

街のレストランを意識し バラエティ豊かに28品を用意 名古屋港ゴルフ倶楽部富浜コース

【話す人】 支配人 濱口正明 様 ジェムカワグチ 総料理長 清川則之 店長代理 神田亮二

— レストランは委託ですね。

開場以来、業務用食品の製造・販売や、名古屋港水族館内などでレストランを運営している株式会社ジェムカワグチに委託しています。

— すると、レストランではセントラルキッチンで調理した料理を提供しているのですか？

いいえ。カレーやソースといった加工品は一部使用していますが、それ以外は手作りに拘っています。他のレストランとは客層やコンセプトが異なることもあり、カレー以外は独自のメニューを提供しています。

— レストランのコンセプトとは？

お客様にはゴルフプレーだけでなく、食事も楽しんでいただきたいと考えています。ゴルフのお客様がメインですが、ゴルフ場の周辺にサイクリングロードやテニスコート、野球場などがあり、開場時よりランチタイムはレストランの一般開放を行っているのです。老若男女、幅広い層に満足してもらえるように、街のレストランという意識で運営しています。そこで拘っているのが品数です。お客様に食べたいものを選んでいただけるように、ランチメニューは27、28品を用意しています。

— ノンプレーの利用はどれくらいですか。

多い時は1日に30名が利用することもあります。均すと全体の3%くらいです。テニスコートなどを利用した人だけでなく、周辺に食事をするところがないこともあり、近隣の企業の方が取引先と食事をするために来場するケースが多いです。

名古屋港ゴルフ倶楽部 (18H)

(愛知県弥富市富浜町1-4)

開場日 平成12年10月1日

●テーブル数 13卓

●スタッフ 厨房=コック2人(洋)、調理補助・洗い場=9人(パート)

ホール=ウェーター3人(パート1)、ウエートレス6人(パート)

●営業時間

オープン/平日6時45分、土日祝6

時15分

クローズ/お客が帰るまで

— メニュー変更のタイミングは？

カレーやパスタなど定番メニューを除き、12、13品を季節ごとに年4回変更しています。定番メニューでも、「天ざるそば」なら春は桜そば、夏にはよもぎそばと麺を替えたり、「横浜ハイカラカレー」の炊き込み御飯を季節によって替えるなど、飽きがないようにマイナーチェン

— ジっています。

— 毎回、新メニューを12、13品考えるのは大変でしょう。

夏のメニューに変更すると同時に、秋のメニュー作りに取りかかっています。そうしないと間に合いません。お客様の声を聞き、以前提供して好評だったメニューを復活させることもあります。毎回、社内で試食会を行い、意見を聞いて改良し、OKが出た料理を提供しています。

— メニュー作りで重視していることは何でしょう。

夏なら冷たいメニューやあっさりした料理を用意したり、旬の食材を使用するなど、季節感を大事にしています。平日はシニア層が6割強を占めますが、土日は逆に30、40代が多いのでバラエティに富んだメニュー構成を心がけています。トムヤムクンスープを使ったりどんなど遊び心のある料理を作ったり、世間で話題になっている料理や他のレストランで食べて印象に残った料理も参考にしています。たとえば、じゃがいものポタージュとカレーを混ぜながら食べる「横浜ハイカラカレー」は、横浜のレストランで食べた味が忘れられず、少しアレンジを加えて

再現しました。2年前から提供して

いますがとても好評で、ノンプレーでもリピーターがいます。また「あ

曜日や来場人数などからどの料理がどれくらい出るのが見当がつくの

で、それに合わせて食材を仕入れて

ます。常連のお客様には気軽に声を

かけ、世間話もできるようになりま

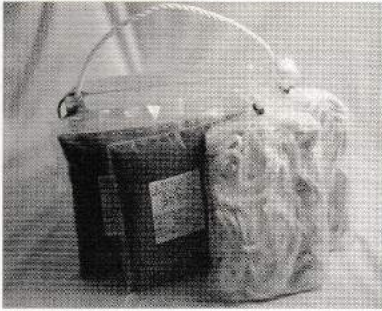
レストランの入口でコンペパーティーのメニューを紹介。予約を促進している。

再現しました。2年前から提供して
いますがとても好評で、ノンプレー
でもリピーターがいます。また、「あ
んかけスパゲティ」や「どて井」「台
湾ませそば」など、お客様に親しみ
のある「名古屋めし」も取入れるよ
うにしています。

