

宮崎辰氏の

「世界一のおもてなし」を体感するスペシャルディナー

今回のワイン会は、サービスの世界大会「クープ・ジョルジュ・パティスト」に日本代表として出場し、見事優勝。日本人初という快挙を成し遂げ、現在は多方面で活躍中で、メートルドテルの宮崎辰氏をお迎えします。

宮崎氏の「世界一のおもてなし」と華麗なデクパーージュを、夏の豊かな素材とともにご堪能くださいませ。



8/8 (水) 受付 18:30
開宴 19:00

おひとり様 ￥20,000 (お料理・お飲物・消費税・サービス料込)

会場：マナーハウス島津重富荘

宮崎 辰氏 Shin Miyazaki

辻調理師専門学校グループのフランス校を卒業し、1997年に帰国。初めて就職したお店でサービス担当となり、その仕事に一気に魅せられその後、名だたるグランメゾンでサービスのキャリアを磨き、2006年に初出場した国内唯一の権威あるサービスコンクール「メートル・ド・セルヴィス杯」で準優勝。2年後行われた同大会では第3位、そして2010年3度目の出場でついに優勝し、世界へ挑戦。2012年11月に行われたサービスの世界大会「クープ・ジョルジュ・パティスト」に日本代表として出場し、見事優勝。日本人初という快挙を成し遂げる。その後、NHK「プロフェッショナル仕事の流儀」にも出演。著書に「世界一のおもてなし」「世界一のメートル・ドテルだけが知っている、好感を持たれる60のコツ」がある。



Shin Miyazaki

1996年辻調理師専門学校グループ 東京国立 卒業
1996年同校フランス校へ進学
南仏 La Bastide de St-Tropez 研修 南仏 Chez Bruno 研修
1997年国分寺「シェ ジョルジュ・マルソー」入社
1999年芝「クレゼント」(ミシュラン2ツ星)入社
2000年日本ソムリエ協会認定ソムリエ
2001年六本木「グランド・ハイアット東京」入社
2004年銀座「オストラル」入社
2005年南青山「ビエール・ガニエール・ア東京」入社

2006年メートル・ド・セルヴィス杯(第12回)2位
2008年メートル・ド・セルヴィス杯(第13回)3位
2010年恵比寿「シャトーレストラン・ジョエル・ロブション」入社
メートル・ド・セルヴィス杯(第14回)優勝観光庁長官賞を受賞
2012年 Coupe Georges Baptiste 主催サービス世界コンクール世界大会 優勝
2013年同シャトーレストラン プルミエ・メートル・ドテルに就任
2017年恵比寿「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」の職を勇退 Fantagista21 を設立
2018年 フランス料理文化センター サービス講師現在、ミシュラン星付きレストランにてメートルドテルとして勤務。また、サービス普及活動や企業研修講演、セミナー、メートルドテル業発展の為に活動中。



お問い合わせ マナーハウス島津重富荘 イベント事務局
鹿児島県鹿児島市清水町 31-7 zip 892-0802

TEL 099-247-3257

(受付時間 水～日 11:00～18:00)

■ご予約方法

- 左記へお電話にてお申し込みくださいませ。
- お申し込み後、お振込またはマナーハウス島津重富荘レセプションカウンターにてお支払いいただきまして、ご予約の完了とさせていただきます。
- お振込口座：鹿児島銀行 卸本町支店 (普)861592
- 口座名義人：カ)プラスエスコポレーション
- ※振込手数料はお客様のご負担となりますので、予めご了承くださいませ。
- ※お振込後、ならびに当日のキャンセルにつきましては、ご返金いたしかねます。