



1 希少で評価が高い幻の宮崎産黒毛和牛を使用した「尾崎牛のタタキ」は、ブナの木チップの香り漂うスモークで驚きと感動を演出 2 「ラクレット・オープン」は、ラクレットチーズを専用のオープンで溶かし、野菜とともにいただく

PROFILE
 熊本市の「クレアージュリゾート(旧勤労者福祉会館)」に9年間勤めた後、ソムリエとして「和食仲間」に2年間勤務。2006年11月に「エスポワール」を開店し、その間に大分県のリゾート旅館「界ASO」の副支配人を4年間務めた。

no.20

熊本県熊本市
 Bistro et Vin Espoir
 ビストロ&ワイン エスポワール
 オーナー・ソムリエ

太田 信博

NOBUHIRO OHTA

「レストランサービス技能士」
 1級のスマートなもてなしで、
 お客様の感動を追求

5大シャトーなどの高級ワインを、 特殊ワインサーバーを用いグラスで提供

一流ホテルとレストランで腕を磨いた藤山シェフの料理と、国家資格「レストランサービス技能士」1級とソムリエの資格を持つ太田信博さんによる、絶妙なサービスが心地良い。お客が楽しんだ料理やワインの情報はデータに保存。再び来店した際に好みに寄り添うサービスをを行うことで、感動を誘う。かつて記念日に訪れ、サービスに満足したお客がテーブルに残した「感謝のメモ」は太田さんの宝物だ。

木の香り漂うスモークで料理を演出したり、コルクを抜かずにワインを抽出することで、酸化・劣化しない九州でも珍しいワインサーバーも導入、高級ワインをグラスで愉しめるようにした。これからも訪れる人に感動を届けるための「進化」を続ける。



ビストロ&ワイン エスポワール

☎096.356.9748
 [住] 熊本県熊本市中央区花畑町13-5
 パンビビル2F
 [営] 18:00~24:00(金曜・土曜、
 祝前日は~翌1:00オーダーストップ)
 [休] 不定
 www2.plala.or.jp/Espoir/

Menu

- ・選べるコース4,500~
- ・尾崎牛のタタキ 1,575円
- ・野菜ソムリエのこだわりティップ 1,365円
- ・海老とシャンピニヨンのアヒージョ 735円

3-Questions

Q1 フレンチレストランを作ったきっかけは？

堅苦しく思われがちなフレンチの料理とワインを気軽に楽しんでもらえるような空間を創り上げたかった

Q2 サービスマンとしてのポリシーは？

美味しい料理とワインを提供するのは当然のこと。そこに感動と驚きの瞬間を重ねて素敵な時間を作ること

Q3 今後の目標は？

満足以上の「驚きと感動」をお客様に感じていただくために理想を追求し続け、進化し続けること