（別紙）

芦原温泉旅館でのおいしい食べきりサービス

旅館ごとに規模やメニューなどが異なるため、それぞれが実施可能な範囲で８月中旬から順次サービスに取組みます。

旅館名	食べきりサービス等　取組み内容
芦原の宿　八木	・お客様の構成を見て食事量の調整を行う。 ・予約時に食べられない食材や食事量の希望を伺う。
あわらグランドホテル	・地元食材を使用したこだわりの料理を提供。 ・お客様に料理を提供する際に、食の物語を添え、食べきりを促す。
灰屋	・量より質を重視したメニューを用意し、予約時にお客様と相談する。 ・どういった料理が残されているのか、接客係を通して把握する。
花の宿　福寿	・予約時に食べられない食材やアレルギーについて確認し、その食材は提供しない。 ・量より質を重視したメニューを用意し、予約時にお客様と相談する。
白和荘	・食材を使い切るよう、調理方法を検討する。 ・お客様の年齢等を考慮し、食事の量を調整する。
開花亭	・量より質を重視したメニューを用意し、予約時にお客様と相談する。 ・板場と相談しながら、残り物の把握に努める。
べにや	・量を少なめにしたプチ会席プランを用意する。 ・年配の方向けにシルバープラン等のコースを設定する。 ・献立を早めに見ていただき、苦手な食材があれば変更して対応する。
美松	・お客様のニーズに合わせた料理の提供に努める。
みのや泰平閣	・予約時に食べられない食材や食事量の希望を伺う。 ・お客様の年齢等を考慮し、食事の量を調整する。
長谷川	・量より質を重視したメニューを用意し、予約時に客様と相談する。