

質の高さにつながる
プランニング・料理・サービス

料飲課 楽会サービス
望月 すみれ
Sumire Mochizuki

旅行が好きで、いろいろなホテルや旅館などに泊まったり飲食したりするたびに、ホテリエという職業に魅力を感じていました。専門学校卒業後、初めて結婚式の披露宴でサービスを行ったとき、サービスの仕事がホテリエとして一番の醍醐味を感じられるポジションだと思いました。それからさまざまな宴席のサービスを経験し、3年目にして結婚式のキャプテン(統括)を任されるようになりました。この1年でホテリエとして一步成長でき

高校の職業体験でホテリエという職業に憧れを持ち、専門学校のホテルブライダル科で知識や所作を学ぶ。届託のない笑顔で場を和ませる朗らかさと、凛とした佇まいでのサービスを行う際のギャップが魅力。生まれ育った地元愛を仕事への原動力としている24歳。

たのかなと、少し自信がついてきたところです。質の高い宴席は、セールスとサービス、そして料理の美味しさすべてが融合して初めて、実現するのだと思います。ホテルオーレの宴席は、それが可能なハードとソフトが備わっています。その強みを最大限に活かしつつ、笑顔で親しみやすく、けれどサービスの質は落とさずをモットーに、ホテルオーレにしかできない、記憶に残る宴席をサポートしていきたいと思います。



「OLE！（いいぞ！見事だ！）」な
ホテリエを目指すホテルオーレのスタッフ



料飲課 セールス
盤若 良恵
Yoshie hanuya

ホテルへ納品に行くたび、ホテリエの立ち振る舞いがステキだと感じ、フラワーショップから転身。「几帳面すぎる性格で笑顔が苦手」なところがウイークポイントだと本人は語るが、むしろ、きめ細かな気配りと親近感を覚える微笑みが魅力の、ホテリエ2年生。

ホテリエという職業に憧れ、ご縁があってホテルオーレの一員に。お客様を笑顔にするという共通点はありますが、直に笑顔が見られる仕事に、大きなやりがいと喜びを感じています。セールスという仕事は、お客様から宴会などのご要望を承り、オンラインの宴席をプランニングすることが使命。そのためには、ホテル全般の流れを把握することが必要で、他部署との連携、特に宴席当日を担当するサービスへ想いをバトンすることが重要。

150名規模の宴席も可能なホテルオーレですが、他部署との連携がコンパクトで、スムーズに情報共有できるのは大きな強み。ホテルオーレのコンセプト「手に届くハイグレード」につながっていると思います。まだまだ学ぶことは多くありますが、聞き役に徹して人の心をキャッチすることは得意。お客様の想いを引き出し、期待以上の宴席をプランニングして、「盤若さんに」とご指名いただけるようになりたいと思います。

お客様の笑顔のために
ご要望以上の宴席を
プランニング

各種ご宴会からブライダルまで、
地域の皆さまが笑顔になるシーンをサポート

歓送迎会、同窓会などのほか、ご家族やご親戚の大切なセレモニー「顔合わせプラン」「アニバーサリープラン」「法事プラン」が新しく登場しました。また、地域のビジネスの活性化に「ミーティングプラン」もご用意。さまざまなご要望にお応えします。