

黒米うどんランチ（11:30～14:00） ＊客室

【当日朝8時まで予約可能 税別¥1,000（税込¥1,100）】

～食事提供30分前から支度開始～

※お客様に予約をしたいと言われたらまずは調理部に確認をして下さい

ラウンジで準備するもの

- ・黒米うどん人数分（1束1人前→100g） ※朝のうちに冷蔵庫へ移して解凍しておく
- ・おしぼり

パントリーで準備するもの

- ・煎茶 ・湯呑 ・茶托
- ・急須 ・急須敷 ・丸盆 ・シュール

用度で準備するもの

- ・お膳 ・黒米うどんの器
- ・箸 ・取り分け用の箸
- ・ボウル ・ザル ・鍋 ・タイマー

調理部・内務で用意してくれるもの

- ・黒米うどんの薬味〈冷〉刻み大葉・ゴマ・梅・ネギ・わさび・地のり
〈温〉大葉・刻み大葉・梅・ネギ・地のり
- ・黒米うどんの出汁 ・いなり寿司（1人2個）

★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）

黒米うどんの支度 1人前100g（1束＝1人前） ◎黒米うどんは用度で作ります

〈冷〉

- ①お湯を沸かす
- ②黒米うどんを茹でる（8分）
- ③8分経ったら火から下ろす
- ④黒米うどんは**氷水**で締める
- ⑤箸で器に分ける
- ⑥薬味（刻み大葉・ゴマ・梅・ネギ・わさび）の確認
- ⑦お膳に黒米うどん・出汁・薬味・いなり寿司を
並べてお部屋に持っていく



〈温〉の作り方は裏面参照 ⇨ ⇨ ⇨ ⇨ ⇨

〈温〉

- ①お湯を沸かす
- ②黒米うどんを茹でる（8分）
- ③8分経ったら火から下ろす
- ④黒米うどんは**水**で締める
- ⑤箸で器に分ける
- ⑥出汁を温める
- ⑦器に黒米うどんと出汁を入れて上に薬味を乗せる
 - ↳1.大葉を黒米うどんの上に乗せる
 - 2.大葉の上に刻み大葉・梅・ネギを乗せる



〈提供手順〉

※お部屋に伺う前に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！

- ①お茶とおしぼりを出す
 - ↳「お食事のご用意をさせていただきます」と一言伝える
- ②黒米うどんの説明
 - ↳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
 - 薬味はそれぞれお好みで乗せてもらう

〈片付け〉

基本的には仲居さんが部屋に入るタイミングで片付けてもらう
素泊まりのお客様の場合は食事が済んだらフロントにTELをもらうよう声かけをして
フロントで片付けに行く

板場で支度した食器類・ボウル・タッパーは洗って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