

異なるタイプのサービス

1.) フランス式サービス

シェフ・ド・ランがサービス用ケーヴェール(大スプーン+ミートフォーク)を添えた大皿をお客様の左側から差し出し、お客様自身がこれを自分の皿に取り分ける

長 所: 客自身が、好きなものを好みの量だけ取り分けることができる

短 所: 不慣れなゲストもいるため、長時間かかる

注意) このサービス方法は、現代でもフランス上流階級の邸宅等で行われているが、

レストランの基本サービスではない。レストランではミニョディーズ(ブチフル)のような、ある種の料理でのみ行われる

2.) イギリス式サービス

シェフ・ド・ランが大皿をお客様の左側から差し出し、お客様の皿に料理を盛る

長 所: スピーディーで効率的なサービス。サービスマンとお客との良いコンタクトがとれ、なおかつエレガントである

短 所: 技術の優れたサービスマンが必要とされる

全ての料理には、用いることができない(例: 崩れやすい魚料理に不適)

注意) バンケットに最も適したサービス方法である

(SAUCEは、Grillした肉にはかけない、煮込んだ肉にはかける)

3.) ロシア式サービス(ギャリドンサービス)

まず料理の食材をお客様にプレゼンテーションする

料理は、お客様の前のゲリドンでデクパージュ(サーバーで取分け)、フランバージュ(火器使用)にて調理

長 所: 演出効果が高く、質の高いサービスとして評価も高い

短 所: レベルの高いサービスチームが必要となる。このサービスはエレガントで洗練されたサービスが要求される

注意) ゲリドンではシェフの料理をさらに活かし調和のとれた盛りつけをする

お客様との距離、ゲリドンの位置など十分に配慮する

4.) 皿盛りサービス(クロシュサービス)

料理は厨房で盛りつける。皿の向きを確認しサービスする

長 所: クロシュがかけられている場合、演出効果は高い

短 所: 演出効果を高めるためには、全てのサービス動作を同時に行わなければならない

注意) サービスの基本を他のタイプのサービスと同様に慎重にしなければならない

メートル・ドテルの合図で、同時にクロシュをはずす

テーブルのサービス責任者が料理内容をお客様に告げる

シーザーズ・サラダ CAESER`S SALADE

本格ホテル・ワゴンサービス スタイル

シーザー・サラダの特徴

アンチョビ、ガーリック、チーズなどの素材の味を強調しロメイン・レタスと合せたサラダ
ドレッシングは色々なものを混ぜ合せ個性的な風味を感じられるようにします、レタスはクリスピーな食感がポイント

A)調理台に準備するもの

- ・サラダボール ×1
- ・ミキシング・ボール ×1
- ・サーバー ×2
- ・ティースプーン ×5
- ・ロメイン・レタス×1
- ・レモン ×1
- ・ニンニクのみじん切り ×少々
- ・バージン・オリーブオイル
- ・フィレ・アンチョビ×1
- ・チーズ(グリエールまたはパルメザン)
- ・生卵黄またはポーチド・エッグ ×1
- ・クルトン×少々
- ・クリスピー・ベーコン
- ・塩、黒コショウ、タバスコ
- ・フレンチマスタード

B)作業手順(デモンストレーション)

1. レタスは水洗いをして、食べやすい大きさに手で千切って良く冷やしておく(布ナプキンで包む)
2. ミキシングボールにガーリックを入れサラダ用スプーンですりつぶしアンチョビを加えさらにすり混ぜる
3. チーズを加え更にすり混ぜ、卵黄を加えよくつぶす
4. レモン汁を絞って、タバスコ、フレンチ・マスタードを加えソースのバランスを確認します
5. ソース・ビネグレットを作る要領で、オリーブ・オイルを少量ずつ加えドレッシングをのばします
6. 塩、コショウで味をととのえる
7. サラダボールにレタスを入れ、ザックリと混ぜ合わせる
8. クルトン、クリスピー・ベーコンをお好みで振りかけて出来上がり

C)サービスの仕方

ロメイン・レタスまたはレタス、お好みの生野菜と召上る直前に合わせる事がポイントです。

D)ワインの合わせ方

辛口ワイン:シャブリ(CHABLIS)、サンセール(SANSERRE)、プイイ・フュイッセ(POUILLY FUISSE)

