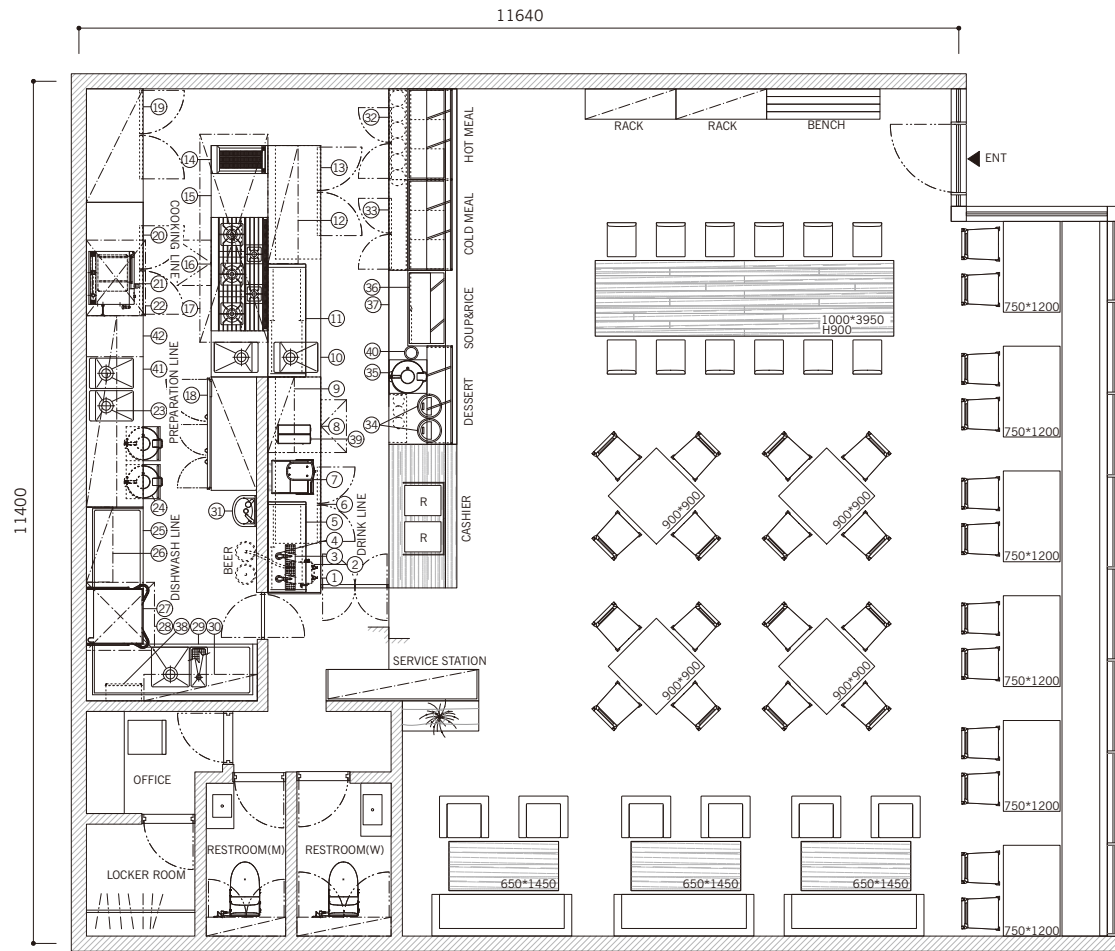




厨房機器リスト

①ワークテーブル ②ビールディスペンサー ③ステンレスドレンボード ④ビールドラフトタワー ⑤吊型冷蔵ショーケース ⑥コールドテーブル ⑦オートマチックコーヒーマシン ⑧アイスメーカー ⑨オーバーシェルフ ⑩二槽シンク付テーブル ⑪吊型冷蔵ショーケース ⑫オーバーシェルフ ⑬コールドテーブル ⑭冷蔵庫 ⑮ワークテーブル ⑯ガスレンジ ⑰排気フード ⑱リーチイン冷凍冷蔵庫 ⑲コールドテーブル ⑳コールドテーブル ㉑スチームコンベクションオープン ㉒コールドテーブル ㉓オーバーシェルフ ㉔炊飯ジャー ㉕クリーンテーブル ㉖オーバーシェルフ ㉗食器洗浄機 ㉘排気フード ㉙ソイルドテーブル ㉚オーバーシェルフ ㉛手洗器 ㉜ホットショーケース ㉝コールドショーケース ㉞スーパウォーマー ㉟炊飯ジャー ㊱コールドショーケース ㊲プレートシェルフ ㊳給湯器(設備) ㊴ジュースディスペンサー ㊵ディッシャウェル ㊶二槽シンク付テーブル ㊷ワークテーブル(シートパン収納付)

