

< 国内 >
「テーマ」
最高峰に触れて
自分達の武器を持ち帰る旅

目次

- ・ 店舗紹介① CAFE (input/output)
- ・ 店舗紹介② RESTAURANT (input/output)
- ・ 店舗紹介③ BAR (input/output)
- ・ 店舗紹介④ DINING (input/output)
- ・ 総括

店舗紹介① CAFE

Smoke Door



横浜駅のすぐそばにあるホテル
THE KNOT
その1階に併設されているカフェ

ホテル宿泊せず利用可能な
「薪火レストラン」

ティータイムには
カクテルやコーヒーと一緒に
スイーツを楽しめる

西荻窪の駅から徒歩5分
コンセプトは
“みんなでつくるカフェ”

誰かと話す場所が欲しい...
そんなオーナーさんの気持ちから
始まったカフェ・シネマ

西荻のこことカフェ



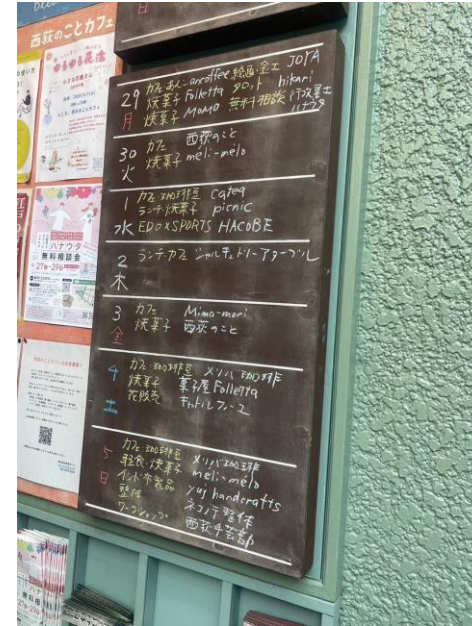
学び



ブランド力

どちらも軸のあるブランド力を感じました。
それぞれの軸に沿って照明や椅子・机、食器にもこだわっているように見えました。
それぞれが出すスイーツ・ドリンクもそれぞれそこでしか味わえないものになっていました。
Smoke Doorは大人な空間に、ことカフェは誰でも入りやすい気軽さが全面に出ていました。

活かしたいこと



空間作り・統一感

コンセプトの浸透率・地元からの愛され方に“最高峰”を感じるカフェでした。
料理のクオリティ・その土地にあった空間
何を求めて誰が来るのか、それぞれの空間に需要がありました。

店舗紹介② RESTAURANT

MY No,1 

ミクニヨコハマ



空間・特徴

横浜駅東口スカイビル29階からの眺望と、横浜近隣で採れた野菜や海鮮などの地元食材を生かした料理が特徴です。

ちょうど良い明るさで周りのテーブルとの距離感も良く周りを気にすることなく最後まで楽しく食事をする事ができた。

キッチン

調理道具ももちろん目に見えるもの全てが綺麗で清潔感がありそこから料理への期待が膨らんでく感じが良かったです。

お客様から見えるところは必要最低限なものだけで常に周りが綺麗な状態でお店の雰囲気を崩さないし仕事は料理人として見習わないといけない部分だと感じました。

学び



料理

料理は前菜はシンプルで優しい味でした、メインの魚、肉料理からのインパクトがすごく普段では味わえない感覚があり料理を考えながら楽しめる時間になりました。コースを食べ終えて感想を言い合いました。

「前菜からメインにかけてのインパクトがありメインがより美味しく感じた」

「前菜が優しい味だったので、もう少し力強い感じが欲しかった」と二つの意見がありいろんな感じ方があったのでそこも料理の面白いところだなと思いました！

活かしたいこと



ギャルソン

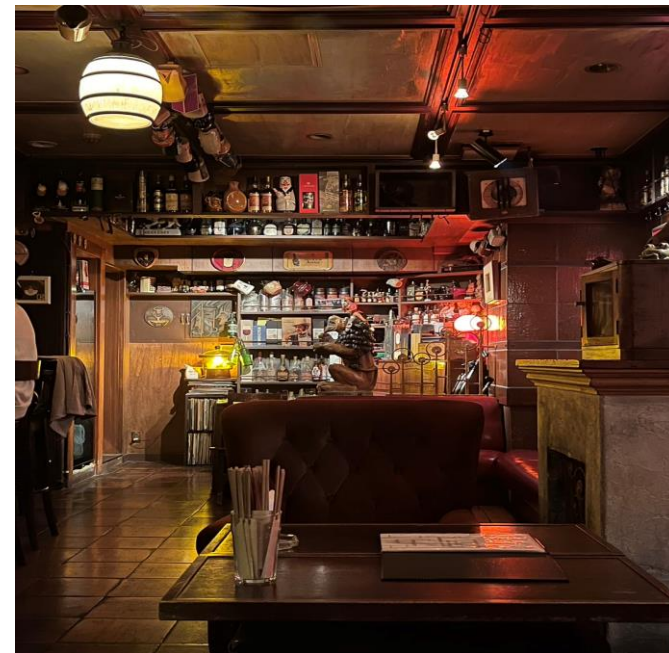
ギャルソンの方達の接客はレベルが高く緊張感や楽しさなどを感じる接客でした。

お皿に載っている料理を最後まで丁寧に説明してくれる方もいれば、少し曖昧な感じで説明な方もいたので自分が期待して行った分、気分が落ちる部分もありました。自分たちのお店でも感じるお客様はいると思うので、最後まで期待を裏切らないで料理を食べてもらいたいとより強く感じました。

