

Глава 101 – Снова Гамбургский Стейк

В кофейне, расположенной в торговом районе, Ямагата Саки подтвердила свое резюме.

(– Хорошее резюме, я думаю оно должно быть хорошим.)

Она удостоверилась, что не было ошибок, выдохнула и положила резюме в конверт.

На прошлой неделе... пока она готовилась к своей церемонии совершеннолетия, ее бабушка Койоми, которая жила в доме ее родителей, пришла с ней поговорить и сказала, что ее могут нанять помощником на кухню, на полставки.

ЗП: День Совершеннолетия - это праздник в Японии, который проводится ежегодно, во второй понедельник января. Он проводится для того, чтобы поздравить и воодушевить всех тех, кто достиг совершеннолетия (20 лет) за последний год, и помочь им понять, что они стали взрослыми.

Она знала, что с ней будут беседовать на протяжении «выходного дня», и если не будет проблем, ее возьмут на работу.

(... Моя первая работа на полставки, да.)

В возрасте 20 лет, Саки получит свою первую работу на полставки.

Учеба была главной обязанностью студента. Она давно пообещала отцу, который думал, что возмутительно пренебрегать образованием для работы, неполный рабочий день.

Ей будет разрешено работать неполный рабочий день, в ресторане ее дяди, если она сможет получить необходимые баллы, по обязательным предметам, до второго года обучения, а после совершеннолетия она сможет взять на себя ответственность за свои действия.

(Нет. Все хорошо. У ресторана Оджи-Сан хорошая репутация.)

Саки уже была студентом колледжа.

У нее был друг, который много работал на полставки, а также были друзья, независимо от пола, которые работали в ресторане ее дяди, еще со старшей школы.

Ее друзья говорили: «Почасовая оплата небольшая, но еда вкусная. Также приятно, что мы можем покупать вещи в кондитерской, по более низким ценам, благодаря скидке для сотрудников».

Ресторан довольно старый, и это не место, куда девушки ее возраста, ходили бы со своими друзьями или на свидание, но еда была восхитительной.

Казалось, что это было хорошее место для Саки, для получения «опыта работы».

(Если я собираюсь быть поваром, я должна работать в ресторане.)

Она выпила свою колу и, с новой решимостью, встала.

Саки мечтала стать шеф-поваром и иметь собственный ресторан.

Ей нравилось готовить, с самого детства, и поскольку ее родители, с двойным доходом, часто приходили домой поздно, она начала готовить еще с начальной школы.

Ей нравилось готовить новые блюда, которые она никогда не делала раньше, и ей также нравилось находить способы сделать ее блюда еще более вкусными, ее кулинарное мастерство было тем, что она воспитала с большим усилием.

Начиная с того времени, когда она была ученицей средней школы, чья прабабушка, которая вообще не могла готовить, жила вместе с ее семьей, ей давали деньги на питание, отдельно от ее карманных денег, и она использовала их для покупки ингредиентов, и во время учебы в старшей школе, она давала родителям «бенто, сделанное их любимой дочерью».

Вот почему для Саки, работа в ресторане стала важным шагом к ее мечте.

Вот почему, чтобы убедить ее отца, Саки усердно работала, чтобы выполнить его условия и ей удалось получить его разрешение.

[Итак, пора идти.]

В обеденное время, в «Субботу», Саки вошла в здание ресторана, с большой решимостью.

В подвале здания, находился ресторан с вывеской, на которой был изображен щенок с крыльями, всего в 3 минутах от кафе.

Западный ресторан Некоя.

Это место было первым шагом Саки к ее будущему.

[Это – ресторан Оджи-Сан... как и говорила Койоми Обаа-Чан.]

Она восхищалась рестораном, о котором она слышала много раз прежде, от своей прабабушки.

Рядом с дверью, с изображением кошки, была надпись: «Сегодня Закрыто», но, поскольку она почувствовала присутствие человека с другой стороны, ее дядя должен быть внутри.

[Если я не ошибаюсь, это тот ключ.]

Она достала ключ, который дала ей Койоми, во время церемонии совершеннолетия.

Это был дубликат ключа от этой двери, так что она сможет войти, даже если был выходной.

(Мне уже сказали, что все будет хорошо, но так ли это на самом деле?)

Думая так, она открыла дверь.

«Кача», дверь была открыта.

[Извините меня. Прошу прощение за беспокойство.]

«Чиринчирин», сказала Саки, проходя через дверь, и затем заволновалась.

(... Е? Сегодня не выходной?)

