

飲み会の席で使える 好感度UPテクニック♪

会社の飲み会などで、きめ細やかな気配りができる人には好感が持てますよね。

そこで、飲み会で一目置かれる振る舞いを紹介します♪

今回はその好感度UPテクニックをマイタウンスタッフが実践してみました。

女性や新入社員の方は特に必見です!

宴会マナー その2

泥酔した人のお酒を ノンアルコールの飲み物にすり替える

☆水割り⇒お冷、ウーロン杯⇒ウーロン茶、
カクテル⇒オレンジジュース など

酔いつぶれてしまった人や、お酒が弱いことを知っている後輩には、周りに気づかれないように、さりげなく交換してあげましょう。すり替えるときに、身体を気遣う言葉を添えて行くと◎



メニュー表の方向に注意する

メニュー表を先輩や上司の方に手渡すときは、相手から見てメニュー表の文字が逆さまにならないように注意!

手の平を相手に向けるように手渡すとより◎



身の周りの物に気を配る

脱いだ靴を揃えたり、コートを手ハンガーにかけてあげたり、身の回りの物にも気を配りましょう。飲み会が終わって帰る際には、席やトイレを見回して忘れ物チェックを行うのも◎



感謝の気持ちを伝える

飲み会の会計で多く払ってくれた先輩や上司にきちんと言葉にしてお礼を伝えましょう。



リーズナブルに旬の味覚を...

お昼のランチメニュー

平日限定
パレットランチ 2,100円 (税込)

- ◆茶わんむし ◆天婦羅盛り合わせ ◆白御飯
- ◆味噌汁 ◆香の物 ◆デザート ※+300円で釜めしに変更できます。

夜の会席コース

旬膳 3,000円 (税込)

- ◆付き出し ◆刺身 ◆旬の地魚煮付け ◆茶わんむし
- ◆天婦羅盛り合わせ ◆タイ釜めし ◆味噌汁 ◆香の物 ◆デザート

天婦羅定食 1,500円 (税込)

釜めし定食 1,800円 (税込)

ひとくちステーキランチ 1,900円 (税込)

四季・和美酒コース 2,000円 (税込)

- ◆付き出し ◆刺身 ◆月替わりの一品 ◆天婦羅盛り合わせ
- ◆タイ釜めし ◆味噌汁 ◆香の物

楽しく集う 鍋コース

- ◆付き出し
- ◆刺身
- ◆雑炊又はうどん
- ◆茶わんむし
- ◆デザート付

3,800円 (税込) ~ ※写真はイメージです。

ごちそう瀬戸・華 3,000円 (税込)

- ◆茶わんむし ◆ひとくちステーキ
- ◆白御飯 ◆味噌汁 ◆香の物 ◆デザート
- ※+300円で釜めしに変更できます。

■飲み比べセットございます。ワイン/日本酒/焼酎
■コース料理は、ご予算に応じて承ります。■仕出しも承っております。

個室あり。2階35人までご利用可能です。

12/31は営業します。1月は2日から営業します。

SETO

割烹 瀬戸

今治市恵美須町1丁目4-2 営業時間/11:30~14:30、17:00~22:00 (オーダーストップ21:30)

TEL(0898) 31-8168 定休日/火曜日(祝日の場合は営業)