



どうなっているの？

楽しい夏休み！ キッズ特集第9弾では、
ななみちゃんとお父さんが「レディクリスタル」*1を訪ね、レストランシップの裏側を見
せてもらいます。ぜひ自宅に持ち帰って家
族の皆さんとご覧ください！

※1 ザ・クルーズクラブ東京が運航するクルーズシップ



ななみ、海の上を走る
レストランを見に行こうか

レストランが海の上を走るの？
レストランってごはん食べに
行く所だよ

お父さん
NYKに勤めていて。
ななみちゃんが
NYKに興味を
持ってくれてうれしい

ななみちゃん
お父さんの会社に
興味津々な小学生

景色を楽しみながら食事ができる船
があるんだけど、普段は入れない所
を見せてもらえることになったんだ

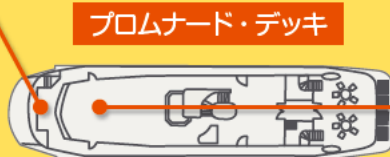
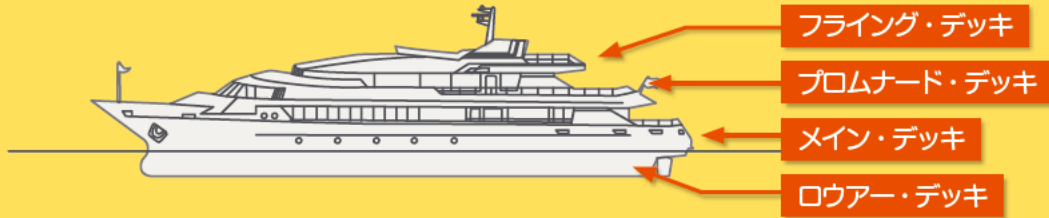
面白そうだね！ 行きたーい！
(おいしいごはんも食べられるかな……ワクワク)



レディクリスタル

★全長：46.5m ★喫水：2.1m ★幅：8.8m ★総トン数：346トン
★速度：12ノット(約22km/h) ★就航：1990年5月8日

海の上のレストラン



それじゃ、
「レディクリスタル」の
中に入ってみよう



最初はお客さんが食事をする
ダイニングルームからだよ。
今はディナークルーズの
準備をしているね

ななみちゃん、
こんにちは



クルーズ支配人 調理部
山下 浩一さん



「レディクリスタル」へようこそ！

今はお客さまをお迎えするために、準備をしている
ところです。船内をすみずみまで清掃して、しっかり消
毒。それからテーブルやいすのセッティングをして、
お皿やグラスを並べます



使わないテーブルやいすはどこに置いておくの？



全部は船内に置いておけないので、陸上のレストラン
の方に移動します



うわ〜、大変



週末はいくつものクルーズがあるし、次のクルーズま
での時間が短いこともあるから本当に大変だよ



クルーズ中は衣装を着がえて、お客さまにお飲み物や
お料理を提供する仕事もしているので、複数のクルー
ズがある日は本当にいそがしいです。お客さまに接
するときは、「船」という非日常空間でワクワクする気
持ちを盛り上げるよう意識しています。またゆれを
不安に感じていそうなお客さまには、話しかけるよう
にしています。ゆれる船内での長時間の立ち仕事は
大変ですが、お客さまからかけていただく「料理が
おいしい」「来てみて良かった」「楽しかった」などの言葉
がとてもはげみになります



料理を運ぶ山下さん



お客さまを船までご案内する
のも山下さんのお仕事

「レディクリスタル」からは景色をお楽し
みいただけるのはもちろんのこと、新幹
線、飛行機、モノレール、船といったさ
まざまな乗り物が見えるので、お子
さまにも楽しんでいただけます



どうなっているの？ 海の上のレストラン

今度はキッチンを見せてもらおう



シェフ
野中 直器さん

ちゃん、いらっしやい。

下ごしらえはほとんど陸上のレストランで済ませていて、ここでの準備はメイン料理の仕上げです。

デザートなどの冷たいお料理は陸上の厨房で作ったものを船に運んで、お客さまの前にここで盛り付けます。温かいお料理はここで調理するために、メイン料理は船内で調理しています



