

仏蘭西料理屋通信簿

レストラン名 _____
 評価者 _____

利用日 _____ / _____ / _____ ()
 デイナー ・ ランチ _____ Ver.1.3

評価項目	評価			採点	コメント
レストランの立地条件 / 周辺環境					
レストラン周辺の地域環境が良い	良い	普通	悪い		
入居しているビルは高イメージのビルである	高い	普通	低い		
同じビル内の他のテナントのイメージが高い	高い	普通	低い		
一軒家レストランで環境が良い	良い	普通	悪い		
インテリア					
レストランの出入口					
インテリアに高級感がある	ある	普通	ない		
きちんと整理されていて、きれい	きれい	普通	きたない		
ウェイティングルーム / スペース					
ウェイティングルーム / スペースがある	ある	-	ない		
雰囲気・インテリア	高級	普通	お粗末		
ダイニングルーム					
インテリアに高級感がある	ある	普通	ない		
天井は充分高い	高い	普通	低い		
通路幅は広い	広い	普通	狭い		
隣席との間隔は広い	広い	普通	狭い		
テーブルの配置	良い	普通	悪い		
見た目の広さは充分である	充分	普通	不充分		
汚れ・傷んだ箇所がある	ない	少し	多い		
厨房の雑音が聞こえる	ない	少し	多い		
面積と席数のバランスが良い	良い	普通	悪い		
BGMを流している	いない		いる		
席数	30以下	30~50	50以上		
レストルーム					
インテリアに高級感がある	ある	普通	ない		
掃除が行き届き、清潔できれい	きれい	普通	きたない		
石鹸、ハンドタオル、ティッシュ、屑籠がある	ある	- 1	- 2		
照明					
料理が引き立つ照明である	充分	普通	不充分		
豪華な照明器具を使用している	豪華	普通	簡素		
空調					
温度調整が適切	適切	普通	不適切		
吹き出し口の真下にテーブルを配置している	なし	幾つか	かなり		
空調の音が耳障り	静か	普通	うるさい		
椅子					
長くすわっても疲れない	良い	普通	悪い		
高級感がある	ある	普通	ない		
汚れがなくきれい	きれい	普通	きたない		
他のインテリアとマッチした椅子を使用している	適切	普通	不適切		

評価項目	評価			採点	コメント
テーブル・セッティング					
テーブル/テーブルクロス/ナブキン					
テーブルは安定し、必要な大きさが確保されている	充分	普通	不充分		
ネル、一枚目のクロス、二枚目のクロスの三枚重ね	3枚	2枚	1枚		
高品質のテーブルクロスを使用している	高級	普通	お粗末		
高品質のナブキンを使用している	高級	普通	お粗末		
カトラリー					
高級な銀製品を使用している	使用	一部使用	未使用		
カトラリーの品質	高級	普通	お粗末		
カトラリーに不足はない	不足なし		不足		
ソース・スプーンも必要に応じて用意された	あり	一部なし	なし		
プレゼンテーションプレート/食器					
プレゼンテーションプレート/食器の品質	高級	普通	お粗末		
料理に最適な食器を使用している	最適	一部適	不適		
料理に最適な食器の温度である	最適	一部適	不適		
フィンガー・ボールも必要に応じて用意された	あり	一部なし	なし		
グラス					
グラスの品質	高級	普通	お粗末		
最適なグラスを使用している	最適	一部適	不適		
ワインを楽しむグラス(リーデルなど)を使用	使用	一部使用	未使用		
その他 テーブルに置かれるもの					
生花を飾っていて、匂いが強い	しない	弱い	強い		
Welcomeカードが置いてある	あり		なし		
ろうそくやランプが目障りである	問題なし	やや問題	問題あり		
メニュー					
料理の内容、価格が明確に記載されている	最適	一部適	不適		
装丁が豪華である	豪華	普通	簡素		
ワインリスト					
産地、造り手、ビンテージ、価格が明確に記載	最適	一部適	不適		
装丁が豪華である	豪華	普通	簡素		
サービス					
予約時					
親切かつ的確に対応してくれた	最適	一部適	いい加減		
入店から席まで					
歓迎の言葉	丁寧	普通	なし		
予約リストのチェック	あり		なし		
手荷物・コート等の預かり	あり		なし		
スタッフへの取り次ぎがスムーズ	良い	普通	悪い		
席への案内の仕方	丁寧	普通	不親切		
腰掛ける時のテーブル・椅子のサポート	丁寧	普通	不親切		
ナブキンを膝にかけてくれる	あり		なし		

