

新店舗に関する進捗

① 店舗名 Osteria Lo Stuzzichino 【オステリア ロ ストゥッツキーノ】

- ・ Stuzzichino の意味 : おつまみやお通しの意味。コースの最初に出てくる小さな前菜。フランス料理のアミューズと同意
- ・ Osteria の意味 : 食堂・アットホームなレストランの冠として使われる。
- ・ 店舗名の由来: シェフ松本が 13 年前イタリア南部サレルノを訪れた際に立ち寄ったレストランの店名がこの Stuzzichino だった。同店の料理や雰囲気に感銘を受け、この店名を選んだ。

② スケジュール

イルフィーコ 2 月 23 日(祝)で閉店

プルンニャカフェ 2 月 23 日(祝)で閉店

Osteria Lo Stuzzichino 3 月 3 日 OPEN

レスプシオンパーティーは一旦なし。

※ 一月中に。チラシ・ショップカード・SNS、食べログ等を整理したい

③ 料理の内容 価格について

○ Stuzzichino の店名にあるように料理の最初の一皿にこだわったコース構成
お野菜中心の前菜盛り合わせをしっかりと堪能していただくことからコースが始まります。

A コース 税込み 2530 円

- ・ お野菜を中心とした前菜の 9 種盛り合わせとサラダ
- ・ 季節のパスタからお好きなものを 1 種

《参考例》

- ① 宇治茶の卵『茶の月』を使用した カルボナーラ リングイネ
- ② 玉葱、グアンチャーレ、トマトのアマトリチャーナローマの
トラディショナルスタイル ブカティーニ
- ③ ゴルゴンゾーラとりんごと胡桃のクリームソース
パッケリという極太のショートパスタ

- ・ 本日のデザート 盛り合わせ
- ・ コーヒーOR 紅茶 自家製パン

B コース 税込み 2860 円

- ・お野菜を中心とした前菜の 9 種盛り合わせとサラダ
- ・季節のパスタからお好きなものを 1 種
- ・ショーケースから選べるケーキ 1 種
- ・コーヒーOR 紅茶 自家製パン

C コース 税込み 4180 円

- ・お野菜を中心とした前菜の 9 種盛り合わせとサラダ
- ・季節のパスタからお好きなものを 1 種
- ・選べるメインディッシュ お好きなものを 1 種

《参考例》

- ① 森のキノコとハンバーグ トリュフの赤ワインソース
 - ② 大和ポークの超低ロースト タレツジョチーズのソース
 - ③ 丹波高原鶏のカチャトラ風 インカの目覚めのロースト
 - ④ 近江鴨のアロスト 城陽のお野菜 +500 円
 - ⑤ 黒毛和牛の肩肉のロースト 城陽のお野菜 +1000 円
- ・ショーケースから選べるケーキ 1 種
 - ・コーヒーOR 紅茶 自家製パン

D コース 税込み 9350 円 スペシャル

- ・季節のスープ
- ・お野菜を中心とした前菜の 9 種盛り合わせとサラダ
- ・本日のお魚料理
- ・本日のフォアグラ料理
- ・本日のパスタ料理
- ・本日の生パスタ料理 or リゾット料理
- ・本日のメインディッシュ
- ・本日のデザート
- ・コーヒーOR 紅茶 自家製パン

お子様プレート 1650 円

- ・トマトパスタ・ポテトフライ・ハンバーグ・エビフライ
- ・サラダ・パン・スープ+ドリンク+プリン

Café タイム メニュー

- ・ ケーキセット 1200 円(税込) ショーケースからケーキを 1 品＋カフェドリンク
(プラス料金でジュース選択有)
- ・ 季節のフルーツパフェ 1650 円(税込) 地元のフルーツを中心とした季節パフェ
- ・ デリプレート 1650 円 デリプレート＋パン＋カフェ
- ・ サンドプレート タマゴサンド + サラダ 1100 円
ハンバーグサンド + サラダ 1650 円

PARTY PLAN DINNER のみ

6000 円(税込) 4 名以上

- ・ 前菜盛り合わせ
- ・ ローズマリーポテト
- ・ ゼッポリーニ
- ・ 本日のパスタ料理
- ・ 本日のメイン料理

90 分 飲み放題メニュー

8000 円(税込) 4 名以上

- ・ 前菜盛り合わせ
- ・ ローズマリーポテト
- ・ ゼッポリーニ
- ・ 本日のパスタ料理 1
- ・ 本日のパスタ料理 2
- ・ 本日のメイン料理
- ・ 本日のデザート + コーヒーOR 紅茶

