

わさび丼ランチ (11:30~14:00) *ラウンジ

【1日3組様限定 税別¥1,350 (税込¥1,485) ※予約は前日まで】

～提供30分前から支度開始～

ラウンジから準備するもの

- ・煎茶
- ・湯呑
- ・茶托
- ・急須
- ・急須敷
- ・おしぶり
- ・丸盆
- ・角盆
- ・フォーク

用度で準備するもの

- ・お膳
- ・箸
- ・取り分け用の箸
- ・タイマー
- ・葵のりわさび

1階サロンからもらうもの

- ・わさび味噌
(わさび味噌、葵のりわさび、わさびの茎は
1皿にまとめてラップをして冷蔵庫に入れておく)

7階パントリーから借りるもの

- ・シュール
- ・宮島入れ
- ・IH
- ・計量カップ
- ・醤油
- ・わさびの茎の三杯酢漬け

調理部・内務で用意してくれるもの

- ・白米
- ・ご飯の釜と釜台
- ・しゃもじ
- ・わさび
- ・わさびおろし
- ・わさび用の黒い器
- ・お茶漬け用の薬味(三つ葉、刻みのり、あられ、鰯節)
- ・鰯節を入れる木の器
- ・ご飯茶碗
- ・三又の器(わさび茎、味噌、葵のり用)
- ・デザート

★用度の調理部冷蔵庫に置いてあるので必要なものが全て揃っているか確認する(銀色の台車)

◎ある程度チェックアウトが落ち着いたら3番テーブルに「予約席」の札を置く

〈わさび丼〉 1~2人前=2合 3人前=3合 4人前=4合

①軽量カップで水を計ってお釜に入れお米を炊く(水は軽量カップすり切り一杯で1合分)

○お米の炊く時間

- ・2合…強火で4分30秒 → 中火で8分 → 強火で2~3分(おこげを作る)
 - ・3合…強火で7分 → 中火で10分 → 強火で2~3分(おこげを作る)
 - ・4合…強火で7分30秒 → 中火で12分 → 強火で2~3分(おこげを作る)
- ※最後のおこげを作る工程はお米の炊き具合を見て2~3分調整します
おこげを作るのはお茶漬けにした時により美味しく食べてもらうためです

②お茶漬け用の出汁を温める

(提供直前に水色のポットに移す、それまでポットはお湯を張って温めておく)

③わさびの茎、わさび味噌、葵のりわさびを三又の器に盛り付ける

④鰯節を木の器に入れる

⑤わさびをタッパーから出して器に用意する ※わさびの葉忘れずに!

並べ方は裏面参照 ⇔ ⇔ ⇔ ⇔ ⇔

わさび丼の支度ができたら下写真のように並べる



⇒お茶漬け用の薬味

(三つ葉・刻みのり・あられ・鰯節)

⇒茶碗（ご飯はお客様の前でよそう）

わさびの茎・わさび味噌・葵のりわさび

わさびおろし・わさび・わさびの葉

⇒箸・シュール

〈提供手順〉

①お茶とおしぶりを出す

⇨「お食事のご用意をさせていただきます」と一言伝える

②フロントカウンター前の柱にある3段連なっている台の1番低い台をテーブル横に付ける

⇨テーブルにお米の釜を置くスペースが無いので2人以上の場合は使う

③わさび丼の説明

⇨お客様にお客様にわさびを好きな分だけ擂ってもらう

(わさびに切れ込みが入っているので根元で折ってから擂る)

擂ってもらっている間に白米をよそう

(お茶漬け用の白米が残るように少なめで)

ご飯の上に鰯節を乗せる⇨その上に擂ったわさびを乗せる⇨醤油をひと回しかけてもらう

白米とわさびと鰯節をよく混ぜたらお好みで「わさびの茎・わさび味噌・葵のりわさび」を乗せて食べてもらう

④お茶漬けの案内

⇨出汁をかけて薬味（三つ葉・刻みのり・あられ）を乗せて食べてもらう

⑤デザートを出す

⇨フルーツなので食事と同タイミングで出してOK

〈片付け〉

お客様が食べ終わったらテーブルを片付ける

食器類は全てラウンジで洗う

板場で支度した食器・銀色の台車は洗い場にはこびごと返す

その他使用したものは用度・ラウンジ・パントリーにそれぞれ片付ける