売場ご案内《お買物リスト》

*野菜売場 :ロメインレタス、レモン、ガーリック

*惣菜売場 :バージン・オリーブオイル、アンチョビ、卵、クルトン、フレンチマスタード、パルメザンチーズ、ベーコンビッツ

*チーズ売場:グリエール、パルメザンチーズ

*肉売場 :ベーコン

*酒売場 :ワイン

クレープ・シュゼット

CREPES SUZETTE FLAMBEES

A.) ギャリドンに用意するもの

銅パン、サーバー1式、ソースパン、ブランデー、キュラソー、グランマニエル、砂糖、塩、レモン、無塩バター

◇クレープの生地:材料(15~18枚)

小麦粉(薄力粉=商品名:バイオレット) 100g、砂糖50g、塩、牛乳300cc 全卵2コ 無塩バター40g

- 1) ボールに全卵を入れて泡だて器でかるくまぜる、砂糖と塩(少々)を入れさらに軽く攪拌
- 2) 牛乳を全量の半分くらい入れ少し攪拌した後に小麦粉を加えダマが無くなるまで攪拌
- 3) ダマが無くなったなら残りの牛乳を濃さを確認しながら少しづつ加えながら攪拌します。生地の硬さは牛乳で加減
- 4) 溶かした無塩バター加えずばやく混ぜ合わせて生地を漉す、その後全体に軽く混ぜ合わせ冷蔵庫で3時間寝かせる
- 5) 中火で熱したフライパンで手早く、薄く狐色に両面を焼く

※牛乳は冷たいまま使用、砂糖が多い場合は茶色っぽく焼きあがり少ないと白っぽい焼き色になります

※クレープ用には高品質できめの細かなバイオレット(小麦粉)をお奨めします

B.) 作業手順(デモンストレーション参照)

1. フライパンに砂糖(30g)を入れキャラメル状にし、バター(40g)を加え溶かしながら混ぜ合わせる
(高温になったフライパンの温度を下げるには濡れタオルを使用します)
2. レモン汁(1/2)、オレンジ・ジュース(150cc)オレンジ・キュラソー(25cc)、グラン・マニエル(25cc)を加えよく混ぜ2~3分煮込む
3. クレープを1枚ずつ入れ、4つ折に並べ煮込み味をしみ込ませる
4. シュガーを全体にふりかけフランベ(ブランデー)30cc。取皿に4枚を1人前として盛り付けソースをかけ出来上がり

C.) サービスの仕方

スプーン、フォークは事前にテーブルにセットする

準備に時間がかかるので予めクレープを焼いて冷凍または冷蔵保存をおすすめします

お好みでアイスクリームを添えてお楽しみください

D.) ワインの合わせ方

甘口ワイン、やや甘口のワイン:

バルザック(BARSAC)、ソーテルヌ(SAUTERNES)ジュランソン(JURANCON)またはシャンパンのドゥミセック

バナナ・フランベ

BANANA FLAMBEES

バナナ・フランベの特徴

最も簡単(作業時間約7分)で不意の来客に最適、バナナが全く別のデザートに変身！
フルーツ・フランベ、ラム酒・コーヒークュールの香りが大変演出効果を高めます

A.)ギャリドンに用意するもの

卓上コンロ(レショー) ×1 フライパン ×1
ダークラム(デザートにはマイヤーズ・ラムがお奨め) コーヒークュール(カルーア)
温かな皿(9インチ) ×2 サーバー ×1式 バナナ ×2本 無塩バター×少々 レモン×1/2
グラニュー糖 ×少々 チョコシロップ ×少々 ヴァニラアイスクリーム ×2ディシャー

B.)作業手順(デモンストレーション参照)

1. パンを熱してバターを溶かし、縦2つに切ったバナナ表面より焼き色をつける
2. シュガーを振りかけキャラメルをつくる
3. ラム酒でフランベをする
4. レモンを軽く絞り、さらにシュガーを振りラム酒をしみ込ませる
5. コーヒークュールでフランベ(アルコールを飛ばす)、同時に火を消します
6. 素早くアイスクリームを添えた皿にバナナを盛り、フライパンのソースをかける
7. お好みでチョコシロップ、アーモンドスライスを添えてサービス



ポイント)アイスクリームは事前準備をしておく、バナナは綺麗に焼き色を付ける(火加減に注意)

C.)サービスの仕方

アントルメ皿に盛付ける。
デザートスプーン、フォークは事前にテーブルにセットする。
アイスクリームを中央に添え、チョコシロップをかけ仕上げる。

その他のフルーツ・フランベ:イチゴ、アメリカン・チェリー、パインアップル、桃、マンゴーなど季節のフルーツ

D.)ワインの合わせ方

やや甘口の白ワイン、あるいはシャンパン。

ストロベリー・フランベ

STRAWBERRY FLAMBEES

ストロベリー・フランベの特徴

作業時間約5分ですが熟練が必要、いちごの酸味が気になるときにお奨めデザート
季節のフルーツのフランベ、ラム酒、リキュールの香りが大変演出効果を高めます

A.) ギャリドンに用意するもの

卓上コンロ	×1	ダークラム	
銀の大皿	×1	ストロベリーリキュール	
サーバー	×1式	無塩バター	×20g
いちご 1人前	×5~6個	いちごジュース	×7~8個程度(サイズにより調節)
温かな皿	×1	レモン	×1/2
シュガーシェーカー		ブラックペッパーミル	
ヴァニラアイスクリーム			

