

【翠凜】

C 1



目次

- P.3 店舗情報
- P.4 コースメニュー
- P.7 デザート、モクテル
- P.8 ドリンクメニュー
- P.10 料理&ドリンク原価率（一部）
- P.15 損益計算書
- P.17 損益分岐点

店舗概要

- 店名：翠凜（すいりん）
- 住所：中目黒
- アクセス：中目黒駅から徒歩 8 分
- 営業時間：lunch 10:30~14:00
Dinner 17:00~22:00



Instagram



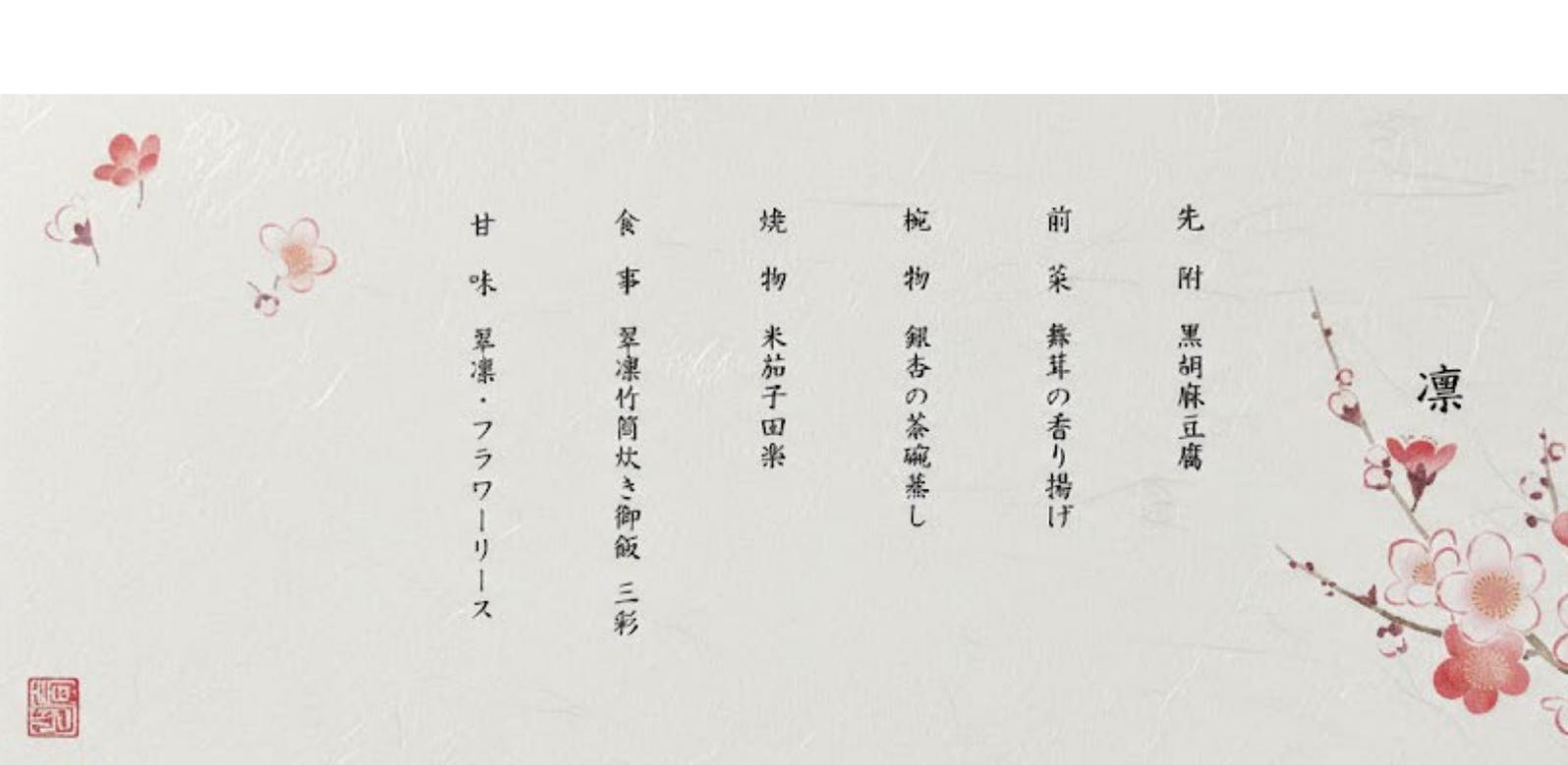
Website



「S」の文字に葉のモチーフを組み合わせ、自然・成長・持続可能性を表現しています。グリーンを基調とすることで、環境との共生と、持続可能な社会の実現を目指す姿勢を象徴しています。

