

# マンダラバ・リゾート & スパに おける日本人観光客向けワンタ イムセットメニューの作成

---

ピヤーパット・トムロー



# 目的

1. 日本人観光客および外国人観光客に対応するための日本料理メニューを作成すること。
2. ホテル内のメニューの多様性を高めること。
3. 宿泊客の満足度を向上させ、ホテルの収益を増加させること。



# マンダラバ・リゾート&スパ

マンダラバ・リゾート&スパは、タイ・プーケット県カロンにある5つ星リゾートホテルです。自然に囲まれた静かな環境にあり、プールが5つ、フィットネスやスパもあります。レストランは2か所あります。



私の勤務先は「チョムタレー・レストラン」で、高い場所から海の景色を見ることができます。

# 研究の背景

マンダラバ・リゾート&スパには日本人観光客が増えています。しかし、日本料理のメニューはまだ少ないです。そのため、日本料理のワンタイムセットメニューを作成したいと考えました。



# 進め方

- 1.先輩から日本人観光客のニーズについて情報を収集する。
- 2.メニュー内容を計画し、設計する。
- 3.上司のアドバイスに基づいて改善する。
- 4.最終版のメニューを作成し、試験的に実施する。

# プロジェクトの概要と活用

## タイ料理セット

Thai set Menu

前菜 (お一人様につき、1品お選びいただけます。)

Starter : Please choose 1 item of starter per person.

### ポーピアパック (Por Pia Phak)

タロ芋、キャベツ、人参、きのこ、セロリ、ネギ、春雨の揚げ春巻き。梅ソースときゅうりの甘酢漬物を添えて。

Vegetables spring rolls with taro, cabbage, carrot, mushroom, celery, scallion, glass noodle, plum sauce, cucumber relish



### トートマンブラー (Tod man Pla)

(タイ風魚のさつま揚げ) 白身魚のすり身揚げ。甘い梅ソースとピクルスを添えて。

Deep fried fish cake with sweet plum sauce and pickled.



### ポーピアガイ (Por Pai kai)

鶏肉、タロ芋、キャベツ、人参、きのこ、セロリ、ネギ、春雨の揚げ春巻き。梅ソースときゅうりの甘酢漬物を添えて。

Chicken spring rolls with taro, cabbage, carrot, mushroom, celery, scallion, glass noodle, plum sauce, cucumber relish.





# プロジェクトの成果

1. 日本人のお客様の満足度が向上しました。
2. お客様が各メニューの詳細をより理解できるようになった。
3. お客様が安心して注文できるようになった。

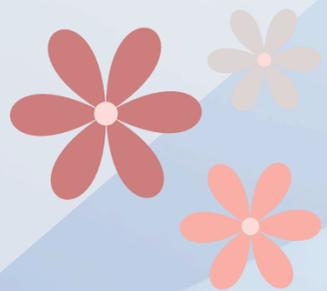
# 満足

1. 日本人のお客様はレストランの利用に満足している。

2. お客様は配慮を感じている。







ありがとうございます。

