

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