

信念を持ち、前を向いていれば理解者・協力者に必ず出会えると思います。そして何よりホテルという職業に誇りを持つ若手が更に増えることを何よりも願います。



INTERVIEW



ロイヤルパークホテル20階 エグゼクティブラウンジ

Q6:平田さんにとってプレミアムなレストランは?

私の地元にある親子三代40年以上続く小料理屋のカウンターに、未だに現役バリバリで立つ大将のお客様に尽くす精神がすごいのです。寡黙ながらも絶妙な距離感を保ち、趣向を凝らした匠の技を振舞うのです。

お客様が頼みたいものが売り切れでがっかりした場合でも、手を変え品を変え工夫を凝らして要望に近いものを勝手に作ってしまい、何気なくスツと出し“がっかり”を“感動”に変えてしまうのです。

また、このお店のサービススタッフはすべて学生アルバイトで、けっして接客のプロではありませんが笑顔、挨拶、返事が素晴らしく、できることを精一杯やるという気持ちがお客様を良い気分に

させてしまうのです。

こんなことがありました…

節分の日、休みのはずのアルバイトスタッフが私のもとへ私服姿で挨拶に来てくれました。

「なぜお休みなのに来ているのか」と尋ねたところ、大将が言ってくれたそうです。

「お腹すかせているだろ?動かなくていいから恵方巻きを食べにおいで」と。

お客様にもアルバイトスタッフにも愛される、ここはそんなお店で居心地の良い私の大切なプレミアム。

だからこそ、この場をお借りしての店名公表は控えさせて頂くことをご容赦ください。



ロイヤルパークホテル
松山昌樹 総料理長のスペシャルティ

Gâteau de homard bleu et de "Ebiimo"
au caviar, essence de crustacé au
curcuma

オマールブルーと海老芋のガトー キャビア添え
ターメリックの香るエッセンス

ロイヤルパークホテル 松山昌樹 総料理長より

「HRSレストランサービス1級技能士を受検するのでソールムニエルのデクパーージュとバナナフランベを教えて頂けないでしょうか」と平田さんから聞かれた時、私は「料理人に正式なレストランサービスはできない」と返しました。

すると「私が教わりたいのはサービスではないのです。料理人がキッチンで作るものと遜色ないレベルの料理をゲストに召し上がっていただけるようになりたいのです。料理を作ることがどれだけ大変で甘くないということは存じておりますが、なんとしてもご指南願います!」と熱く返してきたのです。料理人がそんなことを言われたら心が動かないわけありません。私の「厳しい指導」に時には無口になってしまいましたが、よくぞ食らいついてきたものだと感じるばかりです。

最も頑固で面倒くさい“料理人”を味方につけてしまうのですから、今後の平田さんの活躍が今から楽しみでなりません。