

2017年 団体対応について

当店は、団体様も個人客様も等しく「須佐男命いか」の素晴らしさを堪能して頂きたい、
下記のような了解を頂いております。

2017年も引き続き諸事情により、団体様の受け入れ態勢が限られております。
当店での活イカ料理の場合、特に料理内容・サービス体制が他の献立よりも時間的に集中するため、一般の
お客様と同時に対応することができません。
小さな料理屋ですので、ご理解のほど宜しくお願いいたします。

「活イカ料理」でご予約の場合

※ **活イカ料理以外**でのご予約に関しては、以下については当てはまりません。

1. 天候によっては、活イカの入荷はない時もあります。

台風や長期的な悪天候による時化・異常不漁などで、イカ漁自体が滞ることもございます。
代替の海鮮料理等、当方側は料理の変更には対応できますが、お客様への**事前告知**に関してやキ
ャンセルの判断は、貴社・団体様側にてお願いしております。

いつ、判断できるのかというのは、大型台風や規模の大きい前線等でも、早く予測できて2・3日
前です。微妙な天候や不漁が続く場合、前日のイカ漁の出港具合、あるいは、当日の朝の釣果
の確認まで入荷状況は読めません。

例年入荷困難な時期の日程に関しては、お断りさせて頂くこともあります。

(活イカの時期・困難な時期については[こちらをご覧ください](#))

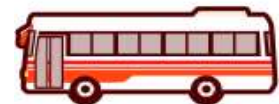
2. 土日祝日及び、4月~11月の20名以上の「昼食」ご利用（団体予約）は、対応できません。

団体のお客様のみならず、店舗にご来店のお客様に対し、現在の当店の体勢では、サービスの低下・商品のクオリティの低下が懸念されるため、

- 土日祝日の団体予約対応はできません。
- 20名様以上での昼食予約対応（4-11月）はできません。

※夕食でのご利用は可能です。

★平日も20名以上の
予約対応は出来ません。



3. 炭火コンロを無料でお付けいたします！ 活イカ提供後の天婦羅・塩焼きの再調理は基本サービスに含まれません。

団体様には、下足やエンペラをその場でご自身が浜焼き出来るよう炭火（通常別途160円）を無料サービスでお付けいたしております。
お一人ずつ用意してある調理バサミとトングを使って、お好みの加減で、活イカのあぶり焼きをお楽しみください。



そのかわり、提供した活イカの再調理（スタッフが活イカをお下げし、調理（天ぷらなど）して再提供すること）は、**基本サービスに含まれません**。

再調理や別途イカゲソの天ぷらをお付けする場合は、**別途料金**となっております。

4. 入り込み時間確認のために、休憩場所や、車中（到着 15 分前ころを目安に）の 2 回お電話頂いております。

活イカをいい状態でお出しするため、入り込み時間を図らせて頂いております。

(例) 津和野もしくは国道 315 号線から北上し、当店に直接向かわれる場合

「津和野」を出発される時、もしくは、9 号との「徳佐交差点」と、道の駅「うり坊の里」通過時にて **2 回**頂いております。

(例) 萩中心部方面から当店へ向かわれる場合

萩を出発される時と、国道 191 号線の「道の駅 阿武町」通過時にて **2 回**頂いております。

(例) 益田市方面から当店へ向かわれる場合

益田市か周辺施設を出発される時と、国道 191 号線の「萩石見空港り口交差点」かその先の「持石海岸」にて **2 回**頂いております。

(例) 当店入り込み前に、須佐ホルンフェルスで休憩をされる場合

その場所に到着した時と、出発する時の **2 回**頂いております。

5. 到着時間の前後 10 分少々を活イカの配膳時間としてしています。

半分のお客様は到着時、目の前に活イカが並んでない状態です。

又、1 バス以上のご予定の場合、配膳時間は長くなり、最初に提供したお客様との時間差が出ますので、1 バスを超える利用はオススメしておりませんし、対応いたしかねます。

又、人数が少なく、お時間に余裕がある場合は、到着してから活イカの調理をすることをオススメしております。

配膳をあおられるようなスケジュールの場合は事前にお申し出下さいませ。

(当日の不慮の事象によって、スケジュールが厳しくなってしまった場合、当方でできる限りの対応は致しますが、最初からわかっているタイトなスケジュールの場合、ご相談下さい。また、現実的に提供が困難と判断せざるを得ないご予約を承ることはいたしかねます。)

6. 入り込み予定時間を 11 時 15 分などの早めをお願いしております。

平日であっても、極力早めの入りこみにご協力を御願ひしております。

時間的に無理な場合、特に繁忙期については、当店では対応できないこともございます。

ご相談くださいませ。

「活イカ料理」以外でご予約の場合

活イカ漁の困難な時期や価格的に抑えたい場合の料理プランなど、日本海・萩・須佐の「海の幸・磯の幸」で梅乃葉ならではの馳走をご用意できます。

追加予算での内容などについては、先ずはご相談くださいませ。



お取引・お支払い方法 / 乗務員食

- ・ 旅行クーポンの取り扱いはございません。
- ・ お取引は、仕切り価格（ネット）で、お申し付けください。活イカ料理の旅行会社様向け仕切り価格は、お問い合わせください。
- ・ 当日現金払いを基本とし、請求書→後日振込みも可能です。
- ・ 飲み物の精算で、各個人精算の場合、予め、お伝え下さい。
- ・ 乗務員食として、700円（込）の日替わり定食をご用意できます。お申し付けください。

おことわり

活イカ料理での対応ができないとご説明したうえでの、他の料理でのご予約時に、「活イカならいつでも出せるだろ」などといった、ご相談もせず、お客様に提供可能といった告知をされていた場合や、明らかで意図的な、お客様・当店への対応に虚偽があった場合、
当店は、お客様側にたったご説明と対応を致します。

これらは、予約担当者様、営業担当者様、添乗員様を含め、どなたからのものにかぎらず、そもそも、トラブルがあったのなら、ご相談をして頂き、内容によっては対応できる範囲で、当方も旅行会社様・お客様のために尽力させて頂きますが、送客してやっているんだからといったスタンス・言動で相談することもなく、不都合な事象を隠し、信頼関係を持つ意思もない行為に対し、そういった相手と継続した関係を持つ事自体が、お客様の不利益と判断し、当店の信頼を損なうご説明・対応はいたしかねます。

当店は田舎の小さな飲食店です。当店でできることは、
できる範囲のことをご説明し、来て頂いたお客様に、精一杯ご満足していただくこと。
それが、ご紹介頂いた旅行会社様への最大の応え方だと心得ております。

大変恐縮ですが、信頼関係を持つ意思がない企業姿勢には、その後も良いお付き合いを望んでいच्छやらないばかりか、お客様への満足に対する考え方が、著しく当店とは乖離していると判断せざるをえないので、誠に申し訳ございませんが、おつきあいをご遠慮させていただきます。

甚だ、恐縮ですが、ご理解の程宜しくお願い致します。

梅乃葉 店長 福島