Светлая комната, запах различных блюд и клиенты внутри комнаты. Она оглядела комнату изнутри и заметила все это.

(Е? Почему они все одеты как из мира фантазий?)

Заглянув в ресторан, она увидела посетителей с мечами, свисающими с их талий, людей в сверкающих платьях и одетых в Арабскую одежду, людей, которых она обычно не видела. Кроме того, большинство из них явно не были японцами.

(... Здесь вечеринка косплея или что-то в этом роде?)

Она пришла к такому выводу.

[Ано, добро пожаловать в Западный ресторан Некоя.]

Она услышала рядом голос и обернулась.

Там стояла девушка, которая, казалось, была старшеклассницей.

Она явно не была японкой, ее светлые волосы не были покрашены.

И у нее было необычно оформленное украшение из черных волос, похожее на рога или что-то в этом роде.

Поскольку она была одета в форму официантки с изображением кошки на фартуке, она предположила, что она была сотрудницей этого ресторана.

Возможно, она была иностранной студенткой в одном из университетов.

[Аа, спасибо. Ваш японский, действительно, хорош... но я не клиент.]

[Е?]

На данный момент она решила, что нет никакой ошибки в том, что она была сотрудником этого ресторана, и объяснила ей ситуацию.

[Ерр, мне сказали, что мой дядя побеседует со мной во время обычного выходного дня... владелец здесь?

[Етто... пожалуйста, подождите минутку.]

Наклонив голову, девушка пошла на кухню, чтобы передать слова Саки.

(А, слава богу. Это, действительно, Оджи-Сан.)

Когда она увидела своего дядю, который выглядел так же, как и когда он приходил поздравить ее с Новым Годом, она немного успокоилась.

[Саки Чан!? Баа-Чан не сказала, что ты придешь!?]

[Етто...?]

Услышав это от дяди, она растерялась.

Видимо, ее прабабушка не предупредила своего дядю, что она приедет.

Возможно, это связано с ситуацией внутри ресторана сегодня?

[Маа, да ладно. Я объясню детали, но сейчас я занят. Пожалуйста, подождите немного. Не стесняйтесь заказать что-нибудь, я угощу вас сегодня.]

Пока она думала об этом, дядя отвел ее к креслу и сказал свое предложение, давая ей стакан воды.

[Е? Это нормально?]

[Оу. В конце концов, это ресторан.]

Дядя кивнул на ее вопрос.

[...Я понимаю.]

Саки подумала об этом.

Сейчас немного поздно, но было бы неплохо что-нибудь съесть.

Если она думала об этом, она не знала мастерства своего дяди.

По словам ее прабабушки, казалось, что он «так же хорош, как Даики», но она плохо знала своего прадеда.

(Я хочу что-то, что может показать умение Оджи-Сан. Итак...)

Подумав немного, Саки решила.

[Мне бы хотелось заказать Гамбургский стейк с рисом.]

Основное блюдо Западной кухни. Кроме того, это блюдо, приготовление которого требует значительных навыков.

[Хорошо. А как насчет соуса?]

Видимо, в этом ресторане, она могла выбрать и соус.

[Етто... как насчет Японского стиля?]

[Аа, подойдет ли шисо?]

[Да, хорошо.]

Саки выбрала свой любимый соус.

[Хорошо, я получил ваш заказ. Пожалуйста, подождите.]

Ответив, ее дядя вернулся на кухню.

[Ну тогда, прошу прощения, етто, Саки-Сама.]

После этого официантка склонила голову, и пошла обслуживать других клиентов.

(Во всяком случае, здесь наверняка есть много странных клиентов.)

После того, как два человека ушли, Саки оглядела комнату.

Хотя это старое место было в хорошем состоянии, но клиенты, собравшиеся в этом ресторане с уютной атмосферой, казались, в ее глазах, странными.

(Хотя они говорили по-японски, они, кажется, не были японцами, и где они взяли такую одежду?)

Кто-то ел сам, а кто-то общался, во время еды, с другими клиентами.

Еда здесь не была необычной, но странно, когда клиенты с иностранной внешностью и одеждой, говорили на Японском языке.

(Койоми Обаа-Чан сказала, что «ресторан немного изменился, но это хороший ресторан, так что все хорошо», но это...)

Она немного волновалась, пока пила лимонную воду, но потом принесли еду.

[Спасибо за ожидание. Вот ваш Гамбургский стейк в Японском стиле.]

От горящего мяса на железной тарелке, доносился жгучий мясной аромат, который поразил ее живот.

Сверху мяса был соус, приготовленный из смеси соуса понзу 1, тертой редьки и нарезанных листьев шишо.

