

飲食店開業前のメニュー戦略チェックリスト

- コンセプトに合った料理構成か?
- 売れる『看板メニュー』があるか?
- 利益が出る価格設計になっているか?(原価率は 30%前後を目安に)
- 注文の流れ(前菜→主菜→ドリンク)を意識しているか?
- 注文数のバランスをとっているか?(一部に集中しすぎない)
- アレルギー対応・多様なニーズに配慮しているか?
- 季節メニューや限定品を想定しているか?
- 試食やテスト販売を行って反応を見たか?

※ このチェックリストは飲食店開業前のメニュー設計において重要な視点をまとめたものです。

印刷して打ち合わせや社内共有にもご活用ください。