B.) 作業手順(デモンストレーション参照)

1. 熱したフライパンにグラニュー糖を振りかけキャラメルをつくる
2. 無塩バターをのせ溶かし、いちごを加え焼き色をつける
※いちごは冷蔵庫で冷しておくが良い、芯は冷たくがポイント
3. レモンを軽く絞る(キャラメリゼを止める)、いちごジュースを加える
4. ラム酒、続いてストロベリーリキュールまたはコアントローでフランベ、砂糖を振りソースをしみ込ませる
※いちごに火が入りすぎるのでいちごを先に皿に盛り付けからソース作りをお奨めします
5. ペッパーを振り、ヴァニラアイスクリームを中心に準備した皿にたっぷりソースをかけ出来上がり

C.) サービスの仕方

温かいアントルメ皿に盛付ける。デザートスプーン、フォークは事前にテーブルにセットする
アイスクリームを中央に、周りにバランス良くいちごを盛り付け残りのソースをかけ出来上がり
ポイント) いちごは芯を熱くしない様に火加減に注意すること

その他のフルーツ・フランベ: アメリカン・チェリー、バナナ、パインアップル、桃、マンゴーなど季節のフルーツ

D.) ワインの合わせ方

やや甘口のワイン、あるいはシャンパン。

チェリージュブレ

Cherrys jubilee

チェリー・フランベの特徴

リキュールまたは赤ワインと組み合わせパワーアップした、アンチエイジングなデザートです。
加熱することで皮も食べやすく、たっぷりの量をいただくことができます。
アイスクリームと組み合わせた程よい甘みが特徴、赤ワインのポリフェノールが脳を活性化します。

作業時間約10分、濃い赤紫の皮には、アントシアニンが含まれているデザート
季節のフルーツのフランベ、ラム酒、赤ワイン、リキュールの香りが大変演出効果を高めます

A.) ギャリドンに用意するもの

卓上コンロ	×1	ダークラム	
銀の大皿	×1	赤ワインまたはチェリーブランデー	
サーバー	×1式	無塩バター	×10g
ダークチェリー	1人前×10~12個	チェリージュース	
温かな皿	×1	レモン	×1/2
シュガーシェーカー			
ヴァニラアイスクリーム			

B.) 作業手順(デモンストレーション参照)

1. 熱したフライパンにグラニュー糖を振りかけキャラメルをつくる
2. 無塩バターをのせ溶かし、チェリーを加え焼き色をつける
3. チェリージュースを加え(キャラメリゼを止める)、レモンを軽く絞る(レモンスライス2枚ほど加える)
4. ラム酒、続いてチェリーリキュールまたはグランマニエルでフランベ、砂糖を振りソースをしみ込ませる
※チェリーに火が入りすぎるので先に皿に盛り付けからソース作りをお奨めします
5. ヴァニラアイスクリームを中心に準備した皿にたっぷりとソースをかけ出来上がり

C.) サービスの仕方

温かいアントルメ皿に盛付ける。ソーススプーン、フォークは事前にテーブルにセットする
アイスクリームを中央に、周りにバランス良くチェリーを盛り付け残りのソースをかけ出来上がり
ポイント) チェリーの甘さに十分注意

