

# お通し ~食堂や居酒屋にて~

日本の居酒屋では、お通しが出てくるのが通常です。

これはテーブルチャージのような意味合いがあり、お席に着いたタイミングで小鉢に盛りられた一品料理が供されます。

お通しは日本の文化でもあるので、この機会に楽しんでみて下さい。

## お通しはテーブルチャージと似た意味合い

- お料理が出てくるまでの間に、お酒の肴として出されるのがお通しです
- お通しは注文しなくても出てきます
- お通しは有料ですがテーブルチャージと似た意味合いがあります



## お通しは日本のOMOTENASHIの一つ

- お通しは日本のOMOTENASHI文化の一つです
- 元々はお料理が出るまでの間、お酒のお供にとお店の主人がお客様のために小鉢をサービスしたことが始まりと言われています
- お通しは江戸時代(17世紀頃)から始まったと言われています



## アレルギー等あれば店員さんに相談してください

- もしアレルギーや宗教上の理由で食べられないものがある場合は、店員さんに相談してください
- 別のお通しをご準備できる場合があります



## お通しは季節の一品が楽しめるチャンス!

- お通しには、その季節の一品やお店のおススメが小鉢になって出てくる場合があります
- お通しはそういうおススメの一品が楽しめるチャンスです!
- 思いがけずお気に入りのお通しが見つかった場合は、是非店員さんにそれが何か聞いてみて下さい

