

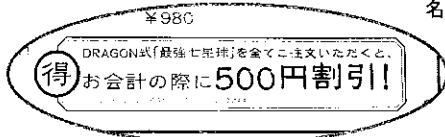
『DRAGON酒家』(神奈川・横浜)の
名物商品の“セット割引”



お友達と一緒に開催中!



7品を全品制覇したい!
そんな心理をひと押しする



名物メニューやおすめの商品をいかにアピールするか。その点で注目したいのが、『DRAGON酒家』の売り方だ。同店では、焼餃子や

麻婆豆腐、自家製チャーシューなど7つの料理を名物に据え、『DRAGON式「最強七星陣」』と銘打って大々的にアピール。店内でも上写真のように料理の写真入りのPOPを並べて大きく掲げ、さらに7品をすべて注文するとお会計時に500円引きするサービスも実施。名物料理を“セット”で印象づけることに成功している。

『板前バル』(東京・銀座ほか)の
板前による“料理プレゼン”



高級割烹さながらのサービス。
そこに大きな付加価値

料理人とお客が向き合い、食材へのこだわりや調理法などを直に伝える。そんな高級割烹やすし店のカウンターさながらの演出を行なうのが、「板前」を前面に打ち出した新スタイルが話題の『板前バル』。同店ではホールスタッフだけでなく板前も積極的に料理を運び、食材や調理法などについて説明。料理の付加価値を高めると同時に、お客に安心感とワンランク上の特別感を与えている。

『石臼挽き手打ちそば 吟』(東京・小平市)の
日本酒付きコース



初心者にも、そば屋で粋に飲む、きつかけを上手に提案

つまみと酒を楽しみ、そばで締める。そんな“そば屋酒”を初心者でも気軽に楽しめる評判なのが、『石臼挽き手打ちそば 吟』の酒と肴、そばを組み合わせたコースだ。これは「そば屋酒は分かりにくい」といった声を受け、その“道しるべ”として考案したもの。利用人数や利用動機に合わせて選べるよう、いくつかの種類のコースを用意し、写真の「式の膳」では利き酒程度のミニサイズの日本酒(純米酒とにごり酒を各3種類ずつ)、肴3種、揚げ物、温・冷のそば2種類で構成。2人前5000円(税込・平日限定)の気軽な価格で“そば屋酒”を満喫できる内容が受け、コース目的に来店するお客も多数。そば屋ならではの楽しみ方を上手く提案している。

- 100円
- 式の膳 (平日のみ)
- 2名様と御座います
- ① 天婦羅 3種類(天婦羅)
 - ② にごり酒
 - ③ 肴3種(冷たい)
 - ④ 揚げ物
 - ⑤ 汁物
 - ⑥ 手打ちそば 2杯
- 2名様 ¥5,000-