Wellness マークは、心身の健康とのつながりをテーマに制作しました。ハートは思いやりや繋がりを、葉は自然との共生を、人物のシルエットは健康的な生き方を表しています。

総合的なウェルネスの実現を目指す思いを込めたデザインです。



凜

先 附 黒胡麻豆腐

前 菜 舞茸の香り揚げ

椀 物 銀杏の茶碗蒸し

焼 物 米茄子田楽

食 事 翠凜竹筒炊き御飯 三彩

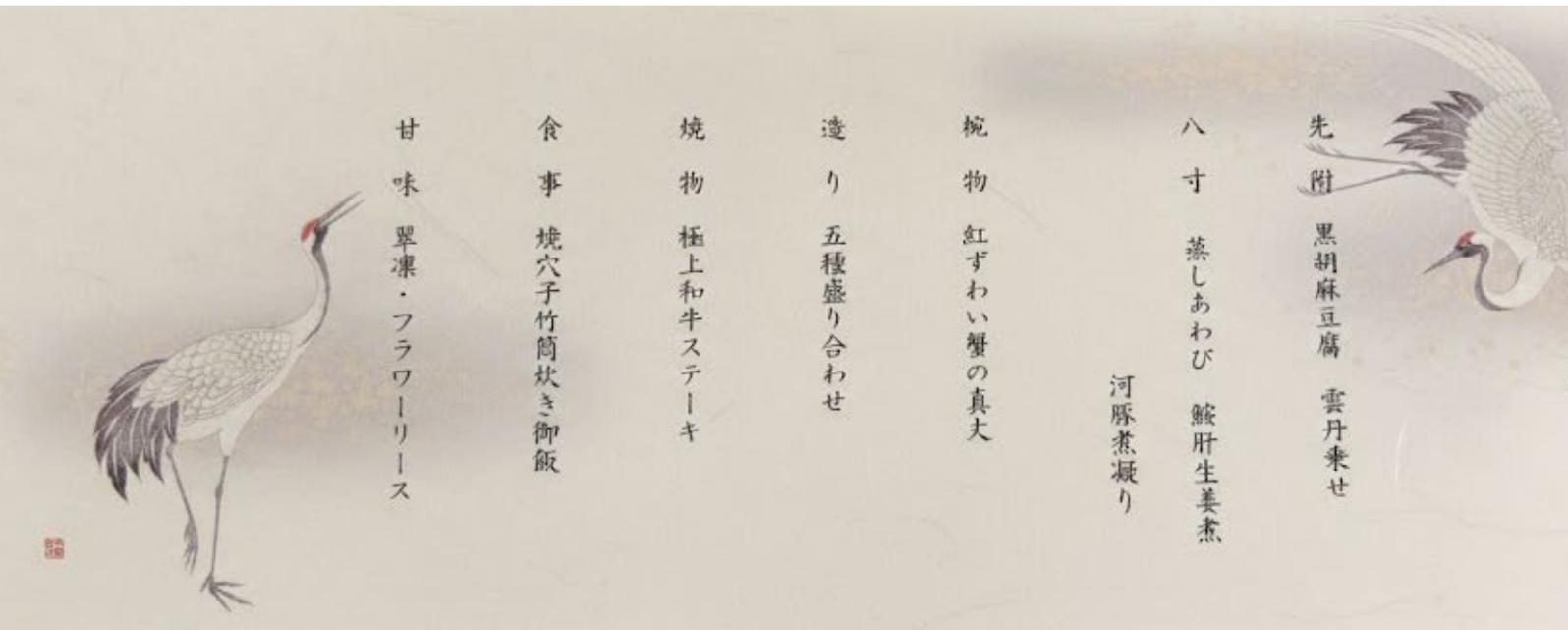
甘 味 翠凜・フラワーリース

凜は植物性食材を中心としたウェルネス志向のコースです。

肉屋魚を使用せず、野菜・豆類・穀物など本来の素材の味を活かした料理構成になっています。

真ん中の舞茸の香り揚げには、体に優しいヘルシーな油を使用し、香りや食感を楽しみながらも、重たくなりすぎない仕上がりになっています。

健康志向の方や、環境問題に関心のある方にも安心してお召し上がりいただける内容です。「凜」は単なるヘルシーメニューではなく、SDGs と現代的な食の価値観を取り入れたコースとなっています。



