

Глава 220:

Открытие.

Все разошлись по своим местам.

В этот раз я исполняла роль главного шефа. В мои обязанности входило следить за ситуацией в кафе и раздавать указания. Когда всё обрело настолько большие масштабы, мы осознали, что нам никак нельзя было обойтись без генерального директора, в противном случае всё могло выйти из-под контроля.

Первым делом я отправилась проверить обстановку на входе, где обнаружила Фатлу встречавшую первых посетителей.

- Доброе утро. Уважаемый гость, вы тут один или с друзьями? Сколько вас всего? Трое, говорите? В таком случае, воспользуйтесь столиком внутри дома. Также хотелось бы отметить, что мы просим гостей закончить со своей трапезой за полтора часа, поскольку нам приходится сейчас обслуживать очень много клиентов. Надеемся, что вы отнесётесь к этому со всем пониманием. Хорошо, в таком случае, следуйте за мной.

Прямо как в ресторане...

Тем не менее, у неё не было другого выхода, кроме как обращаться с остальными в формальной манере. Если бы она позволила взять чувствам верх, то всё это могло плачевно для нас закончиться.

После этого наших постояльцев провели внутрь, где Розалия, паря в воздухе, уже дожидалась их с кружками воды в руках.

- Вот ваша вода. Как только определитесь с выбором, то позвоните, пожалуйста, вот этим колокольчиком, и я тут же отправлю к вам одну из свободных официанток. Призраки обладают весьма чутким слухом, поэтому не беспокойтесь о том, что вас могут пропустить.

Была даже продумана система вызова. Теперь мы и правда походили на самый настоящий ресторан...

Несмотря на то, что ещё было только раннее утро, все столы внутри дома уже были заняты посетителями. Тем временем снаружи ещё по-прежнему оставалось несколько мест.

Казалось, что первая волна клиентов нисколько не уменьшила общую очередь, но и сами посетители ни на что не жаловались, поскольку они ожидали более позднего открытия.

Когда речь зашла о кухне, я могла сказать лишь то, что там творился полнейший хаос.

Рейка с Флаторте были полностью сосредоточились на своей предстоящей готовке. Ваниа же спокойно занималась подготовкой ингредиентов чуть поодаль от них.

Обычно им приходилось готовить намного меньше, нежели сейчас.

- Передай мне морковь!

- Сама этим займись! Я тут занята резкой капусты! А, передай мне бекон!

- При том, что ты отказалась передать мне морковь? Не могла бы ты хоть сейчас быть чуточку ответственнее?!

- Ууууу! Вот почему я так ненавижу красных драконов!

Эти двое вновь устроили свои разборки. Может мне не стоило ставить их там вместе...

- Да и пофиг. Всё равно мои блюда будут намного вкуснее, чем твои!

- Ты ещё пожалеешь об этих словах, поскольку мои окажутся гораздо лучше твоих!

Теперь же они вновь свели всё к соревнованиям... Может всё обойдётся тогда?..

- Хмф! Я подложу тебе таракана в еду, если понадобится!

Я тут же переместилась прямо за спину к Флаторте:

- Я всё слышала, юная леди. Не соизволите ли вы объясниться?

- Э?! Эм... Это была просто шутка, Моя Госпожа... Разумеется, я не сделала бы ничего такого, что могло бы навредить нашим клиентам... Ха-ха-ха...

Хорошо, что я решила приглядывать за ними.

- К слову говоря, если я вновь увижу, что вы тут устраиваете разборки, то посажу вас на оздоровительную овощную диету. Будете наслаждаться ей три дня к ряду, в качестве наказания.

- Так нельзя! Еда без мяса – это тоже самое, что река без воды! – возмутилась Рейка.

Вот насколько для них было важно мясо...

- Так соберитесь. Уже совсем скоро сюда начнут поступать заказы.

- Готовка — это тоже своего рода тренировка. Я не собираюсь проигрывать! – Рейка начала практически светиться новой мотивацией. Вот только ей необязательно было воспринимать подобную ситуацию, как тренировку.

Мои дочери тоже по-своему выкладывались на полную. Более того, они прекрасно справлялись со своими задачами.

