

肩肘張らずに美味しいイタリア料理を提案

総投資金額(保証金その他備品除く): 3850万円
 月売上高: 900万円
 回転率: 昼3回 夜2回
 平均客単価: 昼1000円 夜2800円
 店舗面積: 171.8㎡
 厨房面積(バックヤード含む): 59.5㎡
 客席面積(トイレ含む): 112.3㎡
 客席数: 66席

業態特徴とイメージ・コンセプト

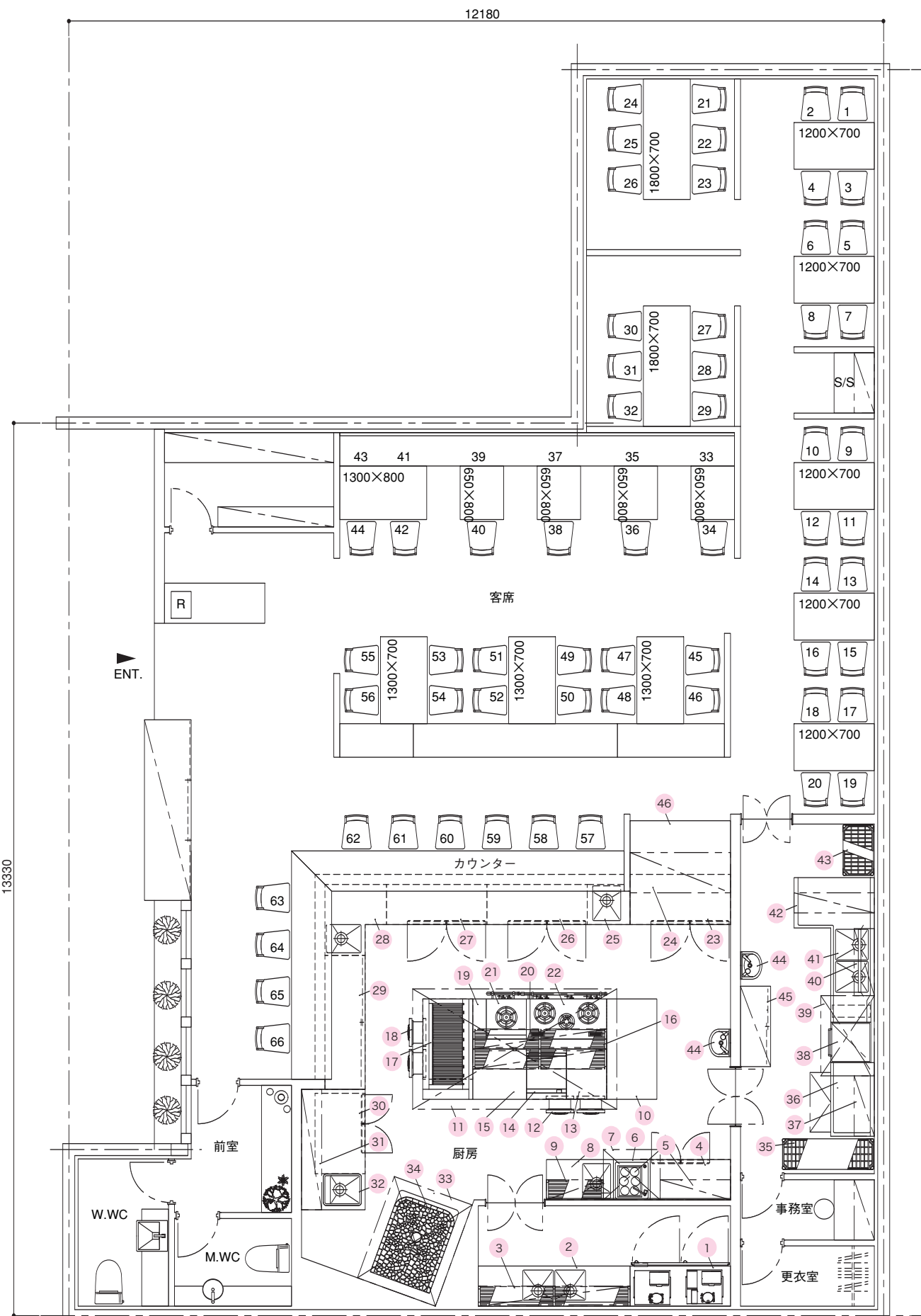
この店の業態コンセプトは、気軽に本格的なイタリア料理をオープンキッチン空間で調理の臨場感を楽しめる店であり、ゲストのニーズに合わせてコース料理やカルト(単品)料理を自由に注文できる店である。

