

禁煙飲食店ー店長の思いと会員の食べ歩き感想ー

(記事は 2009 年時点のものです)

ラトリエ トゥ モンテ さん

<http://latoliet.tout-monter.com/index.html>

禁煙のレストランを立ち上げた理由と実際の感想

私は調理の世界に入って、20年以上の経験になりますが 実は かなりのヘビースモーカーでした あまり 自身の健康や周りの事など、気にも留めず また 周りの喫煙率が高かつた事もあり、たばこは体に悪い事は知っていましたが、やめようとは思いもしませんでした。そんな私が、禁煙を意識したのは 関東で働いた時の事でした 時節柄禁煙思考が高まっており 駅の構内や公共の場所、いろんな施設での禁煙・分煙を目にしてきました。また、九州と違い禁煙の飲食店なども多く、実際に利用してみると、なるほどとても快適であると感じる事が多々あり、とても共感がもてました。

それから九州に戻り、自分でレストランを出店するにあたって、全面禁煙のレストランにしようと決意し 自身も禁煙致しました。

実際に禁煙してみて感じたのですが、自分が思っていた以上に、煙・においは 吸わない人にとっては、公害以外のなにものでもないという事を思い知らされました。飲食店での匂い・煙、ひどいときは灰が飛び、料理の香りやワインの香りなど、まったく楽しめない。しかも、受動喫煙は不快感を与えるだけでなく、実際に他の人の健康を間違いなく害しているという事実、禁煙の飲食店がまだ少ない熊本で、どうしても安心して、食事と空間を愉しんで頂く場所を提供したい、お客様に本当の料理やワインの香りを愉しんで頂きたい、そんな思いからこのレストランを作り上げました。

実際にレストランをオープンさせてみて、一抹の不安はありましたが、実際には概ね厚意的に受け取って頂いていると思います。しかし、禁煙と知らずに来店されて、席に付いたあとお帰りになったり、不愉快な言葉をおっしゃるお客様がいた事も事実であり、まだまだ熊本では、完全禁煙というスタンスは、特にお酒を扱うシーンではマイナスの要素が強いように感じます。

ですので、今回こういう形で熊本禁煙推進フォーラムという素晴らしい団体に出会い、そして、熊本の街をもっともっと良くするお手伝いが出来る事は、本当に頼もしく、当店としてもお客様の健康の為、全ての人たちが気持ちよく食事や会話が出来る環境を作り、守っていきたい、お手伝いしたいと考えています。



くまもと
禁煙推進
フォーラム

くまもと禁煙推進フォーラムは、Smart Breathと、人々の健康を応援します。

くまもと禁煙推進フォーラム会員の食べ歩き感想

完全禁煙のフレンチレストラン ラトリエ トウ モンテ さん

時間と空間 そして 温かいおもてなしを大切にした、心和む 小さな 小さな フレンチレストランがラトリエ トウ モンテです。シャワー通りに面して、明るく心癒されるお店です。

シェフが厳選した 地元 熊本の食材と本格フレンチのコラボレーションが楽しめます。ランチは、1,280円から、ディナーは2800円からです。また、アラカルトは ¥500~ と 安心できるリーズナブルな価格で、満足度の高いお料理です。また、熊本では珍しいフランス産の食材から、九州のとれたて厳選食材まで 驚くほど豊富な品揃えがあります。

そして、お酒。フランスや地元 熊本のワインそして 熊本初入荷のワインなど 約70種類ほどが、楽しめます。ランチ、ディナー 共に プリフィクスメニューを取り入れられているので、好みのお料理をチョイスできる充実した内容です。

お料理をオーダーしてから、出てくるまでの間食前酒を楽しむのもいいし、やさしいお店の人に、お料理やお酒についてお話を伺うのも楽しいし時間です。

オーナーシェフは、東京・横浜・福岡・フランスで修業されてそうで、家庭的なビストロ料理から王道のクラシックなフレンチまで、どれもおいしいお料理ばかりです。また、まつりとしたお顔やお話にもとても癒されます。

オープン以来、全面禁煙で、お店は、とてもクリーン！ワインもお料理も楽しい時間もたばこの煙に邪魔されません。店外に灰皿がありますので、連れの喫煙者の方はそちらでどうぞ。 (隊員 E)



くまもと禁煙推進フォーラムの禁煙推進活動が、
2013年度の第2回「健康寿命をのばそう! Award」
厚生労働省健康局長優良賞を受賞しました。