

方向性のポイント/まとめ

ミニサイズでいろいろな味が楽しめる

慣れ親しんだ、お年寄りから女性まで主カターゲット

ヘルシーで栄養価の高い食材を使用

色とりどりの具材を使った美しい盛り付け

アルバイトでも効率よく作れる盛り付けアレンジ

シンプルで分かりやすい調理プロセス

盛り付けのバリエーションが豊富でありながら、手間のかからないメニュー構成

ランチセットと夜のアラカルトメニュー

お酒に合うそばの小皿料理。

ご当地食材を活用した名物そば

観光客向けに地域色を強調したメニュー

季節ごとの変わりそばを提供

常に新鮮で高品質なそばを作成

標準原価率28%

コスト管理がしやすい業態

物価高騰に対応可能

バイト中心の運営

高品質なそばを提供しつつ、効率的なオペレーション

狙うべきポジショニング



出石そば

江戸時代中期の宝永3年（1706年）に出石藩主松平氏と信州上田藩の仙石氏（仙石政明）がお国替えとなりました。その際、仙石氏と共に信州から来たそば職人の技法が在来のそば打ちの技術に加えられ誕生しました。

現在は割り子そばの形態をとっており、この形式となったのは幕末の頃で、屋台で出す時に持ち運びが便利な手塩皿（てしょうざら）に蕎麦を盛って提供したことに始まったと言われています。

その後、出石焼きが始まり白地の小皿に盛る様式が確立されました。

今では、出石は約40軒ものそば屋が並ぶ関西屈指のそば処として知られています。



主カメニューコンセプト



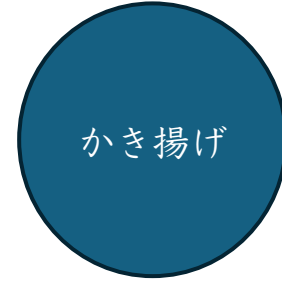
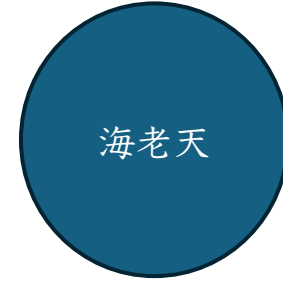
そば-種類

6ジャンル18種のカテゴリライズされた皿そばによって選ぶ楽しさを実現

定番一

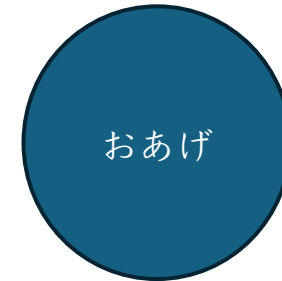
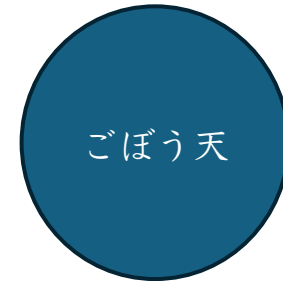
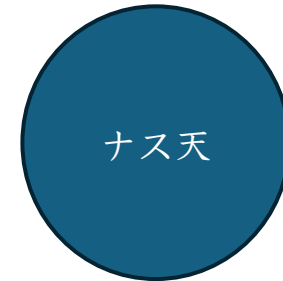
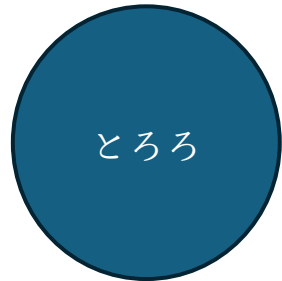
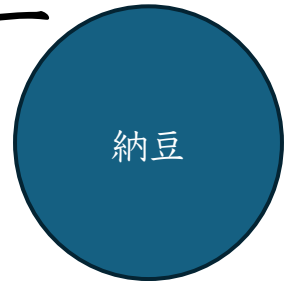


魚

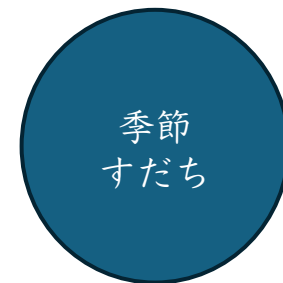
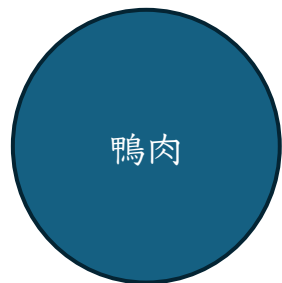