- Так, давайте проверим ваш заказ! Два луковых супа и два ржанных рулета с сыром, помимо них вы ещё желаете пять съедобных слаймов, всё верно? Спасибо за ваш заказ! Подождите немного! - Фаруфа без каких-либо ошибок приняла заказ (по-видимому, она и правда желала однажды начать работать в настоящем кафе), - Поступил заказ! Два лука, два рулета и пять слаймов!

Со своего места я услышала, как Рейка прокричала с кухни: «Сейчас будет!»

Не выражайся так, словно ты какой-то энергичный пожилой бармен!

Шаруша не особо разбиралась в том, как ей вести себя с клиентами, поэтому она занималась уборкой столиков. Вот только по ней было заметно, что она явно хотела чего-то большего.

- Эффективность, сосредоточься на эффективности... Если поставить тарелки так, то я смогу сэкономить по три секунды на каждую...

Её речь прозвучала немного пугающе...

Вернувшись в зал, я услышала чьи-то слова.

- Ох, желаете услышать мою рекомендацию? Всё из нашего меню достойно упоминания! В нашем распоряжении имеется просто великолепная курица, и, если её немного приправить, то её сок и вкус заполнят весь ваш рот целиком!

Было весьма непросто узнать по голосу говорящего, учитывая тот факт, что обычно она говорила в совершенно иной манере. В общем, это была Вельзевул. Она была просто сказочным подчинённым, который умудрился ради покупателей даже изменить свою речь.

Помимо неё была ещё одна девушка, которая зашла намного дальше первой.

- Тогда давайте скажем это вместе! Ну же! Становись вкуснее, мое мое кьон~!

Пекола делала то, что в наше время посчитали бы обязанностью официанток из мейд-кафе. Она даже сложила ручки вместе в форме сердечка, отправив на блюдо лучи света и радости (разумеется, про лучи я просто выдумала).

- Хм? Где я живу? Мой дом находится очень далеко отсюда~ У меня весьма состоятельная семья, поэтому я могу делать всё, что пожелаю~

Просто богата, говоришь? Да ты же чёрттов монарх!

Пекола определённо наслаждалась своей работой. Полагаю, что браться за дело, за которое ты бы никогда не взялся при обычных обстоятельствах, тоже по-своему весело.

Внезапно я заметила дым, что распространялся откуда-то снаружи.

Если бы мы заранее не оговорили все детали, то я бы решила, что это был пожар на кухне или же в лесу неподалёку, но, к счастью, источником было кое-что совершенно другое.

Тому виной оказалась Ваниа, что сейчас готовила на улице.

- Ну, поехали! Начну с великолепнейшего стейка! О да, детка!

Из большой сковороды вспыхнуло пламя. Должно быть она взяла её с собой, поскольку в нашем доме такого точно не было. Да и в любом другом нормальном доме.

Ваниа тут же лёгким движением руки разрезала мясо на мелкие кусочки.

- Отлично! Стейк готов!

Посетители, что наблюдали за этим зрелищем, принялись аплодировать её мастерству.

Это уже прямо какой-то ресторан тэппанъяки! (1)

Я уже совершенно перестала понимать хоть что-либо в этом заведении. Как по мне, это уже было за гранью того, что называют кафе.

Тем не менее, все клиенты выглядели очень счастливыми, так что... пусть уж оно всё идёт своим чередом...

Во всяком случае так я думала до тех пор, пока я не вспомнила об одной важной детали.

Совсем скоро первая волна должна была закончить со своими блюдами и уйти, а это означало, что сейчас самое время было убедиться в том, что наша помывочная часть справлялась со своей работой.

У нас не было кого-то конкретного, кто должен был отвечать за помывку посуды. Если до того дойдет, то я сама возьмусь за это дело.

И вот я поспешила в помывочную зону.

=====

Тэппанъяки (яп. 鉄板焼) — стиль приготовления пищи, заключающийся в том, что повар готовит продукты на широкой железной сковороде тэппане рядом с обедающими людьми, после чего горячее блюдо сразу попадает в тарелки. Теппаниаки – это, грубо говоря, те рестораны, где готовят еду прямо при вас на встроенной плите.

<http://tl.rulate.ru/book/9510/1253472>