先附 黒胡麻豆腐 雲丹乗せ

八寸 蒸しあわび 鮫肝生姜煮

河豚煮凝り

椀物 紅ずわい蟹の真丈

盛り 五種盛り合わせ

焼物 極上和牛ステーキ

食事 焼穴子竹筒炊き御飯

甘味 翠凜・フラワーリース

翠凜は3コースの中でも最も高級なフルコースです。

アワビ・河豚・ズワイガニなどの高級食材を使用し、特別な日にふさわしい華やかで贅沢な構成となっています。

また、竹水を料理に取り入れることで、当店のコンセプトである「竹」とのつながりを表現しています。

繊細な味付けと盛り付けにより、五感で楽しんでいただける内容です。

誕生日や接待など、非日常を味わいたいシーンに最適なコースです。

レストランの技術力と世界観を最も体現した、当店の象徴的なコースです。

翡翠

先附 黒胡麻豆腐

八寸 白子ボン酢、鮫肝生姜煮、

舞茸の香り揚げ

椀物 銀杏の茶碗蒸し

造り 三種盛り合わせ

焼物 銀鮭の西京焼き

食事 翠凜竹筒炊き御飯 三彩

甘味 翠凜・フラワーリース

翡翠は「凜」、「翠凜」の要素をバランスよく取り入れたコースです。

植物性中心の料理に加え、一部動物性食材も取り入れることで、幅広いお客様に楽しんでいただける内容となっています。

お皿や演出には竹を取り入れ、黒ゴマなどの体に良い食材も使用することで、SDGs とウェルネスの両立を表現しています。

価格帯も比較的手頃で、初めて来店される方や、カジュアルに当店の世界観を体験したい方におすすめのコースです。

Dessert

【翠凜・フラワーリース】



ゼリー

- 1.板ゼラチンを半分に折って氷水に全体が浸かるようにする
- 2.このままふやけるまで置く
- 3.鍋に水と砂糖を入れて、佐藤が溶けたら火を止める
- 4.ふやかしておいたゼラチンの水けをしっかり絞って加える
- 5.黄色色素ゼリー液に入れる
- 6.器にゼリー液(10ml)を注いで、冷蔵庫で10分冷やす
- 7.固まったらフラワーを入れる
- 8.ゼリー液(15ml)を注いで、冷蔵庫で15分冷やす
- 9.固まったら1/4に切った苺を綺麗に入れる
- 10.ゼリー液(25ml)を注いで、冷蔵庫で20分冷やす

パンナコッタ

- 1.板ゼラチンを半分に折って氷水に全体が浸かるようにする
 - 2.このままふやけるまで置く
 - 3.鍋に生クリーム、牛乳、砂糖を入れ、砂糖が溶けたら火を止める
 - 4.ふやかしたゼラチンを加え、混ぜながら溶かす
 - 5.固まったゼリーに注ぎ、冷蔵庫で2時間以上冷やし固める
- 方からゼリーを外し、3秒ほどリングをお湯に浸し、布巾で型を拭き、きれいに外す

Non Alcohol Cocktail

【竹取物語】



竹取物語は、竹の中から新しい命や希望が生まれ自然の中にあるものを大切にし、未来へとつなげていく象徴でもあります。また、カクテルという「特別な日」「夜の楽しみ」というイメージがありますが、【竹取物語】は時間やシーンを選びません。竹炭・ローズヒップの組み合わせには、象徴的な意味を込めています。この二つを組み合わせることで「飲むこと＝楽しむこと 体に取り入れること＝整える」その両立を目指しました。

1. 200 mlのお湯にローズヒップ大さじ2を入れ、10分待つ
2. ローズヒップティー20mlとAをシェーカーに入れる
3. 氷を入れてシェイク
4. グラスに注ぐ
5. 植物性生クリーム1lをクリーム状になるまで泡立てる
6. 4に生クリームを上からかける
7. 金箔パウダーを中心にふりかける

