

【特集】
発想を転換すれば、売上アップの狙い目が。
逆境をはね返し、チャンスを掴もう！
2002年の重要攻略ポイント

【特集】
今年は“人”の戦力化でパワーアップを。
従業員が大活躍する店に学ぶ！
人材の育て方・教え方秘訣集

【カラー特集】
最新、評判！昼・ランチメニュー
▶東京／麹町・半蔵門駅周辺

近代 食堂

これから成功する
「経営者の条件」は何か

いま女性たちが求めているもの
▶おしゃべり大好き人間たち

いま話題の！**繁盛商売・アイデア商法**
●20席・40回転/"個室風客席"の評判ラーメン店
●家族・女性を集客/釜飯&串焼きの"食事居酒屋"

実例版・新しい時代の「仕入れ」研究

■業種別特集■
この魅力強化でもっと売る！
「居酒屋・ダイニングバー」の繁盛法

昭和44年4月3日第3種郵便物認可 平成14年1月1日（毎月1日発行）第34巻第1号（通巻395号）

●新連載特集・第1回●

持ち味を生かして勝ち残れ！ 「個人店・中小店」の新・繁盛セミナー

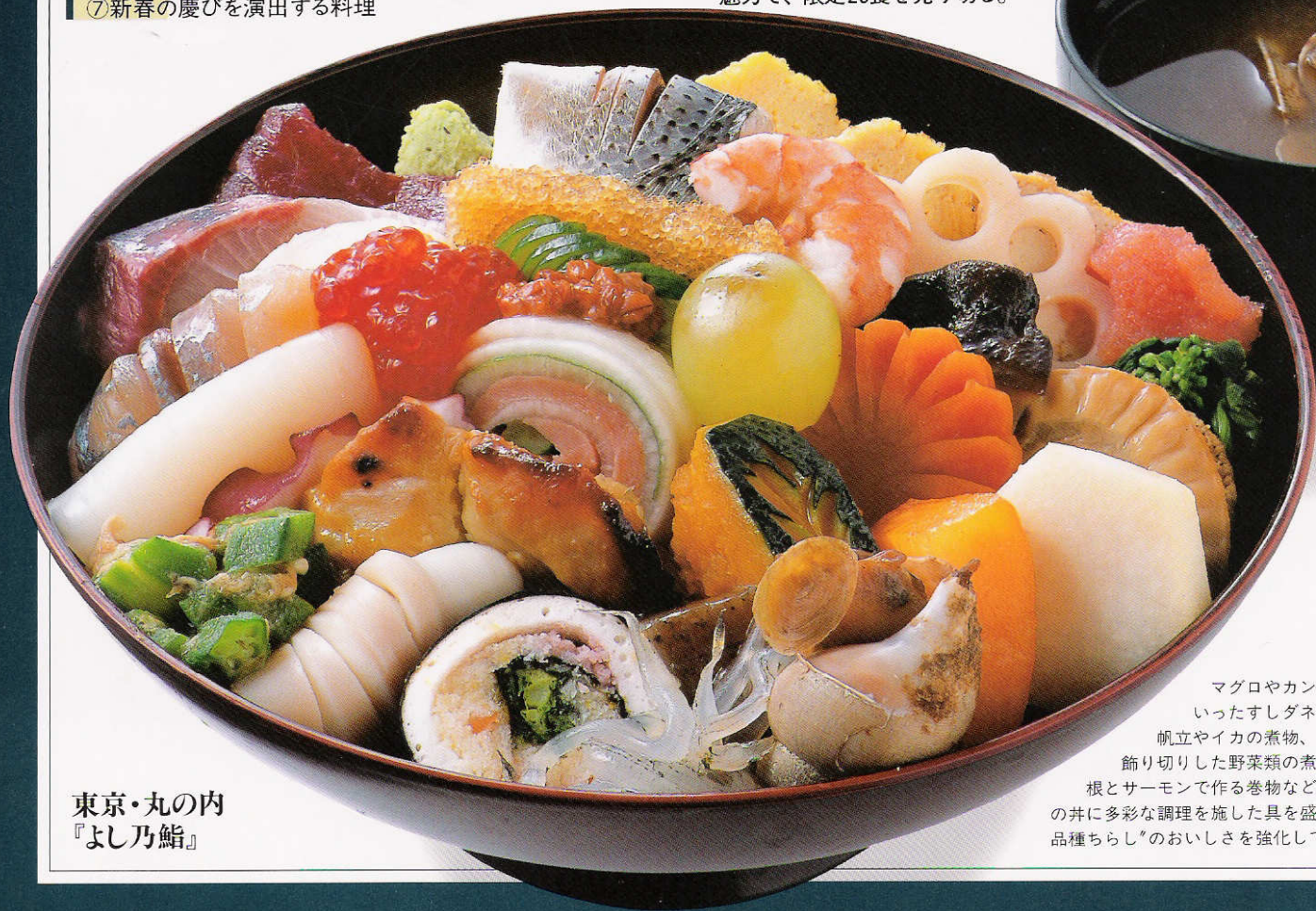
(1)勝ち残るために“周り”の状況を見極めよう

●連載●**売れる居酒屋料理の作り方**

⑦新春の慶びを演出する料理

現代ヒットメニュー学

魚貝・野菜が30種類！大評判のご馳走ちらし
“少量多品種”の魅力は、発想次第で単品の食事メニューにも応用できる。『よし乃鮎』の「レディースちらし」800円は、魚貝や野菜など、30種類以上の具を盛るご馳走感が女性客に人気。煮物や巻物などの調理の専門性も魅力で、限定25食を売り切る。



東京・丸の内
『よし乃鮎』

マグロやカンパチといったすしダネの他、帆立やイカの煮物、丁寧に飾り切りした野菜類の煮物、大根とサーモンで作る巻物など、一つの丼に多彩な調理を施した具を盛り、多品種ちらしのおいしさを強化している。

今月の 秀作店舗

外壁にフランス語でメニューを記す。壁はワインレッドで統一する。



入口一面はオープンエアを採用する。テナントに店名を記し、店頭には空のワイン樽を設置。

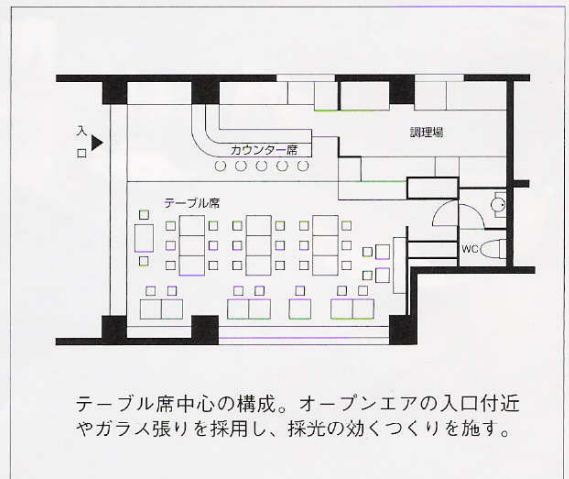