イタリア料理は、すでに日本の食文化として定着していると言っても過言ではなく、スパゲティー、ピッツァ、パスタ、肉料理、魚料理、リゾットその他マリネ料理に至るまで美味しく食べることができる店も多い。ターゲットとする客層はやはり女性客を主軸におき、男女ペア、ファミリーなど幅広く集

客できる業態であることだ。立地によって土日祝日はファミリー客で店内は満席になることもしばしばであり、年齢を問わず支持されている業態である。都心部にはイタリアレストランが数多くひしめき合っており、いかに付加価値の高い料理とサービスが提供できるかがビジネスとして成

厨房設備機器リスト

No	品名	台数	寸法(mm)			配管接続口径(A)			ガス		電気容量(kW) 50Hz		
			W	D	H	給水	給湯	排水	口径	Kw	単相100V	単相200V	三相200V
1	冷凍冷蔵庫	1	1500	650	1890			40					0.7
2	シンク付ワークテーブル	1	2270	600	850	15x2	15x2	40x2					
3	パイプシェルフ	1	2270	300	1段								
4	冷蔵冷凍テーブル	1	1200	600	850			40			0.2		
5	オーバースェルフ	1	1050	300	1段								
6	パスタボイラー	1	550	600	850		15	40					9.0
7	排気フード	1	850	750	下端1900						0.1		
8	シンク付ワークテーブル	1	1000	600	850	15	15	40					
9	パイプシェルフ	1	850	300	1段								
10	ワークテーブル	1	1500	750	850								
11	排気フード	1	3050	1800	下端1900						0.4		
12	冷蔵ドローコールド	1	1200	750	550			40			0.4		
13	ワークテーブル	1	600	750	300								
14	グリドル	1	600	750	300				20	12.2			
15	ワークテーブル	1	800	750	850								
16	配管スペース	1	2000	150	1000								
17	チャコール	1	1200	750	300				25	17.4			
18	冷蔵ドローコールド	1	1200	750	550			40			0.4		
19	ワークテーブル	1	200	600	850								
20	パイプシェルフ	1	2000	600	1段								
21	ローレンジ	1	600	600	450	15			25	17.4	1.1		
22	ガスレンジ	1	1200	600	850				25	41.9			
23	冷蔵冷凍テーブル	1	1500	750	850			40			0.3		
24	オーバースェルフ	1	1500	600	1段								
25	一槽シンク	1	650	600	850	15	15	40					
26	冷蔵冷凍テーブル	1	1500	600	850			40			0.2		
27	冷蔵冷凍テーブル	1	1500	600	850			40			0.2		
28	一槽シンク	1	900 1200	600	850	15	15	40					
29	ワークテーブル	1	2000	600	850								
30	冷蔵冷凍テーブル	1	1200	750	850			40			0.2		
31	オーバースェルフ	1	1800	300	2段								
32	一槽シンク	1	550	600	850	15	15	40					
33	排気フード	1	1250	1600	下端1900								
34	ピザ釜	1	910	1310	1790				15	21.5	0.3		
35	シェルフ	1	1366	460	1867								
36	グリーンディッシュテーブル	1	1100	650	850								
37	オーバースェルフ	1	900	300	1段								
38	食器洗浄機	1	600	600	1430		15	40	15	11.0			4.0
39	排気フード	1	1200	800	下端1900								
40	オーバースェルフ	1	1000	300	1段								
41	ソイルディッシュテーブル	1	1200 2100	750 650	850	15x2	15x2	40x2					
42	オーバースェルフ	1	1200	300	1段								
43	シェルフ	1	756	460	1867								
44	手洗器	2	410	320	760	15x2		40x2					
45	食器戸棚	1	1200	450	1800								
46	ディッシュアップテーブル	1	1500	800	850								
合計									121.4	3.8	0.0	13.7	



イタリア料理店(トラットリア) PLAN 1: 80