

言葉とリズムでパフォーマンス。ラップというかセリフ劇になるようなイメージ。テーマは料理。今回はフランス料理のディナー・コースでいこう。演奏（Play）は「遊ぶ」要素もある。言葉遊びや動きを楽しみながら、マナーを通じて文化を吸収し、大人になる準備！

## 入店から食事までの流れ

入店——荷物を預ける——席へ案内——メニューを見ながら店員とも相談——料理決定——待つ！  
普通は予約しておく。名前を名乗ったら、荷物を預かってくれて準備された席へ案内してもらえる。

メニューが手渡される時に、その日のおすすめが案内されることが多い。それも参考にワイワイ相談。この時に、サービスマンに自分の好みを伝えて相談に乗ってもらうのが賢明。

大人の嗜み（たしなみ）として、料理にあうワインもチョイス！

## 食事スタート

レストランの雰囲気合ったおしゃべりを楽しみながら、料理・ワインを賞味。サービスマンにも、料理について質問したり、味の感想を伝えたりして会話する。料理やワインは、食べるペースに合わせてサービスされる。

## 食事の最後はデザートとかチーズ

お皿に盛り合わせて決められたものが提供されることが普通だが、サービスマンが大きい皿やワゴンで見本を色々見せてくれて、自分の好みのもを（好きなだけ！）選べることも多い。飲み物は確実に選択制。

## 支払いを済ませて退店

サービスマンに「ごちそうさまでした」もしくは「チェックしてください」と伝えたら、代金を計算してくれる。席についたまま支払いを済ませる（テーブルチェック）店もあるし、普通の店のようにキャッシャーで支払うこともある。  
退店こそスマートに！！

## 制作の流れ

全体の構想をみんなで相談する。料理の品数を決めて、それぞれの担当者を割り振り。

料理・お客・サービスマン等々 マナーの解説者みたいなものも入れていいし、

どのように交代するかも含め、人数を決める。

場面展開の流れを決める。

それぞれのセクションで相談して制作——前後の担当者ともコンタクトして、繋ぎを工夫して。

※料理に必ず「～のロッシェニ風」を加えること。それに、ロッシェニについての説明も挿入する。  
セビリャの理髪師を観たよな！

## 役割分担

No. 2

同じ役割でも途中交代あり。役割別に大きいグループを作って、全体的な流れを相談する。その上で細かい役割グループにして、実際に制作にとりかかる。

**お客** 家族・友人・カップル・夫婦等 途中で変わっても、違うテーブルでの食事ということで。  
店の人との色々な会話を工夫 料理の質問・感想 教えてほしい事 自分達のおしゃべり

**サービスマン** 基本はひとつの役割に一人 続けてもいいし、細かく替えてもOK

クローク（荷物を預かる）

座席への案内

メニューの説明

料理・ワインのサービス

精算とお見送り

その他なんでも客の希望に応じて色々（料理チーム・お客チームと相談して、展開を工夫）

**料理人** 料理は品数を決め、それぞれの料理を作るチームにする（3・4人ぐらい）

調理メニューを決める・材料・調理手順・盛り付け・お客へ出す（食べ方の提案等も？）

料理の名前を伝える

アミューズ（突き出し）

オードブル

スープ

魚料理

シャーベット

肉料理

デザートと飲み物

**ナレーション**（テーブルマナー・状況の解説）

次に出される料理の名前とか、テーブルの上の物の使用順とか、工夫次第。

料理が出たら、それに対してテーブルの上の何を使うのか、お客の振るまい方について述べる。

野球の実況中継みたいなのもあり。上手に上記の役割の間にはさむ。

メモ欄