揚げ

定番二



肉



季節

選べるご飯-種類

昼限定/お昼セット/ミニサイズ/サイズアップ

白ごはん

十穀米

天ぷら

野菜天

かき揚げ

親子丼

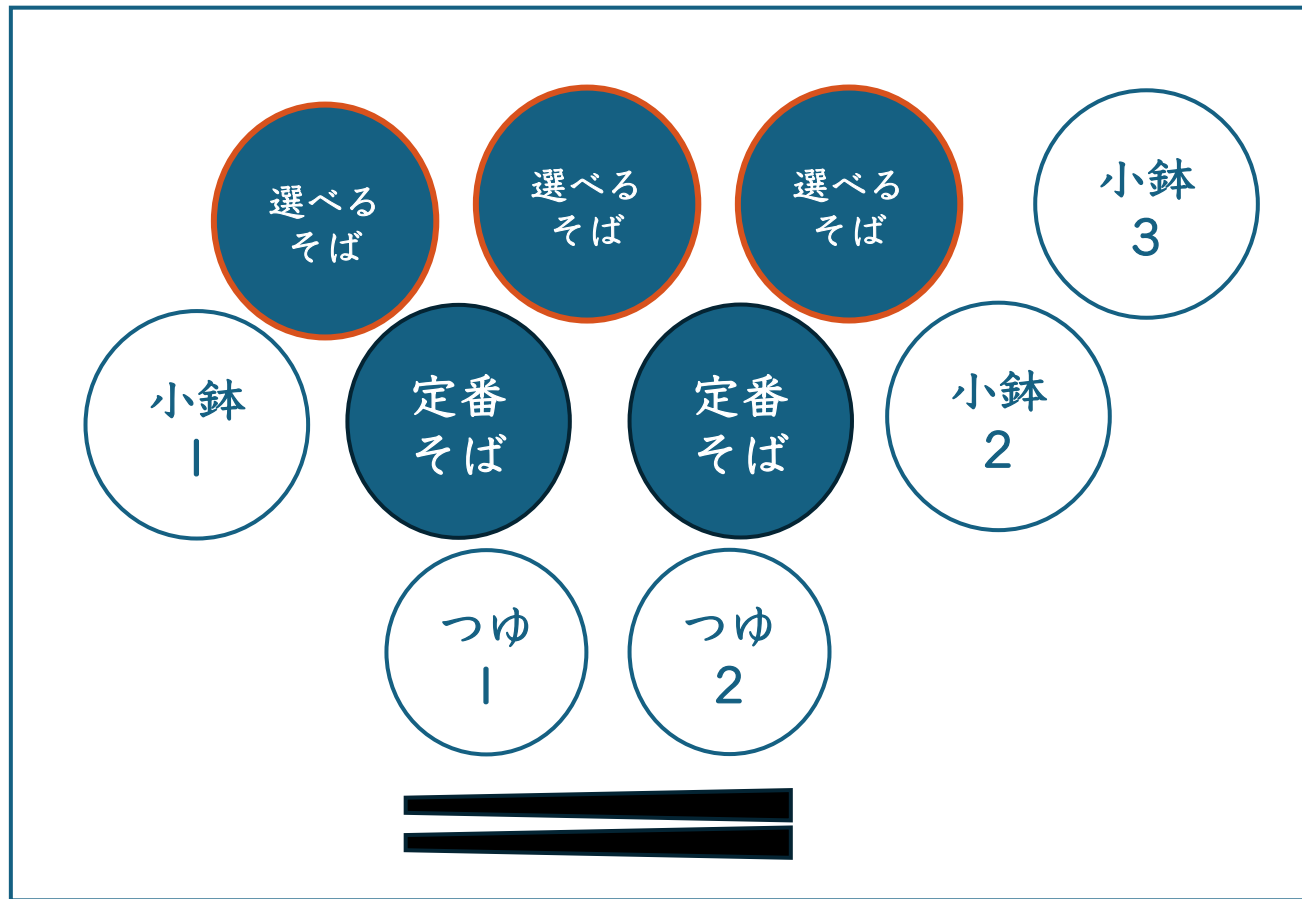
かやくご
飯

おにぎり

お昼 - 出石皿そばセット -

主カメニュー/高単価ランチ/女性向け/選べるそば

想定売価:1,500円



ドリンクセット +380円

XXX/XXX/XXX

XXXXXX/XXXXXX/XXXXXX

選べるご飯セット +200円or250円

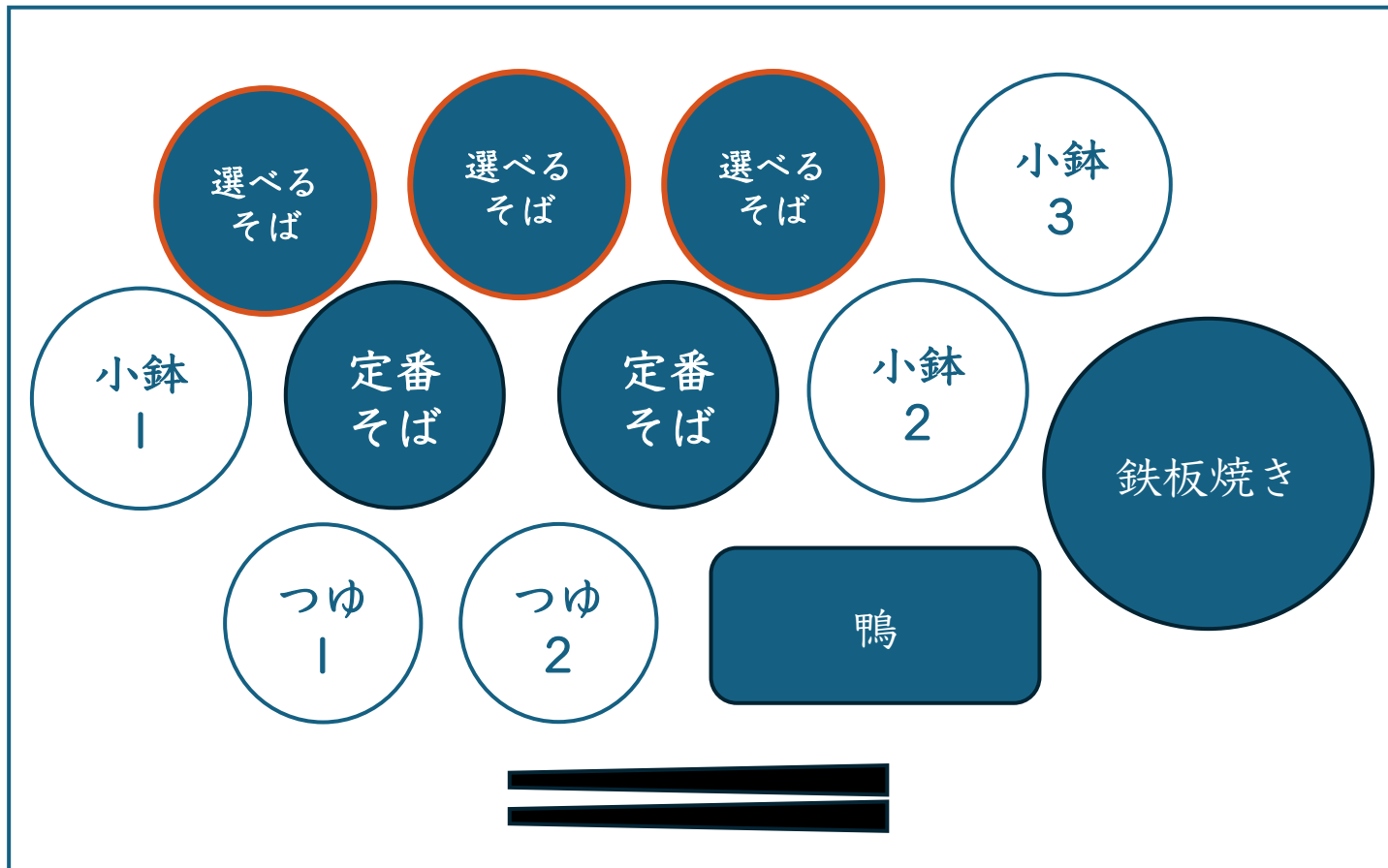
XXX/XXX/XXX

XXXXXX/XXXXXX/XXXXXX