評価項目	評価			採点	コメント
料理等の注文時					
席数に対するスタッフの人数	充分	やや不足	不足		
・食前酒を注文・サービスする時					
食前酒のアドバイス	親切	普通	なし		
飲んだ後のグラスの片づけ	早い	遅い	しない		
・料理を注文する時					
料理の内容を詳しく説明した	充分	普通	不足		
料理選びのアドバイス	適切	普通	しない		
料理変更の相談	親切	普通	不親切		
・ワインを注文する時					
推奨するワインのセンス	良い	普通	悪い		
選んだワインの説明	適切	普通	難あり		
選んだワインの準備のスピード	迅速	普通	遅い		
配膳時					
・ワインのサービス					
勝手にソムリエの判断でデキャンタージュした	しない		した		
料理の進行にある程度配慮して、注いでくれる	適切	普通	不適切		
空のグラスに気が付かない	ない	時々	いつも		
残ったワインを持ち帰りするように勧めてくれる	親切	まあまあ	しない		
エチケットの持ち帰りを勧めてくれる	親切	まあまあ	しない		
・水/ミネラルウォーターのサービス					
注文しなくても無料の水を注いでくれる	注ぐ		注がない		
勝手に有料のミネラルウォーターを注いだ	注がない		注ぐ		
・パン/バター/サービスのサービス					
タイミング良く適温のパンがサービスされる	良い	普通	悪い		
パン皿にパンを置いてくれる	置く		置かない		
バターをパンの後に持ってくる	しない		した		
・料理のサービス/グリドン・サービスのサービス					
料理の説明	適切	普通	不適切		
料理への質問の答え	適切	普通	不適切		
タイミング良く料理がサービスされる	良い	普通	悪い		
グリドン・サービスの技術レベル	良い	普通	悪い		
・フロマージュ(チーズ)のサービス					
各フロマージュの説明・質問の受け答え	適切	普通	不適切		
お皿の盛付けの美しさ	良い	普通	悪い		
・デザート/サービスのサービス					
デザートの前にテーブルのパン屑を掃除する	丁寧	普通	しない		
タイミング良くデザートがサービスされる	良い	普通	悪い		
デザートの説明・質問の受け答え	適切	普通	不適切		
希望の量ときれいな盛付けでサービス(ワゴンの時)	適切	普通	不適切		
・食後の飲み物・プティフルのサービス					
デザート後にタイミング良く、丁寧にサービス	適切	普通	不適切		
飲物のお代わりを勧めてくれる	する		しない		
会計まできちんとサービス	適切	普通	不適切		

評価項目	評価			採点	コメント
・食後酒・シガラのサービス					
食後酒が必要か聞いてくれる	聞く		聞かない		
シガラは別の場所でサービス	別		同じ		
会計時					
会計はきちんと明細を示している	詳しい	大体	示さない		
わからない箇所を質問して、的確に答えてくれる	適切	普通	不適切		
会計に時間がかかる	迅速	普通	遅い		
出店時					
出口まで、テーブルの係りの人が案内してくれる	する		しない		
手荷物・コート等の受け渡し	丁寧	普通	ぞんざい		
コートを着る手伝いをしてくれる	する		しない		
エレベーターを呼んだり、ドアを開けてくれる	する		しない		
見送りの言葉	丁寧	普通	なし		
料理					
コースの場合、味の組み立てが妥当	妥当	まあ妥当	疑問		
コースの料理の量	適量	まあ適量	不満		
アラカルトの料理の量	適量	まあ適量	不満		
アミューズ・グール					
前菜への期待を高める一品	高める	普通	期待薄		
パン					
高品質のパンを3種類以上用意している	3以上	2種類	1種類		
常に適当な温度でサービスされる	適温	まあまあ	冷たい		
バター					
適度な硬さでサービスされる	適度	まあまあ	固い		
他の食品の匂いが移っていない品質の良いバター	良い	普通	悪い		
冷前菜					
盛付けは美しいか？	美しい	普通	劣る		
良い素材を使っているか？	良い	普通	悪い		
素材の旨味を充分引き出しているか？	良い	普通	悪い		
ソースが素材をより引き立てているか？	良い	普通	悪い		
付け合わせとメインの素材との相性は良いか？	良い	普通	悪い		
料理全体の味のバランスは良いか？	良い	普通	悪い		
火の通り具合は妥当か？	良い	普通	悪い		
味に新鮮な驚きがあるか？	ある	少しある	ない		
温前菜					
盛付けは美しいか？	美しい	普通	劣る		
良い素材を使っているか？	良い	普通	悪い		
素材の旨味を充分引き出しているか？	良い	普通	悪い		
ソースが素材をより引き立てているか？	良い	普通	悪い		
付け合わせとメインの素材との相性は良いか？	良い	普通	悪い		
料理全体の味のバランスは良いか？	良い	普通	悪い		
火の通り具合は妥当か？	良い	普通	悪い		
味に新鮮な驚きがあるか？	ある	少しある	ない		

