

客単価アップ(メニュー強化)

Before



Before



After

メニュー表 A4 サイズ/20 部 12,360 円



After



【ムーガタ鍋】
原価の高い和牛はオプション
にして、気軽な価格に設定。

オーナー様の声

以前はご飯を食べて帰る方が多かったですが、メニューを変えてつまみとドリンクが出るようになり、客単価が上がりました。また看板を変えてからは、理想のターゲット層(飲んでくれる人たち)が来客するようになりました。感謝感謝です!



- ・前菜・おつまみ・一品料理のページを充実させて、ドリンクの注文数アップ。食事需要のお店から飲み需要のお店へ。
- ・パルの雰囲気に合わせて、料理写真が映えるデザインに変更。



POINT アジアの蒸留酒やトロピカルドリンクなどエスニック料理店ならではの専門性を訴求。

お客様繁盛サポート!

当事務所のお客様には無料にて、売上・利益UPのご提案から販促物等の企画・デザイン・制作までお手伝いを致します。お気軽にご相談ください!

※印刷費用実費はご負担ください

フードアカウントング協会サービス
東京支部会員
プロアクション会計事務所

〒157-0062 東京都世田谷区南烏山 6-3-15 IKビル 5F
TEL : 03-5314-9186 FAX : 03-5314-9187
E-mail : info@p-action.com https://insyokuten-kaikei.com/