

インバウンド高級飲食店向け「接客英語&オペレーション標準化」導入提案書

銀座 稲葉様 実績モデル ～ 現場の負担ゼロで、2週間で『世界基準の接客と料理説明』を実現する現場スプリント～

1. エグゼクティブ・サマリー

訪日外国人（インバウンド）富裕層の来店が急増する中、高級店が直面している課題は「日常英会話」ではなく、「日本料理の繊細な技術・こだわり・季節のストーリーを英語でどう届けるか」です。

本プログラムは、「銀座 稲葉」様で実際に導入・運用されている『Hall Pocket Guide』および『60分台本付き現場レッスン』を貴店仕様にフルカスタマイズし、現場スタッフが無理なく、最短2週間で自信を持って英語接客できるオペレーション体制を構築・納品する短期集中支援です。

2. 高級飲食店が抱える「英語対応」3大課題

1. 料理のストーリーが伝わらない * 食材や技法（藁焼き、土瓶蒸し、鬼殻焼き等）の英語表現が分からず、「Fish」「Meat」など単調な案内にとどまり、料理の付加価値が十分に伝わっていない。2. スタッフの英語力に依存し、オペレーションが乱れる * 英語が話せる特定スタッフに負担が集中し、シフトが組めない。新人が入っても教えるマニュアルがない。3. アレルギー・宗教食（ハラール・ヴィーガン等）対応への恐怖心 * 「出汁（魚介介在）」「調味料（みりんのアルコール）」の確認ミスによる重大インシデントへの不安。

3. 本プログラムの独自価値（銀座 稲葉様 実績フレームワーク）

① どんな料理も即座に英語化できる「5つの型」

難しい文法は一切不要。現場スタッフ全員が暗記できる黄金フォーマットを伝授します。

【料理説明の型】

This is [料理名], made with [主な食材], [調理法], with [味つけ/ソース]. Please enjoy it [食べ方].

例（出汁巻き玉子）：

"This is a Japanese rolled omelet, made with dashi. It's served with grated daikon and spicy cod roe. Please enjoy it while it's warm."

② 心理的安全性を担保する「Let me check with the chef.」

スタッフが最も恐れる「分からない質問をされた時」のルールを徹底。「適当に答えず、笑顔でシェフに確認する」行動指針をルール化し、キッチンの板前とホールの連携プレーを構築します。

③ ポケットに入る実物マニュアル『Hall Pocket Guide』の店舗専用作成

貴店の月替わり・季節のコースメニュー、アレルギー一覧、予約確認から会計・お見送りまでをA4見開き（ポケットサイズ）に凝縮したマニュアルを作成・データ納品します。

4. プログラム内容および納品物

項目	内容・納品物
① 貴店専用メニュー英訳&解説集	季節のお品書き（朝食/昼食/夜コース）の全料理について、「そのまま言える英語フレーズ」を網羅したガイドを作成。
② 『Hall Pocket Guide』（SOPマニュアル）	席案内・アレルギー確認・会計・想定FAQ（「辛いですか？」「豚肉は？」等）を網羅した現場用冊子。
③ 実践ロールプレイング研修（2回）	ホール・キッチン合同での60分実践ドリル。料理カードを使った連携練習、入店～見送りの通しロールプレイング。
④ 自走用「台本付きレッスンプラン」	講師不在後も、店長・リーダーが新人にそのまま読み上げて教えられる「台本付きマニュアル（Lesson Script）」を納品。

5. スケジュール（最短2週間スプリント）

- Day 1～3（ヒアリング&献立確認）：

お品書きの共有、仕込み・こだわりのポイントをヒアリング（30～45分程度）。

- Day 4～7（ガイドブック初稿作成）：

AIと専門知見を掛け合わせ、貴店専用『Hall Pocket Guide』をスピード作成。

- Day 8～10（現場研修 第1回）：

基本フレーズと「5つの型」のロールプレイング（60分）。

- Day 11～14（現場研修 第2回&最終納品）：

通し練習、質疑応答、自走用マニュアルの引き渡し。

6. 料金体系およびお支払い条件

- パッケージ定価: 350,000円（税別）

* ※メニュー英訳・SOP冊子作成・研修2回・自走台本納品すべて込み

- お支払い条件:

* 迅速な準備・着手のため、**契約時50%（着手金: 175,000円） / 最終研修完了時50%（175,000円）** の2分割お振込み

7. 担当者プロフィール

[あなたの氏名] 人材開発（HRD）および業務オペレーション（Business Operation）の設計を専門とし、現在「銀座 稲葉」様にて定期的なスタッフ向け接客英語レッスン・オペレーション指導を担当。現場の板前・ホールスタッフが無理なく実践でき、海外VIPゲストの満足度を最大化するオペレーション構築を強みとする。