Drink

DRAFT BEER 生ビール



アサヒ スーパードライ
ASAHI SUPER DRY

レギュラー /Regular Size ¥1,200 (¥1,518)
プチ/Small Size ¥800 (¥1,012)

BOTTLE BEER 瓶ビール

アサヒ スーパードライ (小瓶)
ASAHI SUPER DRY (Small Bottle)

¥1,200 (¥1,518)

ALCOHOL FREE BEER ノンアルコールビール

アサヒ ドライゼロ (小瓶)
ASAHI DRY ZERO (Small Bottle)

¥800 (¥1,012)

SOUP サワー

柚子みつサワー
YUZU MITSU Shochu-sour

¥1,000 (¥1,265)

梅みつサワー
UME MITSU Shochu-sour

¥1,000 (¥1,265)

Organic soft drink

オーガニックソフトドリンク

オーガニック ウーロン茶

Prince of Peace Organic Oolong Tea

¥900 (¥990)

アンクルリーズ オーガニック 緑茶

Uncle Lee's Organic Green Tea

¥900 (¥990)

ヌミ オーガニック ジャスミン

Numi Organic Tea Jasmine Green

¥1,000 (¥1,100)

トラディショナル メディシナルズ カモミール

Traditional Medicinals Chamomile

¥1,050 (¥1,555)

クリッパー オーガニック レモングラスティー

Clipper organic lemongrass

¥1,000 (¥1,100)

伊良コーラ

Iyoshi Cola

¥900 (¥990)

カーマ ジンジャエーラ

Karma Drinks Gingerella

¥980 (¥1,078)

手搾りフルーツジュース

Fresh Miced Fruit Juice

¥1,200 (¥1,320)

手搾り野菜ジュース

Fresh mixed vegetables Juice

¥1,200 (¥1,320)

Organic Beer

オーガニックビール

サミュエルスミス オーガニック ラガー

Samuel Smith Organic Lager

¥1,450 (¥1,595)

オハラズアイリッシュレッド

O'Hara's Organic Irish Red Ale

¥1,550 (¥1,705)

単に「体に良い素材を使う」だけではなく、心身のバランスを整えるウェルネスの考え方を大切に選定しています。

環境への負担を軽減すると同時に、素材本来のやさしい味わいを引き出します。保存料や人工甘味料を極力使用しないドリンクを取り入れることで、身体に負担をかけにくい、安心して楽しめるラインナップにしています。

「美味しく飲むこと」が、そのまま心と体、そして環境へのやさしさにつながる。そんな想いを込めて、このメニューを構成しています。

WINE LIST

Red

- Emiliana Coyam (チリ) ¥4,400
- Wild Folk Nero D'Avola 2024 ¥3,000

White

- グレイス甲州
GRACE KOSHU ¥3,630
- バビッチ/オーガニック・ソーヴィニヨン・ブラン
Organic Sauvignon Blanc ¥3,520

Rosé

- バイ・オット・ロゼ
BY. OTT ROSE ¥3,630
- ミラヴァル・ロゼ
MIRAVAL ROSE ¥4,900

Orange Wine

- キシクヴァヴリ
KISI QVERI ¥5,700

Sparkling Wine

- ヴィーガン プロセッコ スガイヨ (泡)
Vegan Prosecco SGAJO ¥3,080



表示はオーガニックワインです。



【オーガニックワイン】

農薬を使わず有機農法でぶどうを栽培
公的な認証機関の基準を満たして作られたワイン
環境への負荷を減らし

ぶどう本来の自然な風味を尊重人にも環境にも優しいワイン



【オレンジワイン】

白ぶどうを赤ワインのように
果皮・種子ごと漬け込んで発酵し
オレンジ色のワインが誕生



お客様が自由に選択できる環境を整えています。私たちは、価値観を押し付けるのではなく、選択肢の幅を広げることこそが重要だと考えています。

オレンジワインは、伝統的な製法と自然な構造とプロセスにより生まれる個性豊かなワインであり、ヴィーガンワインは動物性由来の清澄剤を使用していないなど、論理的・環境的配慮がなされています。

