



Membres de l'Ordre du Mérite Agricole au Japon

フランス農事功労章協会 (MOMAJ)



2025 年度 講習会部門イベント
**料理とサービスの一流を識る
特別講習会＆ディナー**
カクテルコンクールおよびサービスコンクール
各優勝者も参加



フランス農事功労章協会 (MOMAJ) では、フランス食文化の日本国内での発展のために、年間を通じてさまざまな催しを実施しています。今回は当協会理事の太田昌利（写真左）と同理事 山本正弘（同右）が手を携えて、特別なプログラムを用意しました。カクテルや料理の講習に加え、華麗なサービスによる限定ディナーコースを味わう一日限りの宴です。楽しみながらフランス・ガストロノミーの多彩さと奥深さに触れる、贅沢なひとときを提供します。

日時： 2026 年 2 月 16 日（月）18:30 開会（受付開始：18:00）

場所： リーガロイヤルホテル大阪 イーストウイング 28 階＜クラウンルーム＞（大阪市北区中之島 5-3-68）

料金： お一人様 30,000 円 * 当日決済。各種割引適用外とさせていただきます。

<着席式> カクテル講習、料理講習、ディナーコースおよびドリンク、消費税、サービス料込み

定員： 40 名様

＜出演者紹介＞

■太田昌利（リーガロイヤルホテルズ統括総料理長）

1982 年株式会社ロイヤルホテル入社。フランス三つ星店での研修を経て 2007 年「レストラン シャンボール」シェフ、13 年リーガロイヤルホテル（現：リーガロイヤルホテル大阪）総料理長に就任。17 年フランス共和国より農事功労章シュヴァリエ章、25 年同オフィシエ章を受章。今回は一品の講習を行う。

■山本正弘（メートル・ド・セルヴィスの会会長）

パレスホテル「クラウンレストラン」でレストランサービスの道に入り、37 年勤務、支配人を務めた後、「学士会館精養軒」などで現場の指揮をとる傍ら、全国の講習会などを通じて人材育成に尽力。2001 年「メートル・ド・セルヴィスの会」創設より関わり、17 年現職就任。サービスの第一人者として 18 年農事功労章シュヴァリエ章受章。



■池上祐子（リーガロイヤルホテル大阪「セラーバー」バーテンダー）

「第 34 回 HBA CLASSIC 創作カクテルコンペティション チャンピオンシップ」で『総合優勝グランプリ観光庁長官賞』、創作カクテルコンペティション部門『最優秀技術賞』などに輝く。当日は受賞作品のレシピを公開、アペリティフとして提供。



■岩本啓史（リーガロイヤルホテル大阪「レストラン シャンボール」サブマネジャー）

「第 21 回メートル・ド・セルヴィス杯」にて優勝。ソムリエやチーズプロフェッショナルなどの資格も有し、多彩で上質なサービスを実践する。当日は山本正弘とともに、本格的なデクパージュの技を駆使し、テーブルに華を添える。

【お問い合わせ・お申し込み】 *ご予約は 3 日前 17:00 まで承ります。

<TEL> レストラン予約 06-6448-0354 (10:00~18:00)

<WEB> 右記 QR コードより所定のフォームでお送りください。