お昼 - 出石皿そば + 鴨焼きセット -

主カメニュー / 高単価ランチ / 女性向け / 選べるそば / 選べるご飯 / 汁物

想定売価: 2,000円



ドリンクセット +380円

XXX/XXX/XXX

XXXXXX/XXXXXX/XXXXXX

選べるご飯セット +200円 or 250円

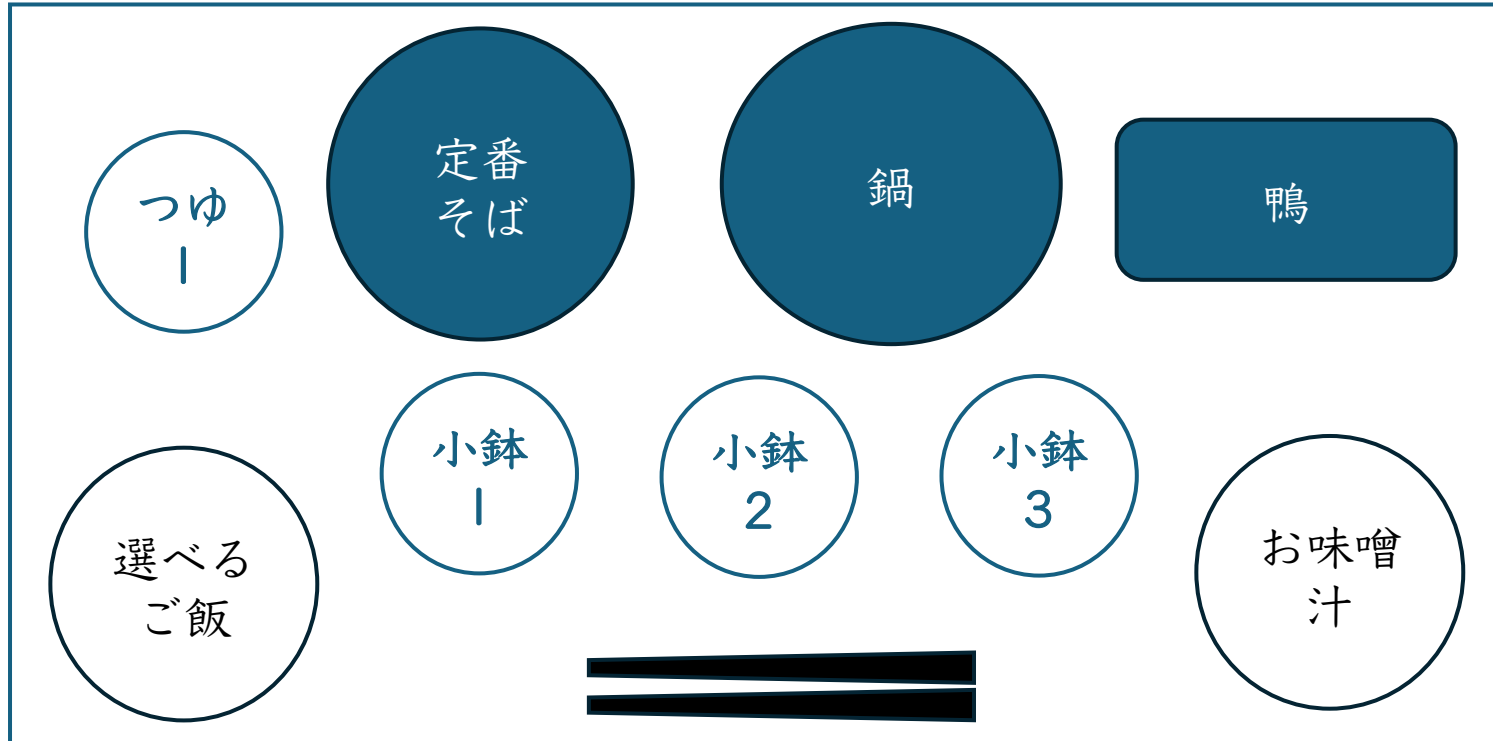
XXX/XXX/XXX

XXXXXX/XXXXXX/XXXXXX

お昼 - 蕎麦、鴨しゃぶお膳 -

鯖の味噌煮/高単価ランチ/女性向け/選べるそば/選べるご飯/汁物

想定売価:2,500円



ドリンクセット +380円

XXX/XXX/XXX

XXXXXX/XXXXXX/XXXXXX