120 分飲み放題メニュー

売上目標値 新店舗に限る

LINCH 2600 円(客単価)×27 名(1.3 回転)=70200 円
70200 円×30 日営業 =210 万円

CAFÉ 1000 円(客単価)×10 名 =10000 円
10000 円×30 日 =30 万円

DINNER 4200 円×8 名 =33600
33600×22 日 =67 万円

TAKE OUT
1500 円×10 名 =15000 円
1500 円×30 日 =45 万円

PARTY EVENT
75000 円× 2 日 =15 万円

合計 目標売上 367 万円/月

※この目標値にどのように近づけていくか？提案する(ハードルはかなり高い)

④ ワインリスト

○スパークリングワイン

Luca Ricci Prosecco	4800	glass 900
Marsuret Prosecco Treviso Extra Dry	6500	glass 1300
Contadi Castaldi Franciacorta Brut	8500	
Ferrari Hommage Trento DOC	10000	
Gruet Axelle de Vallon Brut Champagne	10000	

○白ワイン

Santa Teresa Purato Cataratto PinotGrigio	4800	glass 800
Bel Colle Langhe Chardonnay	5000	glass 1000
Mare Magunauum Crudo Bianco	5200	glass 1050
Ancarani Le Signore Famoso Bianco	5200	glass 1050
Silvio Carta SU PUDDU Vermentino di Sardegna	5800	
Matteo Correggia Langhe Bianco Non FGiappone	6500	
Villa Sparina Gavi	6500	
Telano pinot Geigio	7500	
Filippo Gallino Moda Giuvu NV	8000	
Isimbarda Riesling Vigna Matina	8000	
Les Cretes Chardonnay	9000	
Rnco Severo Ribilla Gialla	10000	
Cinque Terre Selezione 50°	10000	
Vie di Romans Dis Cumieris Malvasia	12000	
Coppo Monteriolo Piemonte Chardonnay	13000	
GAJA Rossj-Bass	15000	

○赤ワイン

Velenosi Montepulciano DOC	4500	glass 900
Terre del Barolo Barbera Superiore	5500	glass 1100
Cantina Canaio Mezzo Rosso	5800	glass 1150
Ciacci Piccolomini Rosso Toscana	6000	
I Prandi Gianni Tessari Pinot Noir	6000	
San Marzano Collezione 50+7NV	6300	
Livernano Chianti Classico	6500	
Ca Nova Dlocetto d'Alba	6500	
I Campi Valpolicella superiore	7000	
BrancaiaNO 2	8500	
Sanpaolo Taurasi Riserva	8500	
La Biancara Merlot	10000	
Produttori del Barbaresco	10000	
Bel Colle Barolo Bussia	12000	
Lecciaia Brunello di Montalcino	12000	
I Campi Campi Lunghi Amarone	16000	
Piero Antinori Tiganello	30000	
Bertani Amarone della Valpolicella	30000	
Monte Vertine Le Pergole Torte	42000	

その他 今月のおすすめワインとして

白ワイン 2種 赤ワイン 2種を用意する予定

⑤ ドリンクメニュー

Vino	スパークリングワイン	800 円～
	白ワイン	800 円～
	赤ワイン	800 円～
Berra	モレッティイタリア瓶ビール	700 円
	アサヒスーパードライ生	600 円
	ノンアルコール	600 円
Succo	長野県産ぶどうジュース	600 円
	青森県産りんごジュース	600 円
	イタリア産ブラッドオレンジジュース	600 円
	スペイン産グレープフルーツジュース	600 円
	イタリア産オレンジソーダ(アランチャータ)	600 円
	イタリア産レモンソーダ(リモナータ)	600 円
	イタリア産洋ナシジュース	600 円
	イタリア産ピーチジュース	600 円
	コーラ	500 円
	ジンジャーエール	500 円
	ウーロン茶	500 円
	サンペレグリノ(ガス入りミネラルウォーター)	500 円
	パンナ(ミネラルウォーター)	500 円
Liquore	リモンチェッロ	700 円
	カンパリ	700 円
	アペロール	700 円
	梅酒	700 円
	グラッパ	ASK
※ソーダ割やロックでお楽しみください		
Non Alcohol Cocktail	サングリア	800 円
	ミモザ	800 円
	スプリッツァ	800 円
Café	コーヒー	500 円
	紅茶	500 円
	ラテ	600 円

