

【全体共通】

- ・お客様が来店した時や、出勤する時には必ず挨拶をすること。
- ・地下 2 階のカメラ、画面を触って角度を変えない事。

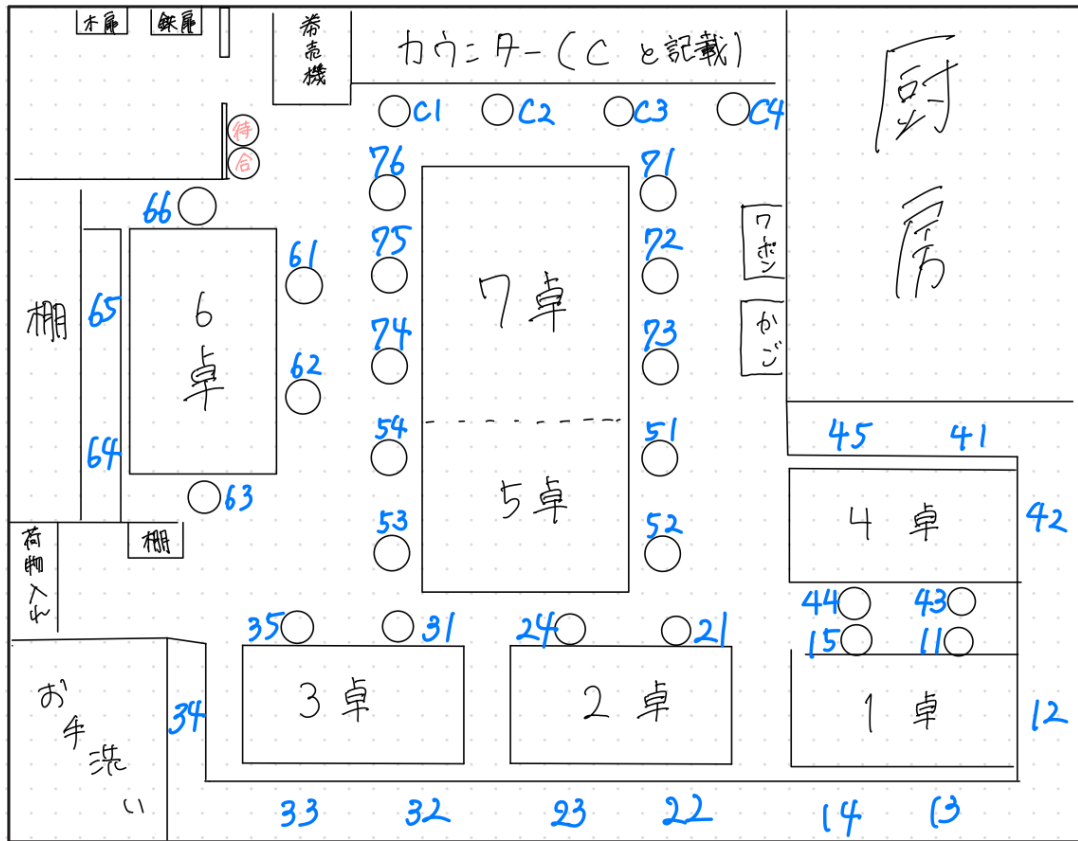
【表（ホール）と中（厨房）の主な仕事内容】

以下、優先度が高い順に記載してあるので上から覚えていきましょう。

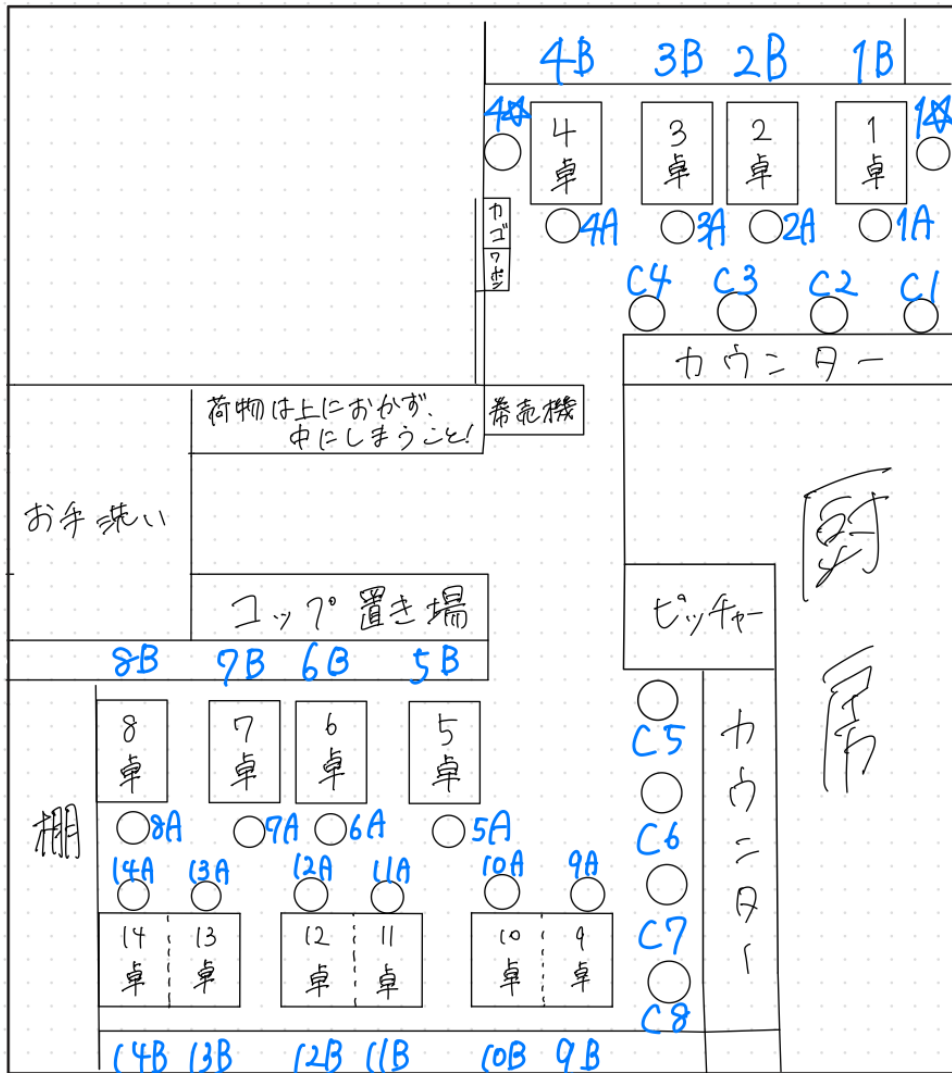
0. 卓番席番はなにより先に覚えましょう。

<店内図>

地下



2階



1. 麵の提供 (中がメイン)

①. 基本トッピング (ネギ、のり、チャーシュー) を乗せて、食券に書かれた卓へ提供する。⚠ 白の油そばにはポン酢も一緒に持って行く。

★基本トッピング

のり 1g

ネギ 12g

チャーシュー 3本 (麵揚げがトッピングします)

この時トッピングが「Y」の形になるように意識する。

②. チャーシューがお客様側になるように置く。

③.メニューの味&麺量&にんにくの量、よく混ぜること、調味料は後から入れること（トッピング or サイドメニューがあれば後から持っていくこと）を伝える。

例)「お待たせいたしました。黒の並盛シングルパンチです。下にタレが入っていますのでよく混ぜてください、まずはなにもかけずにお召し上がりください。あとからお好みで卓上の調味料を食べる部分にだけかけてお召し上がりください。（サイドメニュー）は後ほどお持ちします。ごゆっくりどうぞ。」

