

第 24 回 飲食店（応用編）

今日は飲食店のメニュー紹介の中でもよく質問を受ける、コース料理の説明の仕方とお通しの説明の仕方について勉強していきます。特にお通しは日本特有の文化なので、あらかじめきちんと説明する必要があります。ここでご紹介するフレーズを用いて、外国人のお客様への説明を試みてください。

Key phrases

- This is a la carte menu.
- This is the course menu.
- This is 5 courses dinner.
- This course starts with ○○.
- The second course is ○○.
- The third course is ○○.
- The fourth course is ○○.
- It ends with ○○.
- We have a cover charge of 500yen per person.
- It includes a small appetizer called Otoshi.
- Sorry. We don't serve vegetarian menu.
- Sorry. We don't serve Halal menu.
- Is there anything you can't eat?

Key words

前菜	appetizer	サラダ	salad	お刺身	sliced raw fish
焼き物	grilled food	揚げ物	deep fried food	デザート	dessert

キーフレーズ

- こちらはアラカルトメニューです。
- こちらはコースメニューです。
- こちらは全 5 品のコースディナーです。
- 一品目は○○です。
- 二品目は○○です。
- 三品目は○○です。
- 四品目は○○です。
- 最後は○○です。
- お 1 人様につき 500 円の席料を頂いています。
- 席料にはお通しという小さな前菜も含まれています。
- 申し訳ございません。ベジタリアンメニューはございません。
- 申し訳ございません。ハラールメニューはございません。
- 食べられない食材等はございますか。

Dialogue

Staff This is a la carte menu.
And this is the course menu.

Customer Thanks.

Staff We have a cover charge of 500yen per person.
It includes a small appetizer called Otoshi.

Customer That's great.
Can you explain about the course menu?

Staff Sure. This is 6 courses dinner.
This course starts with seasonal salad.
The second course is fresh fish carpaccio.
The third course is deep fried Yamatonikudori (Nara's local chicken) .
The fourth course is grilled Yamatoushi (Nara's local beef)
The fifth course is Kakinohazushi (pressed sushi wrapped with persimmon leaf).
It ends with seasonal fresh fruit.

Customer What is today's seasonal fruit?

Staff It is strawberry.

Customer That sounds delicious.

店員 こちらがアラカルトメニューです。
そしてこちらがコースメニューです。

お客さま ありがとう。

店員 お1人様につき500円の席料を頂いています。
席料にはお通しという小さな前菜も含まれています。

お客さま 良いですね。
コースメニューについて説明していただけますか。

店員 こちらは全6品のコースディナーです。
一品目は季節野菜のサラダです。
二品目は鮮魚のカルパッチョです。
三品目は大和肉鶏の唐揚げです。

四品目は大和牛のグリルです。

五品目は柿の葉寿司です。

六品目は季節の新鮮な果物です。
季節の果物は何ですか。

お客さま いちごです。

店員 おいしそうですね。