選べるご飯セット +200円or250円

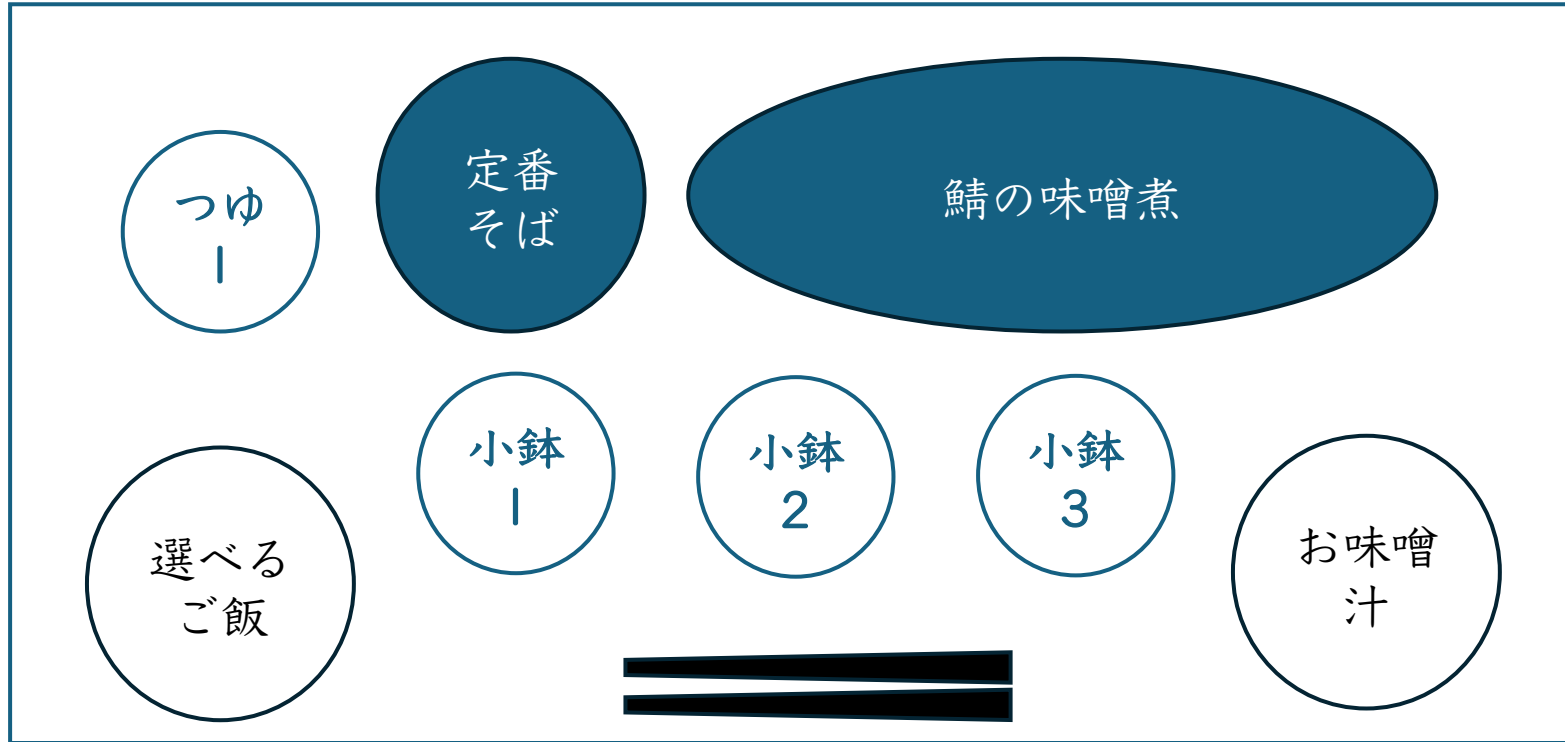
XXX/XXX/XXX

XXXXXX/XXXXXX/XXXXXX

お昼 - 蕎麦お膳 -

鯖の味噌煮/高単価ランチ/女性向け/選べるそば/選べるご飯/汁物

想定売価:1,700円



ドリンクセット +380円

XXX/XXX/XXX

XXXXXX/XXXXXX/XXXXXX

選べるご飯セット +200円or250円

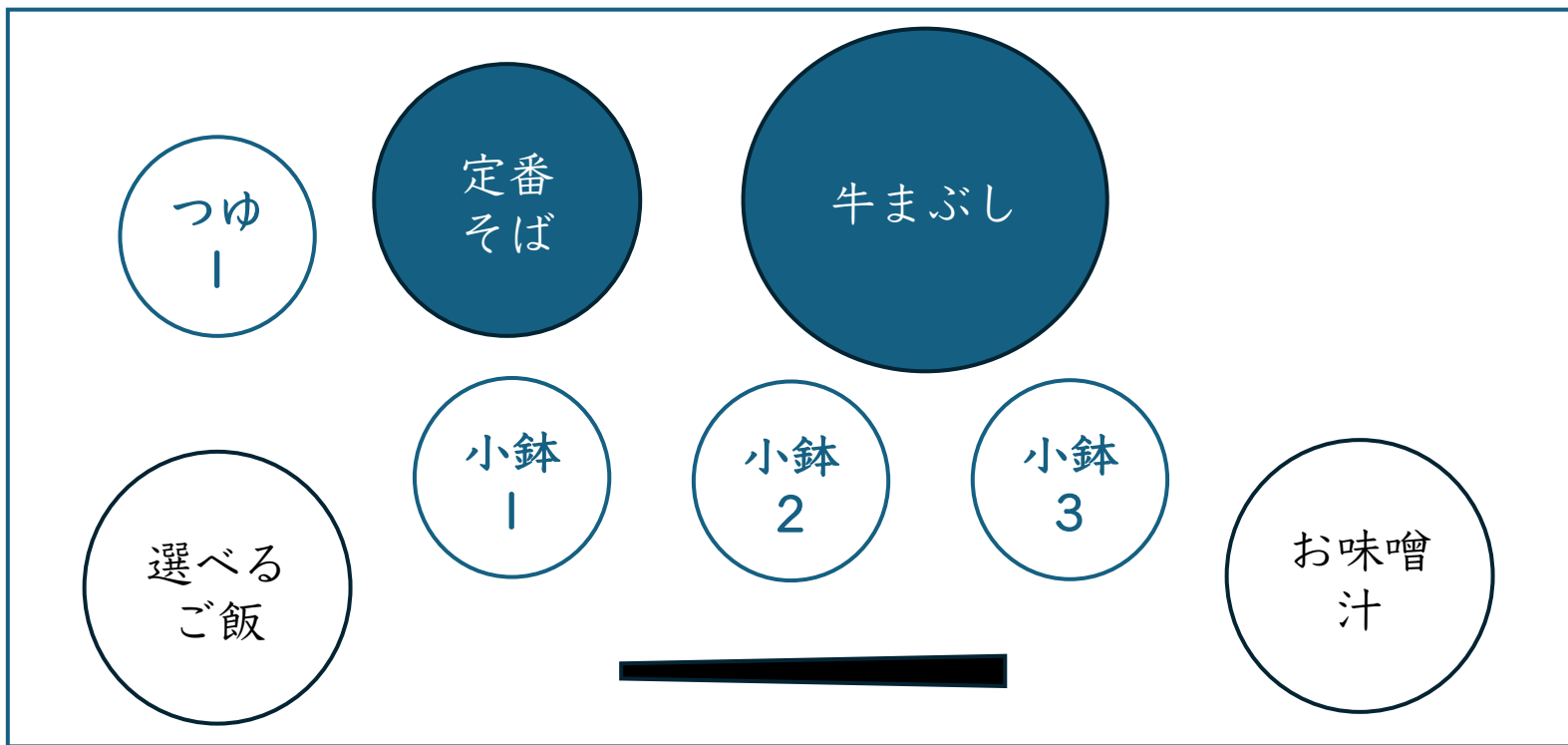
XXX/XXX/XXX

XXXXXX/XXXXXX/XXXXXX

お昼 - 蕎麦お膳-

技術不要のひつまぶし/高単価ランチ/選べるそば/選べるご飯/汁物