2.注文を取る（必ず表だけがやる、中は受け取らない）

①.お客様の人数を聞き、(2 階はグラスを人数分持って)卓へ案内する。卓上のピッチャーに水が入っていることも確認、なければ交換。

例)「お客様何名様でしょうか。」

「お待ちの〇名様こちらの席へどうぞ。」

②.食券を受け取り、席番など必要事項を記入。

・ネギ抜きといわれた場合、「ネの」と書く。（味の下など空きスペースに）

・ワンオーダー制のため、食券の購入が無いお客様にその旨を伝える。

例)「申し訳ありません。当店ワンオーダー制となっておりますのでおひとり様一品油そばをご注文いただけますでしょうか。」

③.厨房に麺量を大きな声で伝える。（複数人の場合麺量が多い順に伝える）

一度に受け取る人数が多い場合は2〜3人分ずつ厨房に伝えながら食券をとる。そうすることで麺上げの人もスムーズに準備ができる。

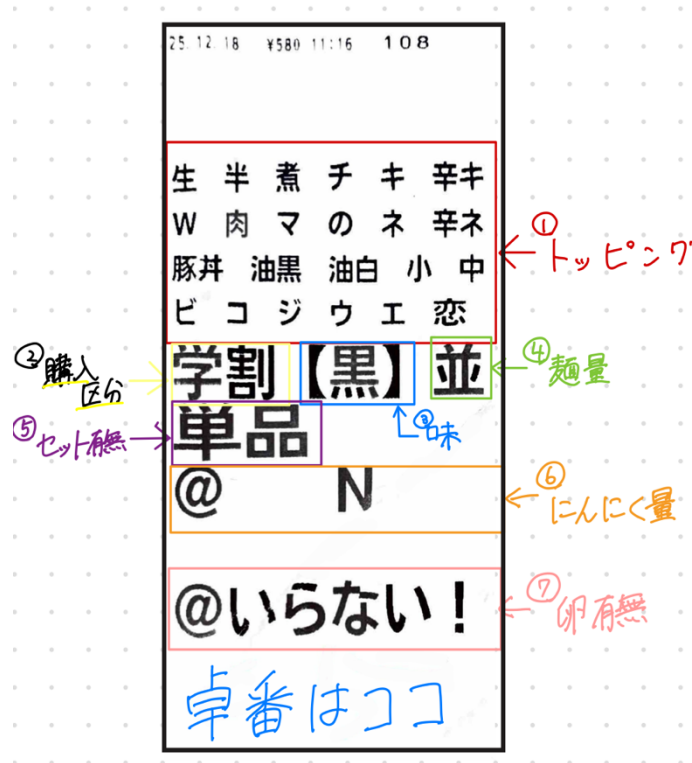
例)「鬼と大と並です。」

※「鬼、大、並」と伝えると「鬼大、並」と聞き違えるので必ず「と」を挟む。

※男の油そばは「男の」をつけて伝える。

④.厨房内頭上の銀色のホルダーに食券を左から挟んでいく。このとき同じ団体内で麺量が多い順になるように並べる。

<食券の書き方 (基本)>



① トッピング

購入した場合はトッピング券に記載のものを○で囲う

クーポン利用の場合はクーポンに記載のものを□で囲う

▲現在油飯はないため油黒・油白に記号をつけることはない

② 購入区分

一般 or 学生基本確認なし

③ 味

黒・白・赤・紅がある

黒 or 白→赤 or 紅変更の場合追加で 100 円頂戴する

④ 麺量

並・大・特・鬼・鬼大・神・神大

麺増量 100g のクーポン利用の場合
は一個上の量にする

例：並→大

⑤ セットの有無

ライスセットにした場合小（小ライス）・豚丼（チャ丼）と記載される。
この場合は单品であるためご飯の用意はしない

⑥ ニンニク量

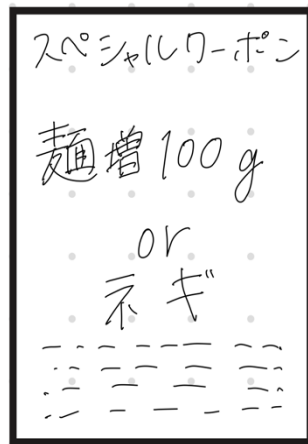
N（ノーパンチ）・S（シングルパンチ）・D（ダブルパンチ）・T（トリプルパンチ）・Q（クアドアプル）がある