Он был украшен обычным картофелем фри и вареной морковью.

Дымящийся рис и суп мисо, поставленные рядом с ней, стимулировали ее аппетит.

[Итак, пожалуйста, наслаждайтесь... Я думаю, что смогу уделить вам немного времени, после приготовления омлета, поэтому, пожалуйста, подождите немного.]

После этого, ее дядя вернулся на кухню.

(Омлет?... Ладно.)

У ресторана были свои обстоятельства.

Как можно скорее, Саки взяла пару палочек для еды и сложила руки вместе.

[Давайте поедим.]

Ее друзья смеялись, потому что это было странно, но она волновалась бы, если бы этого не сделала, а затем она, немедленно, потянулась за едой.

Она должна была вкусно поесть.

Это было учение ее прабабушки, которая заботилась о ней от имени ее занятых родителей.

На самом деле, только ее прабабушка ела ее блюда, даже если они были приготовлены неудачно.

... Действительно, это помогло поднять ее кулинарные навыки до того уровня, на котором они были сейчас.

Она любила есть, так же как и готовить.

[А, такой мягкий...]

Прежде всего, без соуса.

Думая об этом, Саки воткнула палочки в стейк.

Саки почувствовала предвкушение, когда ее палочки погрузились в мясо.

Гамбургский стейк был мягким. Это была не липкая мягкость полуфабриката из рубленого мяса, и он не был недоделанным.

(... Ун. Он приготовлен правильно.)

Увидев сечение серого мяса, протекающего с мясным соком, она была убеждена, поднося его ко рту.

(... А, это вкусно.)

Свинина, говядина, соль и перец.

Гамбургский стейк, который, вероятно, был приготовлен из обычных ингредиентов, был восхитительным.

Она попробовала мясо и его мясной сок, чувствуя слегка грубую консистенцию мясного фарша. Это не было оригинально, но это было сделано с осторожностью.

Саки любил этот вкус.

(Ун. Рис и суп мисо правильно приготовлены.)

Она ела мясо с рисом и супом мисо.

Правильно приготовленный рис решил судьбу ресторана. Рис, который она сейчас ест, был набухшим.

Зерна риса не были мягкими и не были влажными.

Суп мисо был приготовлен так, словно умами из бонито и бурых водорослей, были правильно извлечены, а ингредиенты не были переварены.

(Правильно приготовлено, ун.)

Несмотря на то, что она готовила для себя, Саки также любила поесть за свой счет, с тех пор, как она поступила в университет, и ей понравилось это место.

Ей понравилось быть клиентом, и еда была достаточно вкусной, до такой степени, что ей иногда хотелось, здесь есть.

(Ну тогда следующее блюдо...)

Другие блюда тоже оказались вкусными, так что, возможно, она снова приедет сюда, в качестве клиента.

Думая об этом, она съела Гамбургский стейк с соусом.

Тертая редька добавила немного горечи, дополняя освежающую кислинку соуса понзу и соленость соевого соуса.

Умами бульона немного смешался.

Кроме того, освежающий аромат шишо слегка задержался во рту, упрощая поедание толстого Гамбургского стейка.

(Ун, я должна съесть его с рисом.)

Она нарезала мясо на палочки, съела рис, выпила суп мисо и вернулась к стейку.

Только на этот раз она забыла, что планировала здесь устроиться на работу и о странных клиентах, Саки наслаждалась едой как клиент.

[Прошу прощения, можно ли снова заказать рис?]

[Да, все в порядке. Рис, хлеб и суп можно заказывать сколько угодно. Не хотите ли заказать еще одну порцию супа?]

[Да, пожалуйста.]

Она с улыбкой кивнула, и ее просьба была, немедленно, исполнена.

- Ун. Это хорошее место. Я не против работать в ресторане дяди, где подают такую еду.

Наслаждаясь оставшимся Гамбургским стейком, со второй порцией риса и супа мисо, Саки втайне приняла решение.

Этот ресторан подходит для совершенствования ее кулинарного мастерства.

... После этого, несколько минут спустя, Саки закричала, увидев клиента, который пришел за «омурайсу» в полдень.

Во всяком случае, это был день, когда Саки приняли на работу, в качестве нового сотрудника Некойи и она узнала о ресторане из другого мира.

ЗП: Ее приняли!

1. Понзу - это соус на цитрусовой основе, широко используемый в Японской кухне. Он терпкий, с тонкой, водянистой консистенцией, темно-коричневого цвета.

<http://tl.rulate.ru/book/12395/427760>