グラフィックイメージ



DATA

業態: カフェテリアスタイル
ターゲット: ヤングアダルト/OL
メニュー: ホットデリ、コールドデリ、デザート、コーヒー、ジュース
客単価: 1,200円 客席数: 70席
全体面積: 約149㎡(約45坪)
厨房面積(バックヤード含む): 約33㎡(約10坪)
客席面積: 約116㎡(約35坪)



case.10

パシフィックリムと パンケーキが楽しめる、 カフェダイニング

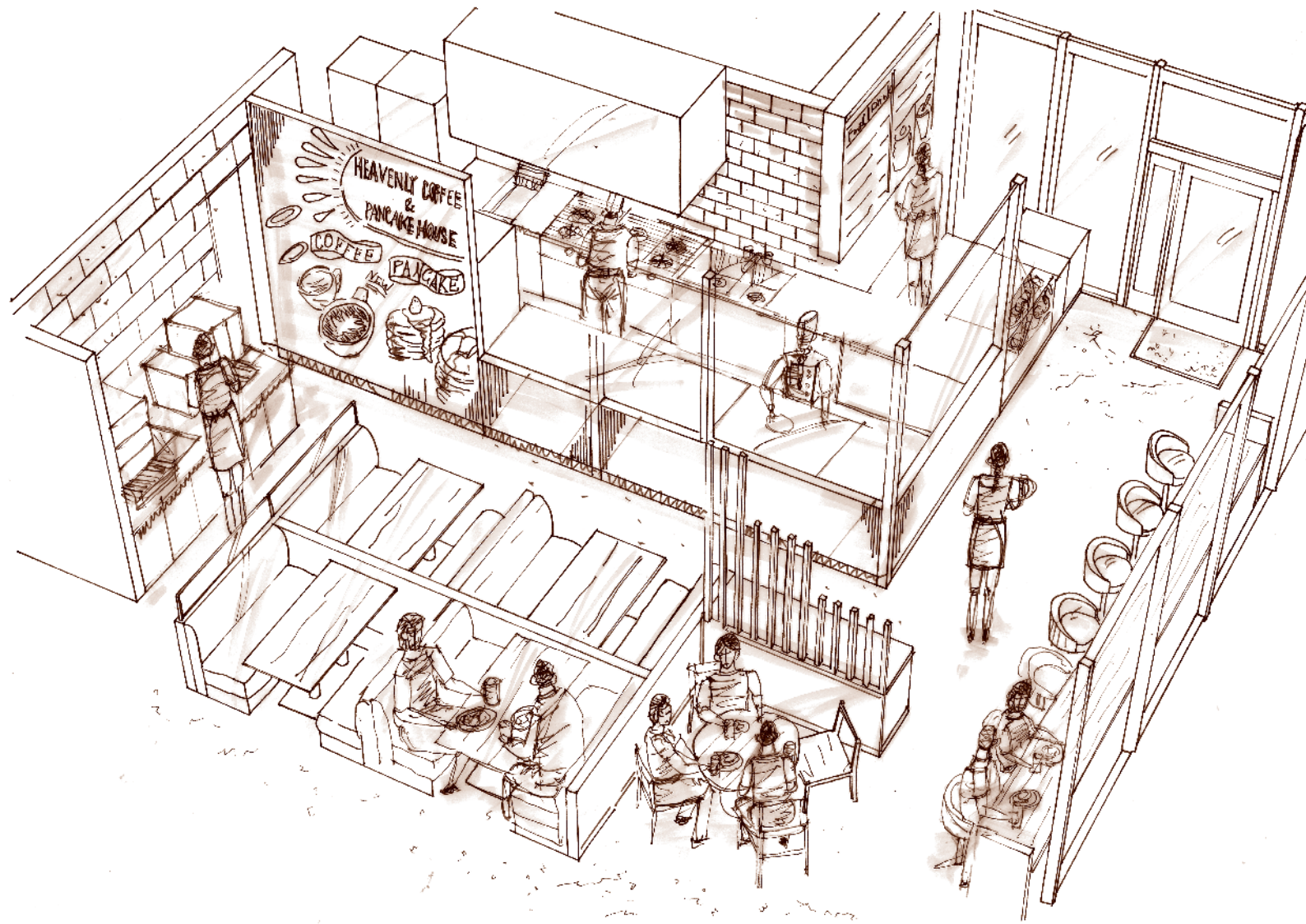
ヘブンリーコーヒー アンドパンケーキハウス

- ・フルサービススタイル
- ・全自動エスプレッソマシン

複合型カフェレストラン 「ヘブンリーコーヒーアンドパンケーキハウス」 業態特性とコンセプト

このカフェの企画は、パンケーキとコーヒーを主軸にした複合カフェである。雨後の竹の子の様に出没したパンケーキカフェは、激しい競争の末にいまや本物のおいしい店だけが生き残った状態であろう。しかし、いまだ女性の根強い支持があり、パンケーキカフェの業態は定着しつつあると見ている。

このカフェは、文字通りパンケーキカフェの全盛期のコンセプトを踏襲した企画であるものの、大きく異なることは、看板メニューのパンケーキの種類や調理内容(工程)が特別にオリジナル化されていること



「ヘブンリーコーヒーアンドパンケーキハウス」イメージパース