

【バル・ビストロ・居酒屋のベストセラーメニュー】目次

素材別・定番商品・締め食事から考えるメニューづくり

Lesson 1 素材別MENUのアイデア

「野菜・豆」でヘルシーなイメージを打ち出す

「魚介」で個性と専門性を伝える

「肉・内臓」レシピの引き出しを増やす

「卵・チーズ」がメインのアイデア

Lesson 2 定番MENUのバリエーション

Lesson 3 締めの食事 ～麺とご飯・粉もの～

プレゼンテーションで売るMENU お客の気持ちをつかむ方法

料理とお酒のマリアージュを学ぶ

魚料理にソースを添えて“ワインを飲ませる”テクニック

フランス料理店「オマージュ」 オーナーシェフ 荒井 昇

大手ビールメーカー4社のプレミアムビールと

居酒屋の定番メニューの相性をソムリエが検証

「Salon de Champagne “Vionys”」 オーナーソムリエ 阿部 誠

わが店のメニューづくり教えます！

PASTAVOLA 大手町店／ビストロハッチ／Tsui-teru! 和

お客の競争力を高める メニュー構成のカンどころ

(株) 山川フードビジネスコンサルティング 代表取締役 山川 守

[Column]

「東京野菜」のブランド化に挑戦！ 清瀬の岩手農家に会いました

エビ図鑑

熟成肉の基礎知識 — ドライエイジングビーフ —

日本ワインの最新レポート 今、東北に新興ワイナリーが増えています

Copyright © 株式会社柴田書店

東京都文京区湯島 3-26-9 イヤサカビル 3・4 階

プレゼンテーションで売る MENUレシピ
協力店一覧