

繁盛店を作る雑誌

近代食堂

2014
No.541

3

★いま連日大繁盛!
「やきとん」の注目店
東京・池袋「木々家二号店」
ヒット商法最前線

【特集】4月まで残りわずか。4月以降のお客対応も重要に!

「消費税8%」へ。

飲食店の直前対策&チェックポイント

【特集】★新味ハイボール★氷果実サワー
★ビアカクテル★日本酒カクテルetc.



新しい味・売り方で注文続々! 話題のアルコールドリンク大集合

味わいも提供法も新しい!
行列人気のNEWパンケーキ
『Butter・ららぽーと豊洲』(東京・豊洲)





特選盛り3種

2990円

“コスバ日本一の焼肉店”を謳い、1頭買いたA 4ランクの黒毛メス牛をお値打ち価格で提供。「特選盛り3種」は、霜降り部位2種類、赤身部位1種類が入る看板商品だ。日替りでおすすめの部位を盛り込み、取材時は写真左から、肩バラの近くの「ヘッドバラ」、ステーキでも用いられる「サーロウイン」、サシがしっかりと入る「トモサンカク」。肉は2.5cmほどの厚切りにし、塩、胡椒をふって供する。

25~30食



厳選赤身肉盛り合わせ

2490円

厳選した和牛を提供して評判の「焼肉芝浦」のプロデュース店でもある同店。赤身肉にも力を入れており、多彩な味わいの赤身肉を盛り込む「厳選赤身肉盛り合わせ」も好評。内容は仕入れ状況によって異なり、写真はおしりの中でも柔らかい「ランプ」、ウデ肉の「クリミ」、モモの内側部分の「内モモ」。「特選盛り3種」と同様、ワサビ、焼肉のタレ、おろしポン酢、醤油をセットする。

5食



牛8特製ミートスパ 690円

バルをイメージさせる内装デザインの同店では、焼肉店では珍しくミートソーススパゲッティも用意。1頭買いで出る端肉をミートソースに活用することで、メニューの特徴化も図っている。牛肉たっぷりのミートソースとのからみをよくするため、麺はフェットチーネを使用。ひと皿300gとボリュームたっぷりなのも魅力で、シメとして4人ほどでシェアするお客が多い一品だ。

5-10食