店舗紹介③ BAR

My No1 

BAR スリーマティーニ



空間

横浜、山下公園からほど近い老舗のBAR。店内は思っていたよりも明るく、アメリカのパブを思わせるようなレトロでカジュアルな風合いです。カクテルはメニューはクラシックが多く、ウイスキーも豊富なラインナップでした。日本のバーシーンを作ってきたBAR港町を象徴するような趣で、ついつい深い話で長居してしまいました。（笑）

バーテンダー

決して広くはないのですが、マスターを含め3名のバーテンダーがいらっしゃいました。ドリンク提供も遅くはなかったですが、カクテルの説明などがあったら最高でした。クラシカルな店内でも、アットホーム感がありました。

学び



カクテルとメニュー

味もレシピもオーセンティックで、特にネグローニは甘さとベルモットの甘さがしっかりと伝わり、私の好みでした。ホワイトレディはバーホッパー向け。ジンの力強さを感じました。女性が飲んだので、テイストの配慮があったらよかったかと思いましたが、お店のこだわりを崩さない一貫性を学びました。マティーニの味もドライ目。グラスはどれもかわいかったです。レーズンバターはROJYのレシピと違い、バター感が強かったです。最後に飲んだ“ヨコハマ”はバランスが最高でした。

活かしたいこと



原点を知る→ツイストに生かす

ROJYはスリーマティーニのようにスタンダードカクテルの提供もありますが、カクテル出数のほとんどがシーズナルのツイストカクテルです。シーズナルメニューを考える際にも、“クラシックを知る”ことでレシピバランスを崩さずに作ることを学びました。“ヨコハマ”のツイストで“マチダ”を考えてみようと思います。

店舗紹介④ DINING

MY No,1  CICLO



空間

西荻窪駅から徒歩4分。商店街を抜けた先にある
ナチュラルワインとイタリアンが愉しめる西荻窪の人気店。
席から臨むの数え切れないほどのワインは、これから出てくるお料理との
合わせや、お気に入りの一杯に出会えるのでは。と心も踊ります。



お料理

シェフおまかせコース5品コースを予約したところ
当日にA4サイズのフードメニューが手渡され、
前菜やメインが数種類から選べる仕組みになっていました。
旬の食材を使用したお料理が多く、季節の移りゆきを
食で感じることでできる仕様は嬉しかったです。
お料理はシンプルな味付けで素材本来の良さを引き立てる
という言葉がぴったりでした。
お料理へのこだわりが一皿一皿から感じ取れました。

学び



ワインペアリング

担当のソムリエの方が好みやお料理に合わせてワインを数種類持ってきてくださり、そこからそれぞれの特徴をご説明。「気になる」「飲んでみたい」と率直に思うご提案で終始ワクワクしながら次のペアリングを待ってしまう程でした。

お料理との相性は全て抜群で、スタッフさんがご説明してくださった内容と食べて・飲んだ時の感想が全く一緒。お料理とワインの特徴の合わせ方や、お客様のこ好みの探し方を学ばせていただきました。

活かしたいこと



サービス面

来店時のウェルカム感に加えて、担当してくださったソムリエの方の温かくフレンドリーな接客に心を掴まれました。

気さくにお話ししてくださる方でしたが、ワインの提案をしてくださる際の圧倒的な知識量と、お客様目線のご提案にはハッとする部分も多く、プロの凄さを体感しました。このホッとするような温かなサービスと圧倒的な知識の幅をダイニング店舗でも実践していきたいです。

総括

2日間、社員研修に参加させていただき有難うございました。

日頃あまり足を運ぶ機会のない、レストランやカハラホテルというおもてなしのプロのサービスやお料理を体感することで本当の意味でのお客様目線のおもてなしを学ぶことができ、着眼点も広げることができました。

実際に体験/体感したからこそ感じたお料理や空間、接客に対するお客様目線での気持ちを今後も忘れることなく、日々の営業での視点に持ち帰り、活かしていきます。

また、今回の社員旅行ではカフェ・レストラン・バー・ダイニングとそれぞれの業態でのコンセプトの違いやこだわりに触れることで、改めてお店を創る上でのストアミッションの大切さを感じました。

想いを形にして、プロの志事を追求していけるよう。

日本一の「ダイニングレストラン カフェグループ」を目指し今回の学びを日々の営業に直結させていき、邁進していきたいと思えます。