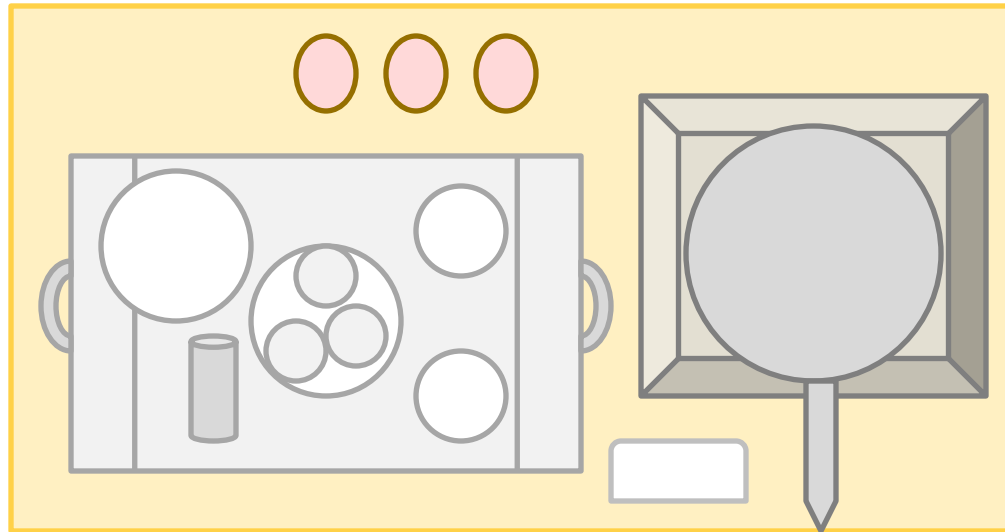
チェリージュブレ

Cherrys jubilee

ギャリドンのセッティング

卓上コンロ	×1	ダークラム	
銀の大皿	×1	赤ワインまたはチェリーブランデー	
サーバー	×1式	グランマニエル	
ダークチェリー	1人前×10~12個	無塩バター	×10g
温かな皿	×1	チェリージュース	
シュガーシェーカー		レモン	×1/2
ヴァニラアイスクリーム		ティースプーン	×2
サーバーセット			

※火器取り扱い中は火傷に注意して作業してください



ドレッシング

DRESSING

フレンチドレッシング French Dressing

シンプルでさらりとした口あたりは、オールマイティーに使用できます

A.) ギャリドンに用意するもの(出来上がり1/2カップ分)

サラダ油 小さじ6 ワインビネガー(酢) 大さじ2 塩
小さじ2/3 コショウ 少々 マスタード 小さじ1/2 タバスコ

B.) 作業手順(デモンストレーション参照)

ミキシングボールに塩、コショウ、練りからし、ワインビネガーを入れ、全体が溶け合うように、泡だて器を使ってよく混ぜる
サラダ油を少しずつ加えながら、絶えずミキシングする。白っぽくとろりとするまで、しっかりミキシングする

イタリアンドレッシング Italian Dressing

グリーンサラダや魚貝類など、さっぱり仕立てのサラダに適しています

A.) ギャリドンに用意するもの(出来上がり1/2カップ強)

フレンチドレッシング 大さじ5 トマトアッシェ 大さじ1
にんにくアッシェ 小さじ1 パセリアッシェ 小さじ1 オレガノ 少々 バジリコ 少々

ラビコットドレッシング Rabigot Sauce

フレンチドレッシングに香味野菜のみじん切りを混ぜたものです。

香味野菜はパセリ、エストラゴン、セルフィユ、タマネギ、トマトなどが主に加えられます
魚貝類や肉の入ったサラダと良く合います。刺身、牛肉のたたきのマリネとしても合います

A.) ギャリドンに用意するもの(出来上がり1/2カップ強)

フレンチドレッシング 大さじ6 玉ねぎみじん切り 大さじ1
ケッパーみじん切り 小さじ1 タラゴン 小さじ1 パセリみじん切り 小さじ1

和風ドレッシング

刺身、肉類、ワカメ、豆腐等、の和風サラダに良く合います、おろし大根を入れるとバリエーションが広がります

A.) ギャリドンに用意するもの(出来上がり1/2カップ強)

サラダ油 大さじ6 しょうゆ 大さじ2 ゆず汁 大さじ2 砂糖 小さじ1

マヨネーズ

MAYONNAISE

基本ソースのマヨネーズはサウザンアイランド・ドレッシング、タルタル・ソースのベースになるソースです

A.) ギャリドンに用意するもの (出来上がり約1カップ)

卵黄(室温に戻す) ×1個分 マスタード ×小さじ1/2 塩 ×小さじ3/4 コショウ ×少々
サラダ油 ×3/4カップ強 酢 ×大さじ2

B.) 作業手順(デモンストレーション)参照

- 1.) ミキシングボールに卵黄、マスタード、塩、コショウを合わせ、泡だて器で粘りがでるまで混ぜる
- 2.) サラダ油を数滴ずつ落としながら泡立て続ける。濃度がついたら、酢を数滴加ゆるめる
- 3.) 油と酢を交互に加えながら十分に泡立て、ポツリとクリーム状にまるまで混ぜて出来上がり

サウザンアイランド・ドレッシング

マヨネーズにトマトケチャップやチリソース、みじん切りにしたセロリや赤ピーマン、玉ねぎ、茹で卵を混ぜ合わせて作られます
ソースの中の粒々が、海に浮かぶ千の島(サウザンド アイランド)に見えることからこの名があります

