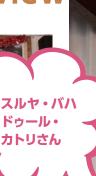
Match Interview



ことは何ですか? ●■お仕事をしていて楽し

るか、どうしたらお客様が のようにおいしい料理を作 る顔を見ると嬉しいです。ど す。飲食店なので、 喜ぶかをいつも考えていま しいです。お客様が喜んでい お客様がいっぱい来ると楽 原価のこ

> す。それが楽しいです。 喜ぶことをいつも考えていま メニューがあって。お客様が て、身体に良くて、 ズナブルな値段で、おいしく のことを考えています。 客様の健康のこと、サービス だけではなく、料理の味やお といけませんが、お金のこと と、材料費のことを考えない いろんな リー

インドネパール

Tel.0297-83-5949

取手店:茨城県取手市東6-75-7 藤代店:茨城県取手市藤代678-1

き、どのようにアイデアを出 ますが、メニューを考えると ■ メニューがたくさんあり

独立する方々にエールをお願

いします。

本格的なインドネパール料理

様にはいつも感謝していま るお客様が多いです。お客 お持ち帰りしてくれたりす て食後に注文してくれたり、 作りました。スイーツとし お客様からのアドバイスで 気メニュー「あんこナン」は、 ルの味を一緒に楽しめる人 日本の味とインド・ネパー ができるときもあります。 ドバイスで新しいメニュー ありますが、お客様からのア 自分たちで考えるときも

ので、考えてください。 よりも大事なことがあります 考えられなくなります。 考えていてはお客様のことを ダメです。お金のことだけを 康のことなどを勉強しないと 様のために、料理のこと、健 ビスのことが大事です。お客 と、お客様の健康のこと、サー とが大事です。料理の味のこ 飲食のことを一番に考えるこ い。私たちは飲食店なので、 客様のことを考えてくださ てはダメです。原価よりもお お金のことだけを考えてい



しているのですか?

思っています。 も考えていることが良いと たらお客様が喜ぶかをいつ てくれたりします。どうし の紹介で新しいお客様が来 また来てくれたり、 1度来てくれたお客様が お客様