評価項目	評価			採点	コメント
スープ					
素材の旨味を充分引き出しているか？	良い	普通	悪い		
スープの温度は妥当か？	妥当	やや難	難あり		
味に新鮮な驚きがあるか？	ある	少しある	ない		
魚料理					
盛付けは美しいか？	美しい	普通	劣る		
良い素材を使っているか？	良い	普通	悪い		
素材の旨味を充分引き出しているか？	良い	普通	悪い		
ソースが素材をより引き立てているか？	良い	普通	悪い		
付け合わせとメインの素材との相性は良いか？	良い	普通	悪い		
料理全体の味のバランスは良いか？	良い	普通	悪い		
火の通り具合は妥当か？	良い	普通	悪い		
味に新鮮な驚きがあるか？	ある	少しある	ない		
次の肉料理と味の組合せに不都合がないか？	ない	少しある	ある		
グラニテ					
お口直しにふさわしい上品な味か？	上品	普通	劣る		
肉料理					
盛付けは美しいか？	美しい	普通	劣る		
良い素材を使っているか？	良い	普通	悪い		
素材の旨味を充分引き出しているか？	良い	普通	悪い		
ソースが素材をより引き立てているか？	良い	普通	悪い		
付け合わせとメインの素材との相性は良いか？	良い	普通	悪い		
料理全体の味のバランスは良いか？	良い	普通	悪い		
火の通り具合は妥当か？	良い	普通	悪い		
味に新鮮な驚きがあるか？	ある	少しある	ない		
肉を切って盛り付けてある場合、切り方が妥当か？	妥当	やや難	難あり		
焼き方を指定した料理の場合、焼き方は妥当か？	妥当	やや難	難あり		
フロマージュ(チーズ)の品揃え・状態・価格					
全部のタイプを用意	全部	- 2	- 3以上		
全部で10種類以上の品揃え	10以上	5以下	3以下		
フロマージュの保存・熟成状態	良い	普通	難あり		
¥2,000を越える価格	¥1,400	¥1,700	¥2,000		
クルミ入りなど相性の良いパンのサービス	ある	少し	なし		
デザート					
・厨房でパティシエが盛り付けたデザートの場合					
盛付けの美しさと独創性	良い	普通	悪い		
素材の質	良い	普通	悪い		
素材の組み合わせ方と完成度	良い	普通	悪い		
味に新鮮な驚きがあるか？	ある	少しある	ない		
・ワゴンからサービスされる場合					
5種類以上のケーキを用意している	5以上	3~4	2以下		
フルーツのコンポートを用意している	充分	少し	なし		
フルーツを用意している	充分	少し	なし		
シャーベットを用意している	充分	少し	なし		
アイスクリームを用意している	充分	少し	なし		
ソースを用意している	充分	少し	なし		
素材の質、味にバラエティがある	ある	少し	なし		
サービススタッフの盛付けの美しさ	良い	普通	悪い		
ハーブを付け合わせてある場合、その品質	良い	普通	悪い		