陸上で準備したお料理はワゴンで船内に運びます



階段がせまかったけれど、どうやってお料理を運んできたの？

専用のエレベーターがあるんだよ。お料理をワゴンにのせて、ワゴンごとエレベーターにのせるんだ



運んできたお料理を、すぐに提供できるよう1人分ずつ盛りつけます



メイン料理はお客さまに出す直前に調理



お料理をつくるだけでなく、メニューの開発などもします。また船内の準備全体を調理部スタッフが担当しており、船内装飾もうしよくを作ることもあります。

クルーズは長くても2時間。その中で全てのお料理を出さなくてははいけません。さらにビューポイントでは景色をお楽しみいただきたいので、時間割を考え接客担当と常に連絡を取りながら作業します。「レディクリスタル」はとても楽しい空間です。ぜひ皆さんにおこしいただきたいと思います。季節を感じるお料理をご用意してお待ちしています



シェフがつくった船内装飾



ななみ、エンジンルームとブリッジも見せてもらおう。
 停泊しているときは陸上から電気を引いて使っているけど、海の上に電気はとどかないから、出航前に船の発電機に切りかえる作業をするんだよ



大きな音で声が聞こえないよ!



ハハハハ。
 じゃあブリッジの方に行こうか

ななみちゃん、こんにちは。

ここは船を操縦する部屋です。
 操船するだけではなく、船を動かすエンジンの状況も確認しています。船長、航海士、機関士の3人で協力して運航します



うわ〜、機械がたくさんあるね



船長
 荒木 和之さん

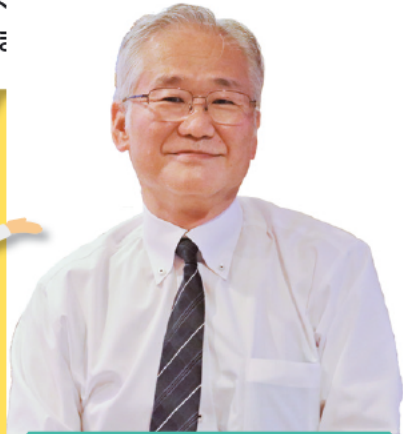
部は操船だけでなく、出航前にエンジンの整備作業、清そう作業、窓そうじ(取り)などの準備をしますが、日中のクルーズがない日には船のペンキ塗りなども行っています。東京湾は船が多いので、事故を起こさないよう特に注意していますが、限られた時間でお客さまに食事や景色を楽しんでもらうために、スピードの調整にも常に付けています。おすすめの景色は、折り返して戻るときに見えるビル群を背景にしたレインボーブリッジ。



おいしい食事と美しい景色を楽しみにいらしてください

どうなっているの？ 海の上のレストラン

こちらが見学の準備をしてくれた永瀬さんだよ
永瀬さん、ありがとうございます



営業部 課長
永瀬 敏也さん

一番の特徴は、レストランシップの運航だけではなく陸上レストランがあることです。

ランで食事してからクルーズに乗船していただくこともすし、クルーズのみのご利用も可能です*2。昼と夜では見景色も違いますから、その時々でご希望に合ったパターンで楽しみいただけます。

結婚式もうけたまわっており、陸上レストランでのパーティーと「レディクリスタル」でのデザートビュッフェを組み合わせたプランもあります。アニバーサリープランもご用意していますので、おたん生日や結婚記念日など人生のさまざまな節目でご利用いただければ幸いです。ななみちゃんのおたん生日祝いにもご利用ください

※2 アフタヌーンクルーズやフリードリンク付きのナイトクルーズがあります

ななみちゃん、「レディクリスタル」の見学はどうだったかな？

とっても楽しかった！ でも動いているときに乗ってみたいな

今度はぜひお母さんもいっしょに、家族でディナークルーズに来てください。夜景もとてもきれいですよ

お母さんも喜ぶね、お父さん！

そうだね。でもその前に夏休みの宿題をちゃんと終わらせるんだよ

お父さんが手伝ってくれれば大丈夫だよ(笑)



新型コロナウイルス感染症^{たいさく}対策について

陸上レストラン、「レディクリスタル」船内とも、安心してご利用いただけるよう対策を行っています。

ご不便をおかけするところもありますが、ご来店の際にはご協力をお願い致します。



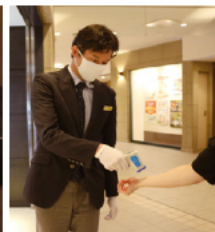
人が立つカウンターにはアクリル板やビニールのカーテンを設置



座席を減らし間を広く配置



人が向かい合わないよう席を配列



入店前の検温



入店と退店の通路を区別



店内の消毒作業



空気清浄機^{せいじようき}を設置

ザ・クルーズクラブ東京ウェブサイト：<https://cctokyo.co.jp>

ご家庭でのご意見・ご感想をお聞かせください！宛先は広報グループまで
(e-mail:PRTEAM@nykgroup.com)