——ラーメンは焼売や御飯を付けて
セットにしたり、うどん・そばにつ
いている御飯をミニ丼に変更でき
ようになっていますね。

単価アップのための工夫です。追
加で注文していただければと思いま
して。最初からセットメニューにす
ると、「御飯はいらない」という方
もいらっしやるので、欲しいものを
選んでいただくようにしました。

——品数が多いですが、食材のロス
や原価率が問題になることは？



人気の「煮干醤油ラーメン」と「カレーうどん」を
商品化して販売。コンペの賞品としても好評。
写真はカレーうどんで2食入り1500円（税込）

レストランという意識で運営してい
ます。そこで拘っているのが品数で
す。お客様に食べたいものを選んで
いただけるように、ランチメニュー
は27〜28品を用意しています。

**（デシヤップを配置して
素早い提供とミス防止を）**

——接客・サービス面で重視してい
ることは何でしょうか。

笑顔を決やさず元気よく、当たり
前のサービスを当たり前提供する
ことです。パブリックなので、お客
様には気軽に楽しんでいただきたい
というのが根底にあり、できるだけ
お客様の名前と顔を覚えてコミュニ
ケーションをとるように心がけてい

ます。常連のお客様には気軽に声を
かけ、世間話もできるようになりま
した。畏まった接客よりも、親しみ
の持てる節度ある接客を目指してい
ます。

——サービス面で工夫していること
は？

ゴルフ場という施設柄、食事時間
は40〜50分と制限があるため、お客
様のスタート時間を把握して、お時
間のないお客様には素早く提供でき
てご満足いただける料理を提案する
ように、常に意識して接客を行って
います。また、効率よく厨房におー
ダーを伝え、出来上がった料理を素
早く提供するためにデシヤップを
置いています。デシヤップは料理
提供の要です。すべてのセットメ
ニュー内容を把握するのは当然なが
ら、ホールとキッチンの連携を図り、
ミス防止に努めています。特に麺類
は、人気のミニマグロ丼など複数の
サイドメニューから選べるようにし
ているので、麺の状態を考慮しなが
らミスのない提供を意識しています。

——ほかに、サービス面でスタッフ
に指導していることはありますか。

温かい料理を出す時は「熱いので
お気をつけください」とか、熱々の

でも、「天ざるそば」なら春は桜そ
ば、夏にはよもぎそばと麺を替えた
り、「横浜ハイカラカレー」の炊き
込み御飯を季節によって替えるなど、
飽きがこないようにマイナーチェン



レストランの入口でコンペパーティーのメニュー
を紹介。予約を促進している

鉄板に乗った料理を出す時は「ソー
スが飛びやすいのでナプキンをお使
いください」などと、必ずひと声添
えて料理をお出しするようにと、ス
タッフに伝えていきます。お客様との
会話のきっかけにもなりますから。

——売上げを伸ばすために工夫して
いることは何でしょうか。

おつまみメニューをご用意してい
ますが、それ以外に季節に応じてお
つまみを作り、ワゴン販売を行って
います。また、「煮干し醤油ラーメン」
と冬季に提供している「カレーうどん」
が人気で、お客様から「家族へ
の土産に買いたい」といった要望が
あったので商品化しました。コンペ
の商品として利用されることもあり、
売上に繋がっています。売上アップ
のためにも、今後はもっと一般利用

MENU

●朝食●

朝カレー(ミニサラダ付き)..... ¥500
 朝おかゆ..... ¥500
 朝朝食(御飯、焼鮭、豚汁、小鉢、温泉卵、香の物、焼き海苔)..... ¥680
 洋朝食(トースト、ハムエッグ、サラダ、コーヒーまたはソフトドリンク)..... ¥580
 トーストセット(トースト、コーヒーまたは紅茶またはソフトドリンク)..... ¥450

