

【PRESS RELEASE】

2025 年 11 月 17 日
リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション

日本唯一、世界基準のレストランサービスコンクールの決勝大会で

いわもと ひろふみ

「レストラン シャンボール」 **岩本 啓史が優勝**

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツト コレクション(大阪市北区中之島、総支配人 ^{なかがわ} 中川 ^{ともこ} 智子)の「レストラン シャンボール」のサブマネジャー ^{いわもと ひろふみ} 岩本 啓史が、2025 年 11 月 11 日(火)に開催された、世界基準レストランサービスコンクール「第 21 回メートル・ド・セルヴィス杯」において、見事優勝に輝きました。

“メートル・ド・セルヴィス杯”は、フランスレストラン文化振興協会 (APGF)によるサービスコンクールで、フランスに本部を置く サービスコンクールの権威「クープ・ジョルジュ・バティスト協会 (CGB)」が特別後援の日本で唯一、世界基準のレストランサービスコンクールです。

準決勝では、「筆記試験」「実技 2 種(料理:スモークサーモンのカッティング・盛り付け、デザート:フランベデザート)」「外国語会話」「オーダーテイク」の 5 課題で審査が行われ、岩本はこれらの課題を突破し、決勝進出を果たしました。

決勝審査は、11 月 11 日(火)に公開形式で実施されました。バンケットホールに設けられた模擬レストランにて、各選手が 1 名のコミ・ド・ランとともに 1 卓 3 名のお客様へフルコースを提供。ゲストの迎え入れから、コミ・ド・ランへの指示・協調性、テーブルセッティング、器材の準備、料理とサービスの知識、お客様との会話力、お見送りまで、サービスの総合力が審査されました。



今回のコンクールを終え岩本は、「やっとスタートラインに立てたと感じています。後進の育成にも力を入れながら、レストラン シャンボールを世界から注目される存在にしていきたいです。」と語り、意欲を見せます。

いわもと ひろふみ

＜岩本 啓史 プロフィール＞

1992 年 生まれ(佐賀県出身)

2012 年 株式会社ロイヤルホテル 入社

2012 年 宴会部

2014 年 料飲部 リモネ

2020 年 料飲部 飲料チーム ソムリエ

2022 年 料飲部 シャンボール チーフ

2024 年 料飲部 シャンボール サブマネジャー

＜主な資格およびコンテスト入賞歴＞

2018 年 J.S.A.ソムリエ 取得

2020 年 HRS 1 級 取得

2021 年 チーズプロフェッショナル認定資格 取得

2024 年 第 32 回 技能グランプリ レストランサービス部門 4 位 敢闘賞



2024 年 第 1 回 チーズプロフェッショナル・サービスコンクール 優勝

参考)チーズプロフェッショナル:チーズの基礎的な知識と取り扱いを熟知した、
チーズの伝え手。認定資格保持者は全国で約 3,797 名(2023 年 10 月時点)。

■レストラン シャンボールについて

1973 年(昭和 48 年)にリーガロイヤルホテルグループ(現:リーガロイヤルホテルズ)の最上級フレンチレストランとして誕生。店内は、世界遺産フランスの古城をモチーフにした装いで、“グランメゾン”ならではの上品な空間です。ホテル 29 階から望む大阪市街の眺めとともに、歴史と研鑽が作り上げた“フランス料理の真髄”、“ここでしか体験できない心づくしのおもてなし”をお愉しみいただけます。



<お客様のお問い合わせ先>

「レストラン シャンボール」TEL.06-6441-0953(直通)

ホームページ <https://www.rihga.co.jp/osaka/restaurant/list/chambord>

**** 本件に関する取材の問い合わせ先 ****

リーガロイヤルホテル大阪 ヴィニエツ コレクション PR&デザイン室 広報担当 ^{なかしま}中島 ^{じゅんこ}順子、^{はぎの}萩野 まりえ
〒530-0005 大阪市北区中之島 5-3-68 TEL.06-6441-1684(広報直通) FAX. 06-6448-3921