

選	と	ホ
択	い	テ
肢	う	ル

リブランドオープン
1周年記念
ランチ・ディナー
6/17(水)~7/9(木)



レ・セブリティのリブランドオープン1周年に感謝を込めて、7/9まで「リブランドオープン1周年記念」を開催いたします。6/17(水)には日本で2番目に「レ・セブリティ」の屋号を冠したホテル日航福岡の中橋総料理長が業務し、腕を振ります。ホテル日航福岡とホテル日航熊本の共演を、ぜひこの機会にお楽しみ下さい。



ホテル日航福岡
中橋 義幸 総料理長

フランス料理「レ・セブリティ」
TEL.096-211-1663

 **ホテル日航熊本**
熊本市中央区上通町21 TEL.096-211-1111(代)
www.nikko-kumamoto.co.jp



Dramatical cuisine ドラマを生み出す極上のサービス

その役目を例えるなら、「一流のサービス」という楽器を携えた演奏者のようです。ドラマに欠かせない素晴らしい音楽を、お客様お一人お一人に合わせた「間」の取り方ひとつで生み出していく。女性同士の食事会でしたら、いつも以上に会話が弾むように楽しく、テンポよく、恋人同士なら優美でロマンティックな雰囲気を出し、感動の食体験へと誘います。

それは誰もが、簡単にできることではありません。「ベストな距離感」を見極め、今この瞬間、お客様が求めていることを瞬時に感じ取る、特別な目を持つスタッフだけが、心がハミングするひと時を演出できるのです。「シェフの思いを余すことなくお客様に伝える」という使命を胸に、今日も彼らは、さらなる高みを目指します。

目にも麗しい料理、優美な空間、細やかなサービス。この3つが見事に調和し、心地よいハーモニーを奏でるホテルのレストランでは、日々、小さなドラマが生まれています。そして、そのドラマを陰ながら支えているのが、お客様と一番近くで接するサービススタッフです。



家族のお祝い事、友人との久しぶりの再会、そしてプロポーズetc...。お客様の大切な瞬間が、より素敵な思い出で彩られる様に、サービススタッフのほとんどがソムリエやレストランサービス技術士1級などの資格保持者。日々腕を磨き、知識を深め、経験を積んでいます。