

【月刊食堂 2017年11月号】目次

《特集》メニュー表の表現ひとつで「売れかた」がこんなに変わる 繁盛メニュー表の法則

巻頭大特集

ヒット店が実践する売れるメニュー表の方程式『繁盛メニュー表』のつくりかた

フードメニュー篇

タイ屋台 999 新宿店

炉ばた 鹿芭莉

なんばマイクス

ヴィノシティ

とろさば料理専門店 SABAR 神戸元町店

タイ屋台 ラオラオ

餃子と牛たん 居酒屋おおとら 宮益坂本店

もつ焼とワイン キャプテン

イタリア酒場 ナチュラ 武蔵小杉本館

YAKINIKU BAR NO MEAT, NO LIFE 2nd

ニクバルダカラ 伏見店

にぎりの一歩

肉汁餃子製作所 ダンダダン酒場 代々木店

ドリンクメニュー篇

タイ屋台 999 新宿店

餃子と牛たん 居酒屋おおとら 宮益坂本店

PASTA VOLA OOTEMORI 店

タイ屋台 ラオラオ

酒蔵ゴエモン 江戸川橋店

博多てんぷら ながおか

デザイン篇

とろさば料理専門店 SABAR 神戸元町店

旬菜酒場 菜でしこ 長浜本店

九州熱中屋 有楽町 LIVE

炭火とワイン 京都駅前店
肉寿司 道玄坂店

ATTENTION! 引きがある看板 食いつく POP 傑作選

外国人客も店のスタッフもノーストレス
使いやすいインバウンドメニュー表実例集

【連載】

中堅企業研究 30 店超起業が描く成長の道筋

業界を活性化する 若手トップインタビュー 今月の顔

必見の大繁盛店

覆面店舗チェック

事業継続と人材救済のための M&A 照井ゼミ

強い店づくりと企業成長の要 エリアマネジャー育成講座 (井上恵次)

やまけんの農業 × 外食ビジネス=!? (山本謙治)

サービス産業のワードパワー (松坂 健)

レストラン食べ歩記 (横川 潤)

食の新キラーコンテンツ (島田 始)

大手・中堅 外食企業動向 2017

本のひとつまみ (松坂 健)

インフォメーションコーナー