想定売価:1,900円



ドリンクセット +380円

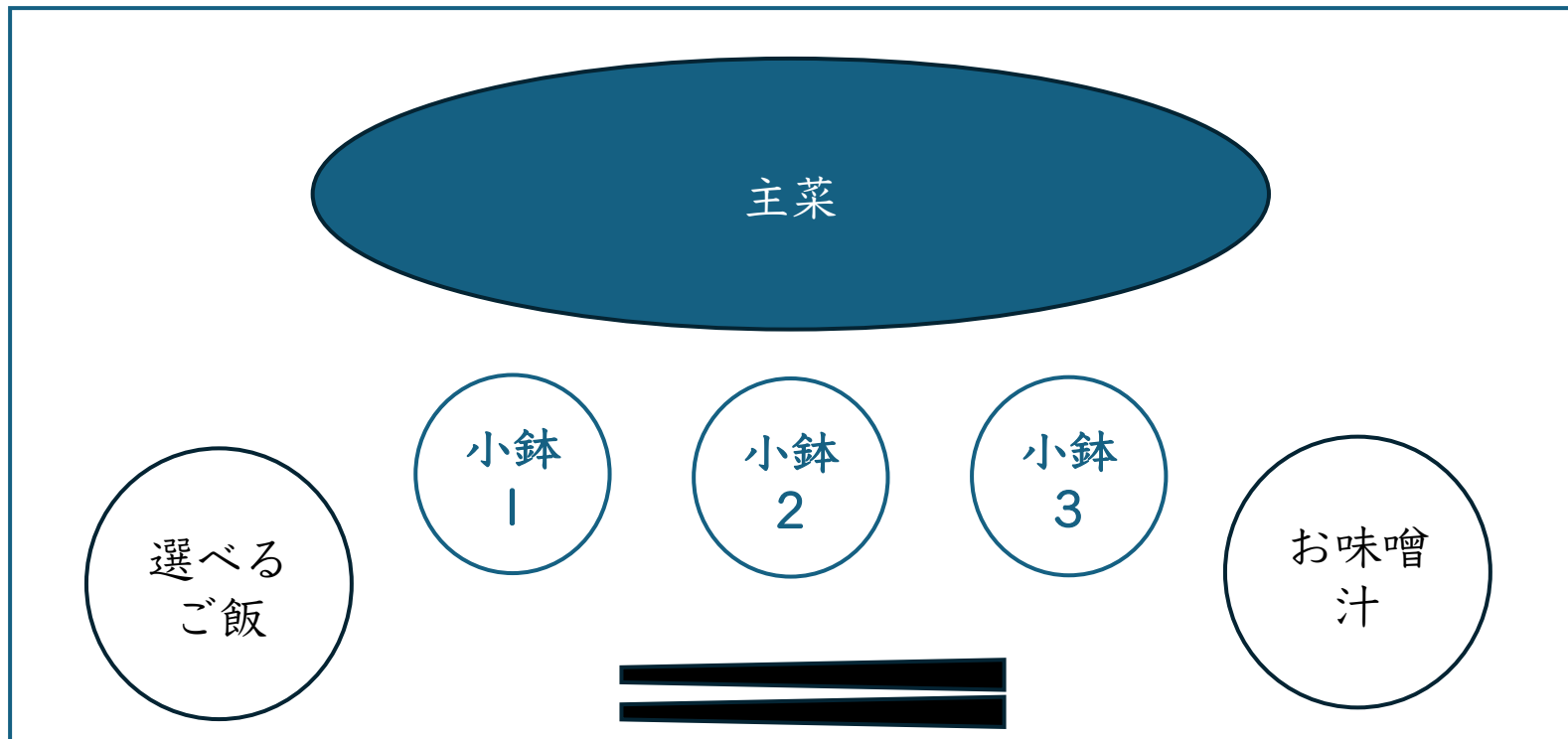
XXX/XXX/XXX

XXXXXX/XXXXXX/XXXXXX

お昼 - お膳 -

低単価ランチ/選べるご飯

想定売価:1,500円



<p>お膳</p> <p>さばの味噌煮 <i>Simmered Mackerel with Miso</i></p> <p>脂がのった鯖を、合わせ味噌でふっくらと炊き上げた定番の「さばの味噌煮」です。</p> <p>1,400円 (税込1,540円) 「ご飯」をお選びください。</p>	 <p>●小鉢2品(季節の副菜・副菜)●お漬物●お味噌汁●サラダ●卵焼き ● Seasonal Small Dishes ● Small Dishes ● Pickled Japanese Radish ● Miso Soup ● Salad ● Rolled Omelet</p>
<p>チキンの大葉タルタル南蛮 <i>Sweet & Sour Flavored Fried Chicken with Japanese Basil Tartar Sauce</i></p> <p>大葉の風味が爽やかなチキン南蛮です。特製のタルタルソースが美味しさを引き立てます。</p> <p>1,400円 (税込1,540円) 「ご飯」をお選びください。</p>	 <p>●小鉢2品(季節の副菜・副菜)●お漬物●お味噌汁●サラダ●卵焼き ● Seasonal Small Dishes ● Small Dishes ● Pickled Japanese Radish ● Miso Soup ● Salad ● Rolled Omelet</p>
<p>スキレットお膳</p> <p>和風ハンバーグ ～醤油麹ソース～ <i>Japanese Style Hamburger Steak „Soy Sauce Koji“</i></p> <p>熱々のスキレットで仕上げた和風ハンバーグ。醤油麹の入ったソースがよく合います。</p> <p>1,500円 (税込1,650円) 「ご飯」をお選びください。</p>	 <p>●小鉢2品(季節の副菜・副菜)●お漬物●お味噌汁 ● Seasonal Small Dishes ● Small Dishes ● Pickled Japanese Radish ● Miso Soup</p>

