

西岡総支配人の

テーブルマナー講座

バナナの食べ方を
プリモARの動画と
共に紹介!



大切なのは
食事を楽しむ
気持ち!

1 ナイフで2つにカット



片端をフォークで押さえながら、中央をナイフで切って2つに分けます

2 切れ目を作ります



フォークで固定しながら、ナイフで横に一直線の切れ目を入れます

3 皮を開き、一口大に



ナイフとフォークで切れ目から皮を前後に開き、好みの大きさに切って食べましょう

プリモARを起動して
スマホで私の画像をスキャン!
講座を動画でご覧できます

PR



information
ホテル ルブラ王山
千種区覚王山通8-18
電話 052-762-3151(総合)
052-762-3105(宿泊)



テーブルマナー講座の受講者は高校生が中心。魚の食べ方など家庭で役立つ知識も得られます



小塚百合子さん
区内在住で頻りにルブラ王山へ足を運びます。スタッフと親しく世間話を楽しむ時も

業企画課長代理の川端麻友美さんは「平成5年から勤務しています。付き合いの長いお客様が多く、本当に地域に根付いた施設だと実感しています」と笑顔を見せます。

近年は地域密着の取り組みにも注力。覚王山祭への出店で区民と交流したり、年末年始にはロビーを開放して年越し蕎麦を振る舞い、餅つき大会を開催したりと、積極的に地域との関わりを深めています。平成28年からは田代学区の避難場所として提供。区内学校のインターシップに協力するなど行政とも連携しています。

学生を対象に、テーブルマナー講座も開催。西岡総支配人がテーブルマナーを説明しながら参加者と共に食事をします。「ホテルならではの取り組みで地域に貢献したい。『ただいま』と挨拶してください。お客様もいて、千種区は温かなまちだ

宿泊客の目に留まる商品開発
地域の温かさを感じて

40年程前からの常連・小塚百合子さんは「王山荘の頃は旅館みたいな造りでした。玄関を入ると、渡り廊下と池があったのを覚えていいます」と当時を懐かしみます。

親戚の結婚式を機に、王山荘を利用するようになったといいます。小塚さんは現在も食事・老人会・クラブ会・町内会などの集まりで、ルブラ王山へ頻りに足を運びます。「主人とランチしたり、祝い事で食事会を開いたり。喫茶店で娘がアルバイトしたことあるんです。私にとってルブラ王山は身近な存在です」と目を細めます。

近年、ルブラ王山は宿泊者に対しての魅力を発信。八丁味噌ペースのデミグラスソースを用いた牛サローインの「覚王山ピブカツ」や、パッケージに日泰寺を描いた土産「名古屋覚王山抹茶ブッセ」を名物として商品開発。宿泊者に地名を覚えてもらおうと取り組んでいます。「区内には東山動物園や日泰寺といった誇れる場所がたくさんあります。もっと多くの人に知ってもらい、まちを盛り上げたい。ルブラ王山が地域活性化の起爆剤になりたいです」と言葉に力を込めます。

かつて西岡総支配人は、関西地方で4つ星ホテルの経営に携わっていました。その後、ルブラ王山に勤務。するとホテルマンとしての価値観に変化が表れたといいます。「ランチタイムに相席し、世間話を楽しむ年配の方をよく見かけます。そのような

光景は今まで見たことありませんでしたが、これまでとは一味違う温かみを感じました」と目を輝かせます。

まちの発展と共に、区民の身近な存在として機能を充実させるルブラ王山。足を運べばスタッフが温かく迎え、県内外の人に地域の魅力を広めています。



料理長 土屋盛靖さん
営業企画課長代理 川端麻友美さん
総支配人 西岡浩樹さん
「ホテルマンはお客様に夢を見てもらう仕事」と熱を込める3人。気持ちを込めた温かなサービスを徹底

ルブラ王山が地域活性化の起爆剤になりたい



コンクリート造りに建て替えた頃の王山会館。まだ周辺にビルがなく、街並みの変化が見てとれます



昭和26年、開館当初の王山荘。木々に囲まれた様子がうかがえます。唯一残る貴重な写真



彩り豊かなフランス料理を作るのは、レストラン「アンボメ」の山口裕司料理長。表紙の一品も山口料理長が手がけた



池下駅のほか、覚王山駅からも徒歩数分の立地。周辺には千種区役所や千種警察署があります

心からのおもてなしで、千種区の魅力を広める

記念日の食事、結婚式、仲間との会合など、地域住民の特別な日に寄り添ってきたホテルルブラ王山。昭和26年に「王山荘」として始まり、今年で68年が経ちました。「区民にとって、もっと身近な存在でありたい」と覚王山祭への出店や、学生を対象にテーブルマナー講座を開催。「覚王山ピブカツ」や「名古屋覚王山抹茶ブッセ」を開発し、宿泊者にまちの魅力を伝えていきます。

「巻頭特集」
まちと共に発展する ホテルルブラ王山



ルブラ王山には約100人が勤務。スタッフのほとんどが市内在住で、なかでも区内から通う人が多数



覚王山ピブカツ
レストラン「アンボメ」が提供する人気メニュー。1週間煮込んだデミグラスソースにオリジナルレシピの八丁味噌ソースを合わせ、手間暇かけて作っています



名古屋覚王山抹茶ブッセ
日持ちするため、遠方からの宿泊客に人気。土産としてたくさんのおもてなし、地名を覚えてもらうことが狙いです

変わりゆくまちと歩む 地域の人が集う特別な場所

池下駅から徒歩3分。宿泊施設のほか、レストラン、喫茶店、結婚式場、宴会場も備えるルブラ王山には、多くの人が足を運びます。

毎朝、ルブラ王山での朝食を習慣にする近隣住民から、出張で利用する遠方の宿泊者まで、目的はさまざま。スタッフは温かなおもてなしで、すべての人に特別なひと時を提供しています。

もとは王山荘として開館。当時は木造2階建てで宿泊設備と結婚式場があり、年間450組以上が式を挙げていました。「まちの移り変わりをこの地で見守ってきました。開館当時を知るお客様もいらつしやいます」とほほ笑むのは、西岡浩樹総支配人。唯一残る王山荘の写真を見つめて目を細めます。

昭和45年になると「王山会館」に名を変え、コンクリート造りに建て替えました。レストランを併設すると、より多くの地域住民が利用するようになり、現在の姿に建て替えたのは平成5年。名称も「ルブラ王山」となり、喫茶店や披露宴会場など、数多くの設備が充実していきました。

区民の身近な場所であるため 多彩な取り組みに挑戦

ルブラ王山の名称は公募で決定。愛知県の木・ハナノキをイメージし、ラテン語で「赤」を意味する「ルブラ」と、覚王山の地名が由来です。営