

ガゼボランチ（10:30～13:30）*青のいざない or 月いづる
【1日2組様限定 2名様 税別¥30,000（税込¥33,000）】

～12時に食事提供 30分前から支度開始～

ラウンジから準備するもの

- ・黒米うどん（1束100g=2人前）
- ⇨朝のうちに冷凍庫から冷蔵庫に移して解凍しておく
- ・煎茶 ・湯呑 ・茶托 ・急須 ・急須敷
- ・おしぶり ・丸盆 ・フォーク

用度で準備するもの

- ・お膳 ・箸 ・取り分け用の箸
- ・ボウル ・ザル

5階パントリーで借りるもの

- ・シュール ・タイマー ・鍋 ・はこび（人数分）

4階パントリーで借りるもの

- ・台車 ・台布巾

調理部・内務で用意してくれるもの

- ・あじ鮓 ・あじ鮓の薬味（ネギ、生姜） ・あじ鮓の説明書
- ・黒米うどんの器 ・黒米うどんの薬味（刻みのり、ネギ、わさび）
- ・黒米うどんの出汁（鉄瓶） ・うどん湯を入れる水色のポット
- ・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）

◎あじ鮓は4階パントリーで作る（お花の先生がいる日は5階で作ってもOK）

黒米うどんは5階パントリーで茹でる（4階にコンロが無いため）

〈あじ鮓の支度〉1人分約50g（10貫）

- ①ネギと生姜をのせる → 準備できたら一旦冷蔵庫に戻す
(お客様から見てあじの皮が右側にくるようにする。ネギが奥、生姜が手前 ※裏面写真参照)
余ったネギと生姜は調理部冷蔵庫に戻す

〈黒米うどん(冷)の支度〉1人前50g（1束100g=2人前）

- ①お湯を沸かす
- ②水色のポットにお湯を張って温めておく（後でうどん湯を入れた時に冷めないようにするため）
- ③黒米うどんを茹でる（8分）
- ④8分経ったら火から下ろす
- ⑤水色のポットの上にザルを乗せてうどん湯を移す ※うどん湯は捨てない！
- ⑥黒米うどんはザルに残して氷水でしめる
- ⑦箸で器に分ける

並べ方は裏面参照 ⇔ ⇔ ⇔ ⇔ ⇔

あじ鮓と黒米うどんの支度ができたら下写真のように並べる



⇒ 刻みのり・薬味（ネギとわさび）・黒米うどん

⇒ あじ鮓・「北川あじ鮓」の案内

⇒ 箸・シュール

〈提供手順〉

**※ガゼボに伺う前に4階パントリーから電話をしてお食事の支度をして良いか確認すること！
(その際内鍵を開けておいてもらえるようご案内をしてください)**

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あじ鮓の説明（一口サイズが特徴）

⇒ 鮓はお酢で締めていない新鮮な生の鮓を使用

シャリの中に大葉、ごま、ガリを混ぜ込んでいる

鮓の上には土佐醤油のジュレ

土佐醤油のジュレの上にはネギと生姜

醤油はかけずそのまま一口で食べてもらう

③黒米うどんの説明（つゆはお客様の前で係がかけ、鉄瓶は置いてくる）

⇒ 黒米うどんは西伊豆棚田で育てられた黒米（古代米もち米）を使用

粉末にした黒米を練り込んでうどんに仕上げている

コシの強さが特徴のうどん

柔らかくしたい場合はうどん湯をかけて調整してもらう

薬味（刻みのり・ネギ・わさび）はお好みで黒米うどんに乗せてもらう

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8階フロントに精算に来たら青のいざない or 月いづるを片付けに行く

※14時からガゼボの予約がある日は特に早めに片付ける

食器類は全て4階で洗ってから洗い場へ下ろす

板場で支度した食器類とあじ鮓が入っていた青色の箱は銀色の台車に乗せて洗い場に下ろす

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