●所在地／東京都千代田区九段北1-10-2 九段アーケビル1F ●経営者／フィリップバットン、モイズコーエン ●開店日／2001年9月1日 ●坪数／28坪 ●客席数／45席 ●営業時間／7時30分～23時（ラストオーダー） ●定休日／日曜日 ●従業員数／社員5人、パート・アルバイト約3人 ●客単価／朝500～600円、昼1300円、夜4000～5000円 ●目標月商／600万円 ●総投資額／5000万円 ●設計／アラン・ギーミオ（ギーミオ・コンセプト） ●主なメニュー／すずぎのカルパッチョ パルメザン添え1800円、スコットランド産サーモンの燻製 小さい野菜添え2400円、とろける牛ほほ肉の赤ワイン煮3000円



バーカウンターの天板は、ブドウをかたどったレリーフを採用する。細かなデザインのリリーフはフランス製だ。



床のタイルや写真の装飾が華やかさを際立たせる。間接照明を施し、白壁が映える柔らかな雰囲気。



テーブル席中心の構成。オープンエアの入口付近やガラス張りを採用し、採光の効くつくりを施す。

LE^ル PETIT^ブ TONNEAU^テ

東京・千代田区

“本場フランスのビストロ”の内装を楽しませる

各所にポスターや白黒写真を配し、お洒落な空間を演出

東京・代官山のレストランカフェ「ル・ブティ・ブドン」を経営するフィリップ・バットン氏が出店した店。メニュー構成から店舗づくりまで、「本場・フランスのビストロ」の再現を目指す。

メニューはカフェ利用から夜の食事利用まで対応。「温かいりんごのタルト」1000円などのデザートを揃える一方、「ミネストローネ・ブロウアンス風」900円や「仔羊の煮込み 白インゲン豆とともに」2400円といったアラカルト料理は、タバス（小皿）での注文も可能で、3分の1の価格で楽しませる。

場所は地下鉄・九段下駅から徒歩2、3分。店舗は、ビストロ店舗の設計者として著名なアラン・ギームオ氏に設計を依頼し、本場フランスのビストロを再現した。テーブルや椅子を始め、様々な模様のついた床のタイル、金属製の彫り込みの入ったカウンターの天板、壁材まで、建材の多くはフランスから取り寄せたものを使用。また壁にはフランスの有名俳優の写真やポスターなどを飾っており、全体に華やかさのあるお洒落な空間にしている。

客席はカウンター席とテーブル席から構成。入口はオープンエアのガラス張りを採用し、全席に採光を行き届かせている。



テーブルと椅子は木製で、フランスから取り寄せたものを使用。壁にはお洒落なポスターを多く配してアクセントに。