



Café de NOVICE 便り

令和3年7月19日

Café de NOVICE 和のおもてなし

Café de NOVICE では、普段はフランス料理を調理やコースの料理の接客をしていますが、7月は「和のおもてなし」をテーマに学習しました。

厨房では「五目ちらし寿司～下町風～」として、甘辛煮のしいたけ、人参や鮭のそぼろ、イカ、酢蓮を載せたちらし寿司を作りました。また、いなり寿司やデザートとして水ようかん三種（小豆、抹茶、マンゴー）も作り、新鮮な気持ちで調理を楽しみ、和食の魅力を感じることができました。

接客では、抹茶を点て、お客様にお出しする学習をしました。



手作りみずようかん
&
心をこめて点てた抹茶



ちょっとしたところに日本らしいおもてなしの心や気遣いがあり、良い緊張感をもって接客をすることができました。