⑦ 卵有無

卵をセット購入した場合卵の種類が記載される。

⑧ 卓番

間違えないこと



クーポン券
ここではネギと書いているが
トッピングはネギ以外もある

<食券の書き方



①トッピング

基本と同じ

②購入区分

基本と同じ

③MS種類

ラインクーポンを確認し、「クーポンを使用する」を店員が押す。

「購入時に自分で押してしまった」などの使用済みクーポンは無効

確認後食券のMS種類に○をつける

④ニンニク量

白以外→ノーパンチかシングルパンチ

白→ノーパンチかシングルパンチ（おろしニンニク）、焦ニンニク

上記を聞いて該当項目に○をつける

⑤味

基本と同じ

⑥麺量

基本と同じ

⑦卵有無

基本と同じ

⑧卓番

基本と同じ

<トッピングの種類>




3. サイドメニュー、トッピングの提供（中がメイン）

(メニュー別) 提供時、伝えるべきこと

 玉子 (3 種とも) 提供時

「最初に入れると味が変わってしまうので、後からお入れください。」

 マヨネーズ提供時

「麺に直接入れると味がすべて変わってしまうため、麺をこちらにつけてお召し上がりください。」

4. サイドメニュー、トッピングの準備 (中がメイン、ここでは一部紹介)

 男の油そば

①. 冷蔵庫に入っている男のチャーシューをレンジで 700W で 30 秒 (2 個同時なら 50 秒) 温めて
麺上げの人に渡す。

②. セットの玉子を用意する。

③. ネギのりは通常の 1.5 倍多くのせる。


 チャ丼

①. チャ丼の器にご飯を 140g 盛る。


②. チャ丼の肉を 50g のせる。

③. チャ丼用の小ネギを少量のせる。

④. レンゲをつけて提供する。


 小ライス

小ライス用の器にご飯を 140g 盛る。

 マヨネーズ

①. マヨネーズをチャ丼用の器に 30g 盛る。

②. ①に焦ニンニクをちよっと乗せる。

 辛味ネギ・辛味キャベツ

①. チャ丼用の器にごま油・味の素・辛味噌 (0.5 杯) を入れレンジで混ぜる。

②. ①にネギまたはキャベツを入れて混ぜる。

 チーズ

コボットにチーズ 15g を盛る。

 飲み物

①. (ジンジャーエール・コーラ) 栓抜きで蓋をとる。

②. (ビール以外) グラスに氷を入れる。

★その他は先輩から教わってください!

5. ピッチャーの水補給 (表がメイン)

お客様が水を入れようとしてカラカラと氷の音がしている場合、ピッチャーの中に水がなくなっているので交換する。(無理して注ごうとして氷を散乱させる方も時折いるので気をつけること)

6.表の片づけ（表がメイン）

忙しいときは片づけた食器が次々来るため、中の人にはなるべく早くシンクに移動させてスペースを空ける。

7.表の補充・リセット（時間があるとき）

①.補充

グラスをテーブル席（2階ならグラス置き場）に戻す。

各テーブルの液体調味料（米酢、ラー油、ごま油）、割りばし、紙ナプキン、ポン酢を補充する。

※割りばし、紙ナプキンは詰め込みすぎないようにする。

粉調味料（胡椒、山椒、一味） & タバスコ & 爪楊枝は 2/3 以下なら補充する。

調味料の説明ボードはおすすめの組み合わせをお客様側に向ける。

②.リセット（補充後行う）

テーブル、カウンター、カウンターの壁、パーテーションについた油をアルコールで拭き取る。

調味料、箸入れ、紙ナプキン入れ、楊枝入れ、ペン立て、調味料を載せているトレイをアルコールで拭き取る。（要はテーブルに常駐してあるもの全部！）

調味料の向きを統一する。