

レストランだより



梅雨が明け本格的な夏が到来!!コロナ禍での暑い日が続いておりますが、熱中症対策(水分補給・外出時の帽子や日傘の使用・短時間の外出など)をしっかりして、元気にお過ごしください。

また、レストランでは様々な企画を検討中です。少しでも皆さまに喜んでいただけるような、そして美味しいと言っていただける料理をご提供できるよう、取り組んでまいります。

グリーンハウススタッフ紹介

前田調理師



調理の前田です。
皆さま、暑い夏を元気で過ごすために、モリモリ食べてスタミナをつけましょう。
我々も体調・衛生管理に気をつけて頑張りますので、これからもよろしくお願いたします。

前田調理補助



厨房の前田です。
ジメジメとした梅雨の時期が続きましたが、いよいよ夏本番ですね。夏は楽しい行事がたくさんあります。レストランでは今後さまざまなイベントを開催しますので、お楽しみいただければと思います。
夏バテ予防に美味しいものをたくさん食べて、夏を乗り切りましょう!!



今回は、グランガーデン熊本で愛を育み、ご結婚され一緒に働かれているご夫妻をご紹介します。

厨房内散策 ~朝食編②~

(朝食厨房内写真:グリーンハウス側)

朝早く仕込みが完了すると次は盛り付けです。メインは1皿ずつ丁寧に盛り込み、スタッフが振り分けられた業務を確実に遂行していきます。



(朝食パントリー内写真:グランガーデン側)

入口で注文を承り機械に入力すると、厨房とパントリーにオーダー票が流れてきます。次々に出てくる料理を配膳していると、気づけば滝のようにオーダー票が溜まり、それを順番に伝票ホルダーに差し込んで配膳し…厨房内と常に声を掛け合い確認しながら配下膳は続きます。



4・5・6月メニュー 人気ランキング

《朝食》

- 6月17日 あじの一夜干し
- 5月2日 鮭の塩焼き
- 5月4日 焼きししゃも

《昼食》

- 4月3日 花笑弁当
- 5月13日 緑茶のぶっかけそば
- 6月13日 夏越ごはん

《夕食》

- 4月29日 国産牛ヒレスステーキ
~ジャポネソース~
- 4月23日 日本列島祭り紀行
『京都：祇園祭』
- 5月5日 鯛のあら炊き

坂本栄養士おすすめメニュー 『タラの味噌漬け焼き』

タラはあっさりとした魚ですが、うまみ成分を豊富に含み、漬け焼きにすると味わい深く仕上がります。味噌漬けなので、ご飯がすすむ味です。

7月30日に新メニューとしてご提供いたします。疲れに負けない元気な身体を作っていきましょう!



メニュー試食会

初の試みとなる試食会を開催。今回は『アクアパッツァ』『太平洋燕』など。支配人とレストランスタッフが参加し、味はもちろんのこと盛り付け後の色等、気づいた点を率直に料理長へ申し入れ。今後も厨房と協同し継続していきます。



イベント報告

【日本列島祭り紀行 仙台『七夕まつり』】

当日は生憎のお天気でしたが、今年は少しでも七夕の雰囲気を感じていただこうと各所に星を散りばめ、“彦星と織姫”に見立てたスタッフが浴衣姿でお出迎えさせていただきました。

お食事もお仙台の名物、腹子飯やずんだなどお膳を色鮮やかに彩り、短冊に込めた願いが天に届け、と楽しいイベントとなりました。



令和3年度 日本列島祭り紀行

- 8月 沖縄県『エイサー祭り』
- 9月 千葉県『佐原の大祭』
- 10月 徳島県『阿波踊り』



8月 レストランイベント

- o12日 夏祭り
 - o17日 刺身イベント“海鮮丼”
 - o29日 肉の日
- ※“古き良き喫茶店の味”も9月初旬まで続きます

-編集後記-

「暑い…」が自然と言葉になって出る季節。食で涼を感じていただけるようなメニューを考案中です。少しでもご満足いただけるように努めてまいります。