

New Style Wedding

一家ダイニングプロジェクト(本社:千葉県市川市)が運営するThe Place of Tokyo(東京都港区)は8月4日、既存コース料理のボリュームはそのままに、4皿に集約したショートコース【CHEF's PREMIUM】のメディア向け試食会を開催した。ゲストとサービススタッフの、接触回数を減らすことなどを目的に考案した料理。コロナ対策だけでなく単価アップに繋がるなど、提案開始後から様々なメリットを生み出している。開発の経緯などを聞いた。

7割以上が会食を希望

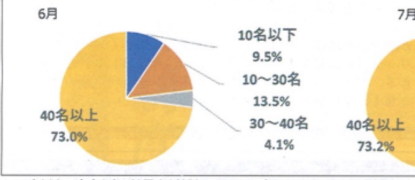
1チャペル3バンケットで年間500組以上を施行している同施設。2012年のオープン以降集客も好調に推移していたが、新型コロナウイルスの影響により、4月10日から5月6日まで臨時休業を決定した。政府が緊急事態宣言解除の延期を発表したため、5月26日まで施設の休業を延長。4月5日のウェディングを最後に、2ヵ月間で95%のパーティが日程変更となった。

こうしたなか多くの式場でスタートしたのが、オンライン結婚式。注目を集める一方で、複数のウェディングメディアによるアンケート結果では「リアルな結婚式に参列したい」、「会場の感染症対策に期待する」といった声も少なくない。実際に、同施設の営業再開後の来館状況は左下の図のとおり。注目すべきは70%以上のカップルが、40名以上の食事を含む披露宴を検討している点だ。大切な人たちが集まり祝福で

営業再開後の新規来館の状況

	披露宴希望の新規来館	食事会希望の新規来館
5月	6件	1件
6月	64件	10件
7月	52件	5件

新規来館する新郎新婦の検討人数の状況



▲40名以上の会食を含む披露宴を検討しているカップルが70%以上という結果に

4皿集約コースで



The Place of Tokyo 総支配人 鈴木大輔氏

きる結婚式を希望するカップルに対し、安心・安全を徹底したパーティスタイルはどのようなものか。ゲストの心情から接触感染、飛沫感染に不安があり、サービススタッフとゲストが接



▲既存の1万7800円コースのボリュームはそのままに

する機会となる料理に着目した。そこで生まれたのが、4皿のショートコース【CHEF's PREMIUM】だ。

口コミサイトでも人気の料理

同会場は、みんなのウェディング2019年料理部門において東京都口ミランキング1位を獲得するなど、新規来館した顧客の多くが成約の決め手の1つとして料理を挙げていた。カップルはもちろんゲストの満足度はそのままだ、いかにして感染リスクを下げていくべきか。

【CHEF's PREMIUM】は前菜と魚、肉、デザート の4皿と、パン、コーヒー/紅茶、持ち帰り可能な祝い箸をセットにして価格は1万7800円。これまで提供してきた同一価格のコースは、全体施行のうち60%を占める人気コースだった。ショート

感染症対策を図る

▼4面から続く

いるのが、ケーキカット、余興、お色直しの中座などを含む、料理提供部分の②だ。

これまで同会場が提案してきた1万7800円のコースでは、料理のサーブを始めパッシング、出汁やパンの提供など、ゲストとサービススタッフの接客回数合計18回。一方で今回のショートコースは、皿数のマイナス分と出汁の提供をあえてなくす構成にチェンジし、接触回数は6回減少し全2回となった(5面の右上の図を参照)。

プレート数の削減により、料理説明時間の短縮にも繋がる。結果としてこれまで9分間で見慣れていた接客時間が、6分になるのもポイントだ。

バージョンはこれをもとにしたもので、食材数や原価額、ボリュームはそのままに、前菜を盛り合わせにするなどプレート数を集約した。

8月以降の施行を対象に、すでに案内を強化している。4皿に集約したことで、コロナ禍における結婚式に様々な安心・安全をもたらすことが期待できる。同会場が指摘する6つのメリットは、以下の通り。

- 1) スタッフ数の削減
- 2) 皿コースでは料理と料理の間隔に余裕が生まれるため、少ないサービススタッフ数でも滞りなくゲストに食事を提供できる。出汁の提供も無くなったことから、その分の人員削減にも成功。60~80名の披露宴を仮定した場合、従来のスタッフ総数より2名少ない人員でパーティを回せるようになる。
- 3) スタッフ数の削減
- 4) 全体の時間短縮
- 5) 単価アップの可能性
- 6) スタッフの安全確保

1万7800円の既存コースに加え、1万5800円、1万3800円、1万1800円と、リーズナブルに5~6品を楽しむコース料理も用意している同会場。実際にショートコースの提案をスタートしたところ、「長時間の拘束」

も少なくない。これまで提供していた1万7800円のコースを出し切るには、最低でも1時間20分が必要だった。入場や乾杯の冒頭部分と手紙などのエンディングを合わせると、トータル2時間15分となる。

3密を避ける点や、遠方在住のゲストを招待できないことなどから、列席者数の減少傾向が多くある会場から上がっている。単価アップで利益を維持できるのはもちろん、満足度の高い食事をゲストに提供できれば、口コミサイトでの高評価に繋がる可能性も。結果として、長期的な目線で集客アップを後押しすることも考えられる。



▲ドルチェは3層盛りに

ショートコース開発により期待できること①

	接触回数の削減
【接触が発生するタイミング】	【接触回数】(通常17回の場合)【ショートの場合】
①お料理サーブ(提供)時	1皿×回数 6回 4回
②お料理/ドリンク(下げ)時	1皿×回数 6回 4回
③出汁提供時	2回 2回 0回
④プレート提供時	3回 3回 3回
⑤デミタスカップ・ソーサーセット	1回 1回 1回
	18回 12回(-6回)

▲出汁の提供をカットするなど接触回数はマイナス6回に

新型コロナウイルス感染拡大防止への対応に関して

弊社では、新型コロナウイルス感染症拡大防止への発生を踏まえ、お客様及び関係者の健康・安全確保を第一に考え、以下の通り感染防止策を徹底してまいります。

- 1 アルコール消毒後の感染
- 2 アルコール消毒による拭き取り
- 3 数滴作用のあるおしぼりの配布
- 4 お客様の間の確保
- 5 換気の実施
- 6 スタッフのマスク着用
- 7 スタッフの体調管理

「食卓に近づける可能性も」

実際に過去に参列した式で、ダンスに参列した上で、テーブル、コーヒ、メイが一度にテーブルに並ぶ果として急いで、片づけなれば、感じが一連無しの発表でもあった。今回の発表でも4皿コースを試食したところ、落ち着いて接客を食卓に4皿の機会を減らした。来客の味を減らした。来客の味を減らした。来客の味を減らした。

▲人気のフォアグラのソテーお寿司仕立てを含む前菜



▲カナダ産オマール海老の雲丹味噌焼き

▲黒毛国産牛フィレ肉と合わせ焼き御飯も

▲ドルチェは3層盛りに