

# 2023年 団体対応について

当店は、団体様も個人客様同様に「須佐男命いか」の素晴らしさを堪能し、楽しんで頂きたく、徐々に制限を設け、了解を頂きながら、対応してまいりましたが、近年の店舗来店顧客の増加に伴い、団体対応がほぼほぼ、困難になって参りました。

極めて、対応対象は限られますが、  
下記、参照の上、ご検討のほど、宜しくお願い致します。  
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。

1. 「活イカ料理」でご予約の場合
  - A) 4月～10月の「活イカ料理での団体昼食」は、対応が厳しいです。
  - B) 天候によっては、活イカの入荷がない時もあります。
  - C) 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。
  - D) 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。
  - E) 入り込み時間の前後 10 分少々を活イカの配膳時間としています。
2. 「活イカ料理」以外でご予約の場合
3. お取引・お支払い方法 / 乗務員食
4. ご利用する（参加される）お客様へのご注意に関して
5. おことわり

## 1. 「活イカ料理」でご予約の場合

- A) 4月～10月の「活イカ料理での団体昼食」は、対応が厳しいです。
- ① 20名以上の団体対応中は、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、受け入れは難しいです。
  - ② 土日祝日のご予約は、一切受けておりません。
  - ③ 定休日【毎週水曜日・毎月5日】は対応できません。

## B) 天候によっては、活イカの入荷がない時もあります。

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、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](#)）

C) **炭火コンロを無料でお付けいたします。** **活イカ提供後の天ぷらにする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 360 円）を無料サービスでお付けいたしております。

（各テーブルに 1 台で共用）

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。

D) **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）**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。

E) 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や、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。）

## 2. 「活イカ料理」**以外**でご予約の場合

活イカ料理以外で良いので団体昼食を検討したい場合や、活イカ漁の困難な時期や価格的に抑えたい料理プランなどをご検討の場合、日本海・萩・須佐の「海の幸・磯の幸」で人気の「釜飯」や「のどぐる料理」など、梅乃葉ならではの馳走をご用意いたします。 先ずはご相談くださいませ。



又、**活イカ料理でない場合は、上記活イカ料理提供予約上の制約などは、ありません。**

### 3. 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。店舗の「活イカ定食」など既定料理に旅行会社様向けR（レポート）は、ございません。【お客様より予約手配料などで調整してください。当店はそもそも個人のお客様の予約を受けておりませんので。】
- ・ 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。
- ・ 別食別席の乗務員食として、820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。

### 4. ご利用する（参加される）お客様へのご注意に関して

- ・ 団体とはいえ、お食事会場は専有スペースではなく、全て、一般のお客様との共有スペースを含みます。感染症対策もブームではありません。大声をあげる宴席化は、ご遠慮いただいております。お酒を飲み、大勢のグループの中にいらっしゃると、言動が激しくなられる方もいます。ですが、スタッフへの過剰なサービスの要求・横柄な物言い、店舗器物に対する乱暴な扱いなど、一切、許容することはできません。こうした一般的なモラルのない言動・態度は、当店及びスタッフだけでなく、共有スペースで利用されている他のお客様にとって、不快・迷惑な行為となります。こういった行為がある場合、直ちに、その団体昼食をやめて頂き、全員にお帰り頂きます。【お食事代のお支払いは当然していただきます。】

当店は、皆様にお食事を楽しんでいただきたいという思いで、スタッフも調理・サービスを精一杯させて頂いております。宴席化し、発散することが目的の会食であれば、当店のご利用はお間違いです。他店でのご利用を検討してください。

以上、旅行会社様・幹事様が十分にご理解を頂いた上でのご利用に、ご理解とご協力を宜しくお願い致します。

## 5. 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、当店に相談もせず、お客様に提供可能といった告知をされるなど、明らかに意図的な、お客様・当店への説明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。

※以前に事例としてございます。その後の当該旅行会社の説明でも、顧客に嘘を突き通すことが、ビジネス的な常識だと当店を批判する説明までありました。(山口県の某大手トラベル会社)

こういった時代にそぐわない昭和のような商慣行が常識という業界に辟易し、当店は、そもそも、団体昼食を前向きに対応したいご依頼と捉えておりません。もちろん、当店の構わず、他店でそういった常識のもとご利用なされれば良いことですので、そういったビジネスを他でされることに意見はございません。

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いただきますが、送客してやっているのだから、旅行業界の常識に合わせるのが飲食店側の義務、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を受けながら、継続した関係を持つ事自体が、当店にとって全く興味もリスペクトもない経営姿勢であり、不毛と判断しております。

もちろん、大変、誠実な旅行会社様もいらっしゃいますし、喜んで対応させて頂いた事業者様も多くございます。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、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事業者様とは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