●昼食●

限定弁当(和前菜、豚肉のスタミナ焼き、よもぎそば、酢の物、梅しそ御飯、味噌汁、香の物)..... ¥1280
 横浜ハイカラカレー(ミニサラダ付き)..... ¥1300
 名物、焼きヒレカツ(御飯、味噌汁、香の物付き)..... ¥1580
 マグロづくし(味噌汁、香の物付き)..... ¥1480
 国産牛ステーキ丼(味噌汁、香の物付き)..... ¥1580
 どて井(味噌汁、香の物付き)..... ¥1000
 温玉どて井(味噌汁、香の物付き)..... ¥1100
 石焼麻婆豆腐飯~温玉のせ~(杏仁豆腐付き)..... ¥1180
 富浜風 石焼ヒビンバ(スープ付き)..... ¥1000
 冷やし担々麺(シュウマイ、杏仁豆腐付き)..... ¥1580
 冷やし中華(鶏唐揚げ、杏仁豆腐付き)..... ¥1380
 海老塩ラーメン(杏仁豆腐付き)..... ¥1180
 煮干し醤油ラーメン(杏仁豆腐付き)..... ¥1000
 台湾まぜそば(杏仁豆腐付き) ¥1280
 五目あんかけ血うどん(杏仁豆腐付き)..... ¥1100
 ※ラーメン・血うどんのセットメニュー
 焼売(3個)セット +200円
 御飯、漬物セット +200円
 焼売・御飯・漬物セット +350円

すだちそば・うどん(チリメン山椒御飯付き)..... ¥1200
 冷やし豆腐そば(チリメン山椒御飯付き)..... ¥1000
 あおさおろしそば(冷・温) ¥1000
 ※そば ミニ海老丼セット +200円
 ミニまぐろ丼セット +300円
 あおさそばとチリメン山椒御飯..... ¥1100
 よもぎそば(天ぷら、ねぎトロ井付き)..... ¥1380
 ひや天おろしそば・うどん..... ¥1100
 ※チリメン山椒御飯セット +200円
 ミニまぐろ丼セット +400円
 自家製名古屋あんかけスパゲティ(サラダ付き)..... ¥1000
 海老カツのせあんかけスパゲティ(サラダ付き)..... ¥1280
 こだわり自家製ビーフカレー..... ¥1000
 海老カツのせビーフカレー..... ¥1480
 国産豚ロースカツのせビーフカレー..... ¥1480
 国産豚ロースカツサンド..... ¥1180
 BLTEサンド(ベーコン・レタス・トマト・たまご)..... ¥980

●おつまみ●

生ハムとオニオンスライス..... ¥680
 ソーセージ盛り合わせ..... ¥480
 ペッパーハム・キムチ・蛸唐揚げ三種盛り..... ¥800
 枝豆..... ¥300
 ミニ春巻き..... ¥420
 肉焼売(4個)..... ¥310
 特製キムチ盛り合わせ..... ¥480
 蛸の唐揚げ..... ¥480
 スパイシー唐揚げ..... ¥420

●デザート●

アイスクリーム(バニラ・抹茶)..... ¥400
 かき氷(いちご、レモン、宇治、みぞれ)..... ¥390
 かき氷(いちごミルク、ミルク金時、宇治ミルク、レモンミルク)..... ¥490

かき氷(宇治金時)..... ¥590
 かき氷(宇治金時ミルク)..... ¥640

●ドリンク●

コーヒー(温・冷)..... ¥390
 紅茶(温・冷)..... ¥390
 カフェオレ(温・冷)..... ¥390
 ミルク(温・冷)..... ¥390
 ウーロン茶..... ¥390
 グリーンティー..... ¥390
 グレープフルーツジュース100%..... ¥390
 オレンジジュース100%..... ¥390
 トマトジュース..... ¥390
 コカコーラ..... ¥390
 ジンジャーエール..... ¥390
 レモンスカッシュ..... ¥390
 コーヒーフロート..... ¥580
 コーラフロート..... ¥580
 生ビール(中)..... ¥680
 生ビール(小)..... ¥580
 瓶ビール..... ¥580
 ノンアルコールビール..... ¥500
 日本酒(1合)..... ¥550
 吟醸酒(300ml)..... ¥870
 ウイスキー(S)..... ¥550
 ウイスキー(W)..... ¥820
 ハイボール(S)..... ¥600
 ハイボール(W)..... ¥870
 レモン酎ハイ..... ¥580
 ウーロンハイ..... ¥600
 焼酎(麦・芋)(S)..... ¥580
 焼酎(麦・芋)(W)..... ¥870
 麦焼酎 百年の孤独(45ml) ¥1030
 ♪ (ボトル)..... ¥11000
 麦焼酎 中々(ボトル)..... ¥4200
 芋焼酎 佐藤(黒)(45ml)..... ¥1030
 芋焼酎 山猫(60ml)..... ¥720
 ♪ (ボトル)..... ¥4700
 芋焼酎 長六(60ml)..... ¥620
 ♪ (ボトル)..... ¥4200
 グラスワイン(赤・白)..... ¥550

