

ウーマン アイ

もてなしの実力



常に予約をとりにくい店の一つだ。バーや和食、イタリア料理の大型複合店という珍しいコンセプトと共に、外国人のバーテンダー、ウエーターが多く、ちょっとした非日

常に味わえるのも人気の要因。
流ちょうな日本語を話す人ばかりではないが、対応が速く、連日満員の店内でホスピタリティー（もてなし）精神を発揮している。経営する金山精三郎氏は「スタッフの最終的な選考基準はハート。この仕事を好きかどうかだ」と語る。

人気店のシェフが表舞台に立つようになった現在も、ホール（客席）で働く人たちのステータスはいまひとつなのか、人手不足と言われる。若者のフリーター志向が話題の昨今、おしゃれな店ならアルバイトの希望者が大勢集まりそうに思えるが、目標が定まらず、プロ意識に欠けるようではサービス向上は難しいというところらしい。

グルメの女性たちの間で、都市部で続々オープンする新しい発想のレストランが注目されている。しかし、料理、サービス、インテリアの三本柱をそろえ、調和をとるのは難しい。特に最近、要求の厳しい女性たちが水準の低下を気にするのはサービス。日本人のサ

ービスは礼儀正しくきめ細かいという「定説」は、崩れてしまったと感じられることが多い。

そんななか、異彩を放つのが東京・代官山の「XEX（ゼックス）」だ。今年一月に開業したばかりで、平均客単価一万円はくだらないという高級店にもかかわらず、いま非