

【月刊食堂 2020年5月号】目次

《特集》半強制的に接客の場数を踏ませる商品の仕掛け

接客力を商品で磨く

商品に接客力を磨く仕掛けを潜ませる

接客の場数を踏ませる 45 品

新潟・佐渡の旬と地酒 いかの墨 新宿南口店
選べるお通し 600 円

シェフズグリエ 新都心店
ガトーショコラ in チョコドーム 980 円

FARMER'S KITCHEN THE gram
クラッシュデザート 1 人前 550 円

汁べゑ 下北沢店
炎の炙りメサバ 880 円

ペタロ 渋谷ストリーム
樽生ランブルスコ デキャンタ 500ml 1800 円

大阪焼肉・ホルモン ふたご 中目黒トレーニングセンター店
黒毛和牛のはみ出るカルビ 1680 円

Cheese Cheers Cafe 渋谷
特大チーズの出来立て濃厚リゾット 1590 円

Cheese Cheers Cafe 渋谷
チーズ×チーズ×チーズ 690 円

汁べゑ 下北沢店
名物おでん盛 780 円

TexturA
イチリンハナレのよだれ鶏 900 円
につける山椒麺と餃子からの豆乳 900 円

元祖おとしダレ 焼肉ウルフ 池袋本店
元祖おとしダレ 薫るユッケ 1180 円

BAKAWARAI じゅん粹
豚平焼 680 円

博多炉端 魚男
目の前で作ります！ 玉子焼き 650 円

板前バル 東京駅店
板前 箱盛り刺身 一段盛り 2400 円

BUTAMAJIN 池袋店
お得なお肉のプレート 1 人前 1480 円

原始炭焼 いろり家 東銀座店
いくらの船上めし 並盛り 2780 円

うに横丁
無添加うに刺し 4 種盛り 1 人前 2800 円

汁べゑ 下北沢店
板長おまかせ 4 点盛 1 人前 680 円

焼き魚とお鮨専門店 焼乃 魚島
お任せ お刺身盛り合わせ 1 人前 980 円

焼肉きんぐ つきみ野店
ドラゴンハラミー本焼 880 円

KAWAII MONSTER CAFE HARAJUKU

カクテル・ノンドラッグ（実験） 880 円

居魚屋 うおはん 立町店

ミズガレイの塩焼き 680 円

DESIGN FOOD MARKET 新橋店

本日の盛り放題 貝盛りバケツ 1480 円

元祖おとしダレ 焼肉ウルフ 池袋本店

究極盛 1 人前 1980 円

燻製ダイニング OJII

黒毛和牛モモ肉の瞬間燻製 2100 円

晩酌屋 おじんじょ

神明鶏の肉汁焼き 1580 円

親鳥専門店 ばかたれ 本店

幻の鶏ホルモン 880 円

焼肉鳥 gg じじ

gg 名物 ヤンニョム焼肉鳥 1280 円

肉鉄板炉端 肉島屋

馬肉刺し 琉球三線盛合せ 999 円

ペタロ 渋谷ストリーム

ペタロの生ハム・サラミの盛り合わせ 1580 円

恵比寿 天ぷら串 山本家

天ぷら串 200～500 円

貝と魚と炉ばたのバンビ

三浦野菜のオープン焼

特製焦がしチーズソースがけ 880 円

和 BISTRO 東京おばんざい gg じじ
トリュフ香る
ふっわふわ鉄板オムレツ 690 円

DESIGN FOOD MARKET 新橋店
カスタマイズアヒージョ 980 円

TexturA
ピンチョス各種 300~800 円

肉汁餃子と小籠包 三茶 ツツミずき
お通し 300 円

Soi
選べる御晩菜 一律 280 円

カバリン 炭ときどき薪
ビーフ 100%超粗挽
炭火焼きハンバーグ定食 1280 円

TexturA
幸せのおすそ分け 0 円

Italian Kitchen VANSAN
イタリア産生ハムのクリームパスタ
1400 円

FARMER'S KITCHEN THE gram
カスタムランチ
スペシャルディッシュ 1900 円

BAKAWARAI じゅん粹
秘密酒 500 円

敏腕 自由が丘
抹茶ハイ 530 円

貝と魚と炉ばたのバンビ
シャリキーンサワー 480 円

博多炉端 魚男
ウルトラレモンサワー 980 円

お客とスタッフの接点を増やす
入店から退店まで
接客がいい店のサービスフロー
(株)エレベーション
Soi

(株)プレジャーカンパニー
アジアンビストロ Dai 二子玉川店

(株)バカワライ
すっぴん 西荻窪

光フードサービス(株)
立呑み 焼きとん 大黒 サンロード蒲田店

(株)絶好調
原始焼 火鉢

【緊急企画】

コロナショックとどう向き合うか いま外食業ができること
ルポ コロナショックの影響と対策
要覧 融資 納税 助成金 政府・民間支援策
アンケート速報 外食各社の新型コロナウイルス対策

連載

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（から好し）

事業継続と人材救済のための M&A 照井ゼミ

OAG コンサルティング 田中繁明社長の財務ざっくり解説 いい決算書 使える決算書

人を育てリピーターを育てる 頑張る店長のファンづくり奮闘記

経営難に直面した時 会社を手放したい時 M&A ホットライン

(株)メニューデザイン研究所 谷口泰崇氏の 繁盛メニューブックをつくろう！

やまけんの農業 × 外食ビジネス=!?（山本謙治）

レストラン食べ歩記（横川 潤）

食のキラコンテツ（島田 始）

大手・中堅 外食企業動向 2020

本のひとつまみ（松坂 健）

インフォメーションコーナー

バックナンバー

次号予告