※メニューはすべて税込価格

を増やしていきたいですね。
 朝食とブレ後の利用も売上アップに繋がりますが、利用率はどれくらいですか。

名古屋市のほか、知多半島や東三河方面からも車で30〜50分程度で来場できるために自宅で朝食を摂ってくれるお客様も多く、朝食の利用率は

コーヒーだけの方を含めて20%くらいです。朝食の利用を増やすために1コイン(500円)メニューを工夫しました。1つは「朝おかゆ」で、

健康を考えて季節の野菜を入れて炊いており、6種類の薬味で味の変化を楽しめるようにしています。もう1つはミニサイズの「朝カレー」です。20〜30代の男性に人気で、カレーを食べてスタートする方は結構いますね。一方、ブレ後の利用については、コンペパーティー以外はほとんどありません。女性を意識してケーキを用意したこともありましたが、なかなか利用率アップには繋がりがませんでした。夏季は冷たいものが好まれるので、ブレ後の利用促進のために10種類のかき氷を用意しています。

コンペパーティーの利用状況は？

3組10名以上には昼食とパーティーが付いたコンペパック料金を用意していることもあり、ほとんどのコンペはパーティーを開催されます。パーティーメニューは金額に応じて3種類用意していますが、いちばん安いお手ごろパック(通常より+2420円)のオーダーが多いです。レストランの入り口にイーゼルを置いてパーティーメニューをアピールし、コンペの予約促進を図っています。

季節感を重視



総料理長
清川則之



◆名物、
焼きひれかつ
…1580円

フライパンとオープンで焼いたヒレカツは柔らかくてジューシー。油で揚げていないのでヘルシーで、あっさり食べられる。夏バテ予防にお勧め。



すだちそば
…1200円

すだちの爽やかな香りと酸味が食欲をそそる。さっぱりしていて、暑い夏にぴったりのメニュー。チリメン山椒御飯付き。



鯖づくし丼
…1480円

鯖の刺身、たたき、ネギトロを贅沢に盛った丼。鯖と相性のよいとろろ付き。シニア層を意識したメニュー。

横浜ハイカラカレー…1300円

横浜のレストランで出会ったカレーの味が忘れられず、アレンジを加えて再現。じゃがいものポタージュとカレーソースを混ぜて食す。ライス炊き込み御飯で、季節に合わせて変更する。写真は蕨の炊き込み御飯。



名古屋港ゴルフ倶楽部富浜コース
(愛知県)

- 朝食
- 朝カレー(ミニサラダ付)
- 朝おかゆ
- 朝朝食(御飯、焼鮭、泉卵、香の物、焼き海苔)
- 洋朝食(トースト、ハム、コーヒーまたはソフトドリンク)
- トーストセット(トースト、ジャム、バター)
- 紅茶またはソフトドリンク
- 昼食
- 限定弁当(和前菜、豚き、よもぎそば、酢の物、味噌汁、香の物)
- 横浜ハイカラカレー(ミニサラダ付)
- ◆名物、焼きヒレカツ(香の物付き)
- マグロづくし丼(味噌汁)
- 国産牛ステーキ丼(味噌汁)
- どて丼(味噌汁、香の物)
- 温玉どて丼(味噌汁、香の物)
- 石焼麻婆豆腐飯(仁豆腐付き)
- 富浜風 石焼ビビンバ
- 冷やし担々麺(生姜、ニンニク、唐揚げ)
- 冷やし中華(鶏唐揚げ)
- 海老塩ラーメン(杏仁豆腐)
- 煮干し醤油ラーメン
- 台湾まぜそば(杏仁豆腐)
- 五目あんかけ皿うどん
- ※ラーメン・皿うどん
- 焼売(3個)セット
- 御飯、漬物セット
- 焼売・御飯・漬物

が多いです。レストランの入り口にイーゼルを置いてパーティメニューをアピールし、コンペの予約促進を図っています。