ドリンクセット +380円

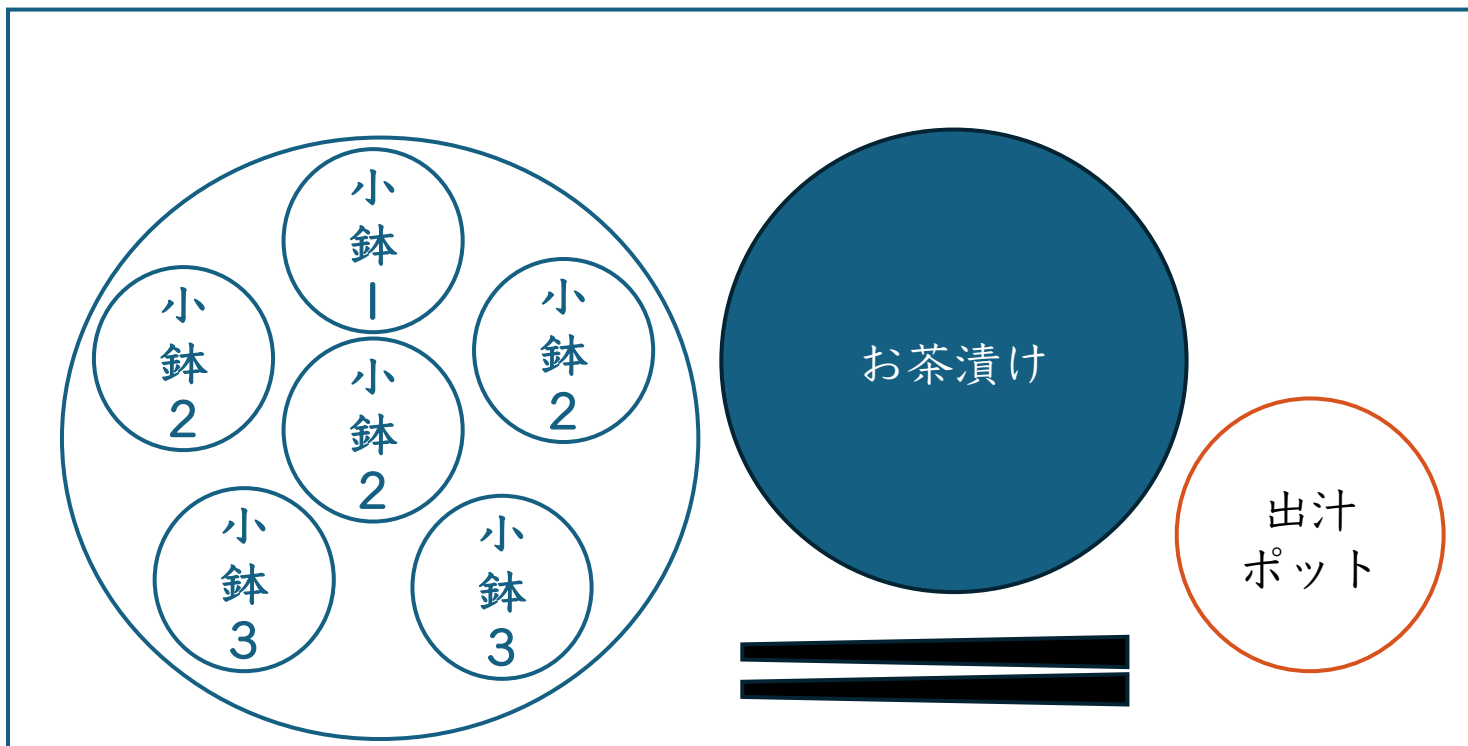
XXX/XXX/XXX

XXXXXX/XXXXXX/XXXXXX

お昼 - 季節楽しむ出汁茶漬け

こだわりの出汁と季節の小鉢/低単価ランチ

想定売価:1,500円



ドリンクセット +380円

XXX/XXX/XXX

XXXXXX/XXXXXX/XXXXXX

お茶

日本茶

玉露

棒ほうじ茶

かぶせ茶

そば茶



中国茶

安溪鉄観音

黄金桂

大紅袍

鳳凰单欉 高山蜜香

台湾茶

凍頂烏龍茶

金萱茶

四季春

老茶 光陰烏龍

東方美人

安溪茶



安溪茶



武夷岩



夜

盛り合わせ

おばんざい盛り合わせ 7点盛り

せいろ

鴨せいろ

5種そば（定番・選べる）

おばんざい盛り合わせ 4点盛り

メ蕎麦（約半分）

天ぷらせいろ

そばしゃぶ

すだち蕎麦（季節）

蕎麦

冷菜

白レバーのオイル漬け

おつまみ合鴨コース

板わさ

お新香

季節のサラダ

鶏キンカン

蕎麦焼き味噌

ポテトサラダ

温菜

旬の天ぷら盛り合わせ

手作り出し巻き玉子

鴨コース

モツ煮込み

枋尾揚げ

蕎麦味噌朴葉焼き

串

ねぎま

もも

手羽先

かわ

ぼんじり

ふりそで

つくね

砂肝

野菜巻き

鍋

鴨鍋

鴨すき

そばしゃぶ

デザート

白玉ぜんざい

わらび餅

プリン

アイス

季節のデザート

夜-イメージ

