



ザ・シンフォニーカフェ担当 /
レセプションист
たかはら ちはる
高原 千温

音楽はもちろん、
カフェで過ごす時間が楽しみと
思っていただけのような場所を
目指します。

ただけようになりました。

まだまだ至らない点も多い
のですが、先日「最初はぎこち
ないところもあったけれど、
随分とよくなったね」とお声
掛けいただき、スタッフのこと
を見守ってくれるお客様がい
る、ということを実感し本当
に嬉しかったです。

素晴らしい音楽だけでなく、
ザ・シンフォニーカフェで過ご
す時間が楽しみな、と思っ
ていただけのような場所にな
るよう、これからも精いっぱい
努力していきます。

会場でおお客様をご案内す
るレセプションist、またザ・
シンフォニーカフェを担当し
ています。
公演のタイプに合わせたス
タッフの配置を考え、カフェ
を行い、準備を整えて本番を
迎えます。今年1月運営が変
わると同時にカフェも一新、ゼ
ロからのスタートとなりました。
今までの接客アルバイト
の経験を手掛かりに、スピー
ディーかつ、お客様がゆったり
と過ごせるオペレーションを
試行錯誤しながら考えていき
ました。
何度ご利用いただいても新
鮮に感じて頂けるよう、季節
限定商品など、定期的に新し
いメニューを取り入れるよう
にしています。9月からは、老
舗の吉野寿司さんとタッグを
組み、コンサート前に本格的
な箱寿司のお食事を楽しんで



よくあるご質問 Q&A

Q ホール内の空調温度を変えてもらうこ
とはできますか？

A ホール内の温度は、演奏者や楽器のコン
ディションを決定する非常に重要な要素
です。

温度は、お客様はもとより演奏者にとって
最適な温度を保っておりますため、個々
のお客様からのご要望にお応えすること
は致しかねます。

演奏者がベストの状態で行える環
境を整えるため、ご理解頂きますようお
願い申し上げます。ご来場の際は、体温調
節ができる服装でお越しいただきますよ
う、宜しく願い致します。また、場内では
ブランケットの貸し出しも行っておりま
す。どうぞご利用下さい。

レセプションist 研修レポート

8月、ザ・シンフォニーホール・

レセプションistの研修を行いました。

もしも！の時や、お体の不自由なお客様へもスムーズに

対応できるよう、視覚障害者の誘導、車いすの介助、

救急救命の講義・訓練などを実施。今後も、みなさまに

より安心して快適にホールを

ご利用いただけるよう、

スタッフ一同

取り組んで参ります！



寿司御膳
受付開始!

ザ・シンフォニーカフェが自信を持ってご提供! **大阪の老舗・吉野寿司の寿司御膳!**

天保十二年(1841年)創業の大阪の老舗・吉野寿司の逸品が詰まった、贅沢な寿司御膳。丹念に仕込んだ高級素材を使用した箱寿司を丁寧に盛り付けました。大阪寿司を代表するこの箱寿司は、時間がたっても美味しく召し上がっていただけるのが特徴で、噛むほどに旨味が深まります。普段の慌ただしさから離れ、開演前の優雅な時間にゆっくりとご賞味ください!

ご予約いただいたお客様へは、お好きな席を予約確保して、お待ちしております。

寿司御膳 おしながき

奏
かなで



箱寿司・汁物
2,000 円(税込)

響
ひびき



箱寿司・棒寿司・汁物
3,000 円(税込)

※季節によって内容は変わります。

料理人紹介

橋本 卓児 (はしもと たくじ)

1980年大阪生まれ。
大学在学時より調理場を手伝い、大阪寿司の奥深さと完成度の高さを確信する。
卒業と同時に吉野寿司に入社し、現在は調理責任者。
素材と調理には一切の妥協を許さない。



ご注文・お問い合わせ: TEL 06-6453-1010 FAX 06-6453-1700 ※お弁当のご注文とお申し付けください。

① お電話にて以下の内容をお知らせください。

- お名前 ●ご住所 ●ご連絡先 ●公演日 ●公演名
- ご注文数量 ●お席のご希望(テーブル席・カウンター席)

◆ご予約は公演の6ヶ月前から3日前まで承ります。また、3日前午後5時以降からのキャンセルはキャンセル料として商品代金100%を頂戴いたします。◆受付は先着順です。定員に達した場合はお断りすることがございます。ご了承ください。◆受付後、ご予約確認書をFAXまたはメールにて送信させていただきます。ご予約確認書の送付をもってご予約完了とさせていただきます。

② 商品お渡し

当日開場～開演の20分前までの間に2階グランドホワイエ、ザ・シンフォニーカフェまでお越しください。お会計後に、商品をお渡しさせていただきます。