⑥ テーブル配置 別紙図面

4 名席 3 卓

2 名席 7 卓 椅子を 12～14 脚 購入予定

※ 今後使用しなくなる椅子・ソファ・テーブルを売却及び廃棄（メルカリとか？）

⑦ 調理器具・什器購入予定

・ ガスレンジを購入 2 月 23 日以降に導入

● 幅 1200×奥行 600×高さ 850 オープン付きガスコンロ

・ パスタマシンの購入

※補助金等を使用しながら導入可能時期を前向きに検討

⑧ イベント企画について

食材のイベント いちじく ジビエ トリュフ 高級牛肉等
企画について 忘年会新年会 歓送迎会 の特別団体料理
ワイン会 音楽イベント等の開催

⑨ 制服・ユニフォームについて

現状未定

⑩ ロゴ 看板設置等について

現状未定

⑪ 『プルンニャの今後のパン製造に関するオペレーションについて』

① 週一回製造 火曜日焼成

② 月曜日の夜(20:00~21:00)に生地仕込み

※ オペレーションを極力スムーズにするため 25 キロ(一袋分)の生地量とする
レシピ

- ・粉 25 キロ
- ・塩 500g
- ・砂糖 2000g
- ・生クリーム 2500g
- ・牛乳 2500g
- ・酵母 2000g
- ・バター1250g
- ・水 14000g

上記で焼き上げ本数が 110 本 約 10 ケース分

カフェでの使用本数を一日 12 本 1 ケースと考え 7 ケース
残りを丸三ストックと仮定する。

③ 火曜日 朝 整形 午前中発酵 午後 焼成 夕方梱包 片付けして撤収
人員 : 東本・松本・里・中川 のなかで 1.5 名程度

④ 一週間使用する量をストッカー(イルフィーコからもっていくやつ)に備蓄する
もしくはチャンバー

⑤ 年会数回のイベントに向けてどのようにストックしていくかが課題

月間売上目標 50 万円/月

⑫ 営業時間と人員配置について K キッチン H ホール

	LUNCH(11:30～14:00) LO 13 : 00	CAFÉ(14:30～17:00) LO 16:00	DINNER17:30～21:00) LO20 : 00
月曜日	K 2 名 H1.5 名	K1 名 H1 名	完全休み
火曜日	K 2 名 H1.5 名	K1 名 H1 名	休み(団体予約対応)
水曜日	K 2 名 H1.5 名	K1 名 H1 名	休み(団体予約対応)
木曜日	K 2 名 H1.5 名	K1 名 H1 名	K1 名 H1 名
金曜日	K 2 名 H1.5 名	K1 名 H1 名	K1 名 H1 名
土曜日	K 2 名 H1.5 名	K1 名 H1 名	K2 名 H1.5 名
日曜日	K 2 名 H1.5 名	K1 名 H1 名	K2 名 H1.5 名

具休例 松 松本 東 東本 河 河本 里 里 B バイト

	LUNCH(11:30～14:00) LO 13 : 00	CAFÉ(14:30～17:00) LO 16:00	DINNER17:30～21:00) LO20 : 00
月曜日	K 松・里 H 東・B	K 里 H 松	休み(団体予約対応)
火曜日	K 松・河 H B・B	K 河 H 松	完全休み
水曜日	K 河・里 H 東・B	K 里 H 松	休み(団体予約対応)
木曜日	K 里・河 H 松・B	K 河 H 松	K 松 H 東
金曜日	K 松・河 H 東・B	K 河 H 東	K 松 H 東
土曜日	K 松・河 H 東・B	K 河 H 東	K 松・河 H 東・B
日曜日	K 松・河 H 東・B	K 松 H 東	K 松・里 H 東・B

月曜日 河本休業 東本半休

火曜日 里休業

水曜日 松本休業 東本半休

その他 2 日から 3 日 各人休業日を設定