



## 店長のコータローです。

皆さまこんにちは。  
ニューズレター第2号は調理担当、店長の西岡広太郎です。  
皆さまにご挨拶させていただきます。

…私は父が料理人(フレンチ)という家庭に育ちました…幼い頃から男がキッチンに立つのは当たり前という環境で、夕食の手伝いや母が仕事で遅いときなど自分で作ることを自然とできるようになっていました。小学生の頃など朝は母や弟と一緒にホットケーキを作ったり、クレープを焼いたりというのがいつもの習慣でした。

この頃の思い出が現在の仕事に繋がる原点だと思います。みんなで作って、みんなで美味しいものを食べる、そして家族で楽しい話しをしながら食卓を囲む…そこに全てあったように思います。

父親に対し反抗した時期もありましたが、その背中を追うように自然と飲食の世界に入ることとなりました。最初に勤めたお店では若くして京都全日空ホテルでマネージャーを務めていた方に教えて頂きました。接客の基本、お酒についての知識、社会人としての基本、また人を動かせる人間になるには等々、一から叩き込まれました、本当にた・た・き・こまれました(笑)。当時の私には教えて頂いた事全てを理解することは出来ませんでした。その後進む事になった飲食人生でとても役立つ事、今も思い出す言葉も沢山あります。とても厳しい指導でしたが、私はその最初の職場で飲食の基本とお客様に対する姿勢を学べたと思います。

その後、この世界に惹かれた私は将来やってみたいお店を考え始め、焼き鳥屋、カフェ、スポーツバー…その中でカフェだけが学生のバイト時代から一度も携わったことがありませんでした。そこで此処へ来る前のカフェに勤めることになりました。…そのカフェは京都ではとても有名な人気店でした。カフェという業態が流行りだしていた時期でしたが、このお店はとても繁盛店でした。あまりの忙しさに私もここで徐々にキッチン

の仕事に深く関わっていくようになっていきました。その後新しいお店をオープンする話があり、そちらをまとめていく役割を与えられました。

この店は料理だけでなくパンやケーキも全て手作りしておりましたが新店舗にはパティシエが居なかったため、私が店長兼お菓子作りを担当することになりました。このころは朝から深夜までケーキ作りに没頭し、自分で作ったものを食べていただく、そのためにアイデア、工夫をこらすといったことに対する楽しさと喜びをここで見つけました。

その後、ご縁により『京都ダイナー』を見つけることになりました。見つけたというよりも実は前々から目をつけていました。生まれ育った土地でもあり、錦小路に近い独特の雰囲気を持つこの通りと店舗のイメージが自分のやりたいお店に近く、以前この店がカフェだったときからスタッフの募集がないか前を通るたびにチェックしていたものです。カフェが移転した後、京都ダイナーが出来たのを見たときにこれだ! と思いました。

カフェバーのような雰囲気とワイン、それに大きなテレビモニター、自分の理想とするものがほとんどそのまま目の前に現れたような気持ちでした。元々スタッフの募集はしていませんでしたが、思い切って電話しました。とにかく面接してほしいという事を伝え、熱意が通じたのか、はたまたタイミングがよかったのか勤めさせていただけようになりました。

今はオーナーが選ぶワインリストと合わせ、有難いことに料理メニューは任せて頂いています。その分責任も感じておりますが、それを楽しみ、美味しいお酒と美味しい料理、ここ『京都ダイナー』がお客様にとって心地よい空間になりますよう努めていきたいと思っています。

お料理のことはもちろん、オーナー不在時は代理を務めさせていただきます。  
ご来店の際は、『コータロー』って、気軽に声を掛けてください!