● 材 料

マヨネーズ カップ1/2強 茹で卵アッシュ×大さじ3 玉ねぎアッシュ×大さじ1 ピクルスアッシュ×大さじ1
赤ピーマン×1/4個、セロリ×少々、トマトケチャップやチリソース×お好み量

タルタル・ソース TARTAR SAUCE

マヨネーズにゆで卵、玉ねぎ、ピクルスなどのみじん切りを加えて、さっぱりと仕上げたなめらかなソース
魚介のフライソースとして、茹でたジャガ芋、カリフラワーサラダにも最適

● 材 料(4人分)

マヨネーズ カップ1/2強 茹で卵アッシュ×大さじ3 玉ねぎアッシュ×大さじ1 ピクルスアッシュ×大さじ1
パセリアッシュ×小さじ1 マスタード×小さじ1 ブラックペッパー×少々

ペッパー・ステーキ

STEAK AU POIVRE

ステーキ肉は“ミニョネット”(コショウをつぶしたものを)をまぶし、
お客様の要望でR・M・Wに焼き上げたステーキ、ブラックとグリーンペッパーの2種の紹介

A.)ギャリドンに用意するもの

レシヨ ×1台 フライパン×1 サーバー ×1式 アントルメ・スプーン ×5 ファイル肉×150g
ペッパー×1 暖めた平皿 ×1 バター・ナイフ ×1 保温用ボアラ ×1 アントルメ皿 ×1

準備するもの

ブランデー 20ml ×1瓶 生クリーム20% ×100ml ポルトルージュ 40ml ×1瓶 バター ×20g
フォン・ド・ヴォー ×120ml オイル・塩×少々

B.)作業手順(デモンストレーション参照)

1. 牛肉は形を整え、両面に軽く塩をし、手でおさえながらブラックペッパーをまぶしつけます
2. フライパンにサラダ油、バターを熱し肉を入れて強火で好みの加減に焼いてコニャックでフランベをする
ステーキを取り出して皿に
3. フランベしたステーキを温めた皿に盛ります、冷めないように蓋をかぶせる
4. フライパンの油を捨て、生クリームの半量を加えて肉汁をこそげ落とし、残りの生クリームを加えてひと煮立ちさせ、
ポルト酒でデグラセ(パンに付いた肉汁を煮溶かす)
※生クリームを混ぜて煮つめ、色をつける(ダブル・クリーム)
5. フォン・ド・ヴォーまたはデミグラ・スソースを加えて煮立たせ、塩をふり、鍋を火から外してバターモンテする
※使用する肉によりソースとクリームの分量は加減が必要です
6. ソトウズにステーキを戻し、ソースをナペする、軽く煮つめて皿に盛り付けソースをステーキにかけます

デモンストレーション2種類 グリーンペッパーとブラックペッパー

C.)サービスの仕方

温めた皿に盛りつける、ホワイトより香りや辛みが強いブラックペッパーは濃厚なお料理や脂っぽい素材によく合います
一般的な付け合せはバターライス、クレソンをお奨めします

D.)ワインの合わせ方

力強く、コシがあり、骨格のしっかりしたワイン CHATEAU NEUF DU PAPE

オマール海老

HOMARD

調理法としてグリエ、ボイルが多い、またはソース料理もある

A.) ギャリドンに用意するもの

レショー 1 パン 1 屑用皿 1 オマール海老 1 サービス用クーヴェール 1式 カuttingボード 1
骨すきナイフ 1 ペティナイフ 1 ナプキン 1 オリーブ油、バター、白ワイン、塩、ホワイトペッパーミル、レモン
カニ用フォーク、胡桃割、殻入れ

B.) 作業手順(デモンストレーション参照)

1. オイルを引き1/2に切り分けた海老の身を下にして、パンで焼く
2. 白ワインでフランベし、温めてある2皿に盛り分ける。蓋をする
3. パンにレモンを絞って煮つめる、さらにバターを加えソースを作る
4. 残した爪を盛り付け、半身全体にソースをかけ仕上げる

C.) サービスの仕方

頭を左側にして温かい皿に盛りつける
盛り付けのバランスを合わせる
サイドにフィンガーボール、レモン
カニ用フォーク、くるみ割り、殻入れ

D.) ワインの合わせ方

繊細な辛口白ワイン： ムルソー(MEURSAULT) シャブリ(CHABLIS) ブラン・ド・ブラン(BLANC DE BLANC)
コート・ド・プロヴァンス(COTE DE PROVENCE)

試食販売会プラン

一級サービス技能士によるホテル・レストランのワゴンサービス

