



マナーのプロが教える…

上客になるためのレストラン予約



レストランの予約は“インターネット”でしている方が多いのでは？ でも「電話予約」というひと手間をかけることで、最高のサービスを受けることができるはずですよ。

執筆 しない 誦内 えみ先生

「ハッ!とさせる美しい立居振舞い講座」「また会いたいと思わせる話し方講座」が好評のセレブリティマナースクール『ライビウム品川』(http://www.livium.co.jp)代表。フジテレビドラマ「サキ」で、主演の仲間由紀恵さんのマナー指導など、マナー専門家としてメディアでも活躍中の先生です。
書籍「身につけると一生役立つ子どものお作法練習帖 (PHP研究所)」など多数。

最高の席を確保する

「以前伺った時にご案内いただいた席を…」とか、「記念日の食事です初めて伺うのですが、どのようなお席をご用意いただけますか？」など、細かい要望はやはり電話の方が伝えやすいでしょう。

電話口の向こうで、「このお客様なら最高のお席にご案内したい!」とスタッフさんに思ってもらえるよう、要望を伝えてみましょう。



「ここぞ!」という時の演出

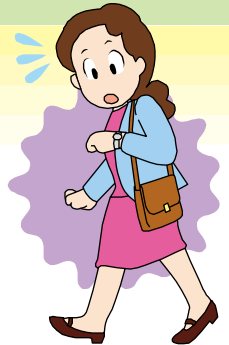
バースデーディナーをはじめ、結婚記念日や様々なお祝いなどの特別なシチュエーションでは、思い出に残る素敵な時間を演出したいですね。名前が入ったバースデーケーキや花束などのご用意、メニュー以外のお料理がお願いできるかなど、ぜひお店に相談されてみて下さい。ただし、要望を伝える際はやはり品を感じさせる言葉遣いが大切です。お店側も良いお客様には良いサービスをしたくなるものですよ。

お子さま連れでの注意点

「小学生以下のお子様はご遠慮下さい」など制限のあるお店もありますので、事前に確認しましょう。もしお子様が入れられるお店だったら、「子供が一緒なので奥まった場所やテーブル同士が離れているお席はありますか？」など、保護者としての気遣いを表しましょう。

時間にルーズなお客様はNG

予約した時間に遅れてしまいそうな時は、わかった時点で早めに連絡を入れましょう。それは様々な準備を整えてくれているスタッフの方々への、最低限のマナーでもあります。



噛む 噛む

お料理レシピ

根菜入り焼きかりんとう

栄養価 (1人分)

エネルギー/204kcal

食物繊維/1.6g

塩 分/0.8g



材料 (2人分)

- ごぼう・れんこん 各20g
- 薄力粉 …………… 50g
- a 米粉 …………… 30g
- 水 …………… 50cc
- 塩 …………… ひとつまみ
- 打ち粉 …………… 適量
- b 黒糖 …………… 15g
- 水 …………… 大さじ2



作り方

- 1 ごぼうとれんこんは粗いみじん切りにして、軽く水にさらして水気をよくきっておく。
- 2 ポウルに a と 1 を入れ、よくこねたら打ち粉をまぶして3mmほどの厚さに伸ばし、うどんを切るように棒状に切り、さらに4~5cmの長さに切って、170℃に熱したオーブンでカリカリになるまで15~20分焼く。
- 3 フライパンに b を入れて弱火にかけ、黒糖が溶けたところで 2 を加えて和え、汁気がなくなったら器に盛りつける。

噛む 噛む ワンポイント

揚げるのではなく“焼く”ことで硬さを増しつつ、カロリーをカットしました。また、絡める黒糖の量を少なめにし、甘さ控えめに仕上げました。刻んだ根菜を入れることで食感も増し、噛むほどに野菜の旨みも感じられる一品です。