これらは、単に特別な人のための選択肢ではなく、多様な価値観やライフスタイルを尊重する、未来の食文化における新しいスタンダードの一つだと私たちはとらえています。

料理&ドリンク原価率 一部抜粋

商品名	黒胡麻豆腐
基準数	10人前
原価	¥170



	材料	数量	単位	単価	金額
	黒練り胡麻	0.5	kg	2000	¥1,000
	本葛粉	0.5	kg	1400	¥700
	塩	適量			
出汁	醤油	10	g		¥0
	みりん	10	g		¥0
	昆布	5	g		¥0
	竹水	450	ml		¥0
合計金額					¥1,700

商品名	舞茸の香り揚げ
基準数	10人前
原価	¥160



	材料	数量	単位	単価	金額
	舞茸	0.5	kg	2400	¥1,200
	アリッサム(紫)	10	本	30	¥300
衣	天ぷら粉	0.3	kg	350	¥105
	竹水		杯		¥0
	塩	適量			
	卵	4	個		¥0
合計金額					¥1,605

凜

商品名	銀杏の茶碗蒸し
基準数	10人前
原価	¥220



	材料	数量	単位	単価	金額
	卵	20	個	100	¥2,000
	銀杏	20	粒	10	¥200
出汁	水	700	ml		¥0
	昆布	10	g		¥0
	鰹	10	g		¥0
	塩	適量			
合計金額					¥2,200

商品名	米茄子田楽
基準数	10人前
原価	¥192



	材料	数量	単位	単価	金額
	米茄子	5	本	300	¥1,500
田楽味噌	赤味噌	0.3	kg	400	¥120
	酒	100	ml		¥0
	みりん	100	ml		¥0
	砂糖	0.1	kg		¥0
	卵黄	10	個		¥0
	糸唐辛子	0.02	g		¥0
	木の芽	10	枚	30	¥300
	白髪ネギ	0.05	g		¥0
合計金額					¥1,920

凧・翡翠

商品名	翠凧竹筒炊き御飯 三彩
基準数	10人前
原価	¥120



	材料	数量	単位	単価	金額
	米	10	合	100	¥1,000
	炒り卵	0.1	kg	2000	¥200
	三つ葉	10	本		¥0
	糸唐辛子	20	g		¥0
炊き込み出汁	出汁	1.8	L		¥0
	淡口醤油	100	ml		¥0
	みりん	100	ml		¥0
合計金額					¥1,200

凧 翡翠 翠凧

商品名	翠凧・フラワーリース
基準数	10人前
原価	¥207



	材料	数量	単位	単価	金額
	竹水				¥0
	ゼラチン	0.012	kg	3500	¥42
	砂糖				¥0
	黄色色素	適量			
	ミルク				¥0
	クリーム				¥0
	砂糖				¥0
	ゼラチン	0.01	kg	3500	¥35
	フラワー	20	輪	100	¥2,000
合計金額					¥2,077

翠凜

商品名	雲丹黒胡麻豆腐
基準数	10人前
原価	¥210



	材料	数量	単位	単価	金額
	黒練り胡麻	0.5	kg	2000	¥1,000
	本葛粉	0.5	kg	1400	¥700
	雲丹	0.1	kg	4000	¥400
	塩	適量			
出汁	醤油	10	g		¥0
	みりん	10	g		¥0
	昆布	5	g		¥0
	竹水	450	ml		¥0
合計金額					¥2,100

商品名	蒸しあわび
基準数	10人前
原価	¥680



	材料	数量	単位	単価	金額
	蝦夷鮑	10	個	680	¥6,800
	酒	100	ml		¥0
	竹水	2	L		¥0
	塩	適量			
	みりん	適量			
合計金額					¥6,800

商品名	紅ずわい蟹の真丈
基準数	10人前
原価	¥565



	材料	数量	単位	単価	金額
	紅ずわい蟹	4	杯	1400	¥5,600
	魚のすり身	0.3	kg	150	¥45
	山藥	0.1	kg	70	¥7
	卵白	適量			
吸い地	塩	適量			
	醤油	適量			
	出汁	1	L		¥0
合計金額					¥5,652

翠凜

商品名	五種盛り合わせ
基準数	10人前
原価	¥820



	材料	数量	単位	単価	金額
	真鯛	20	切り	50	¥1,000
	本鮪(中トロ)	20	切り	50	¥1,000
	ボタンエビ	10	尾	320	¥3,200
	ホタテ	10	つ	200	¥2,000
	寒鰯	20	切り	50	¥1,000
	大葉				¥0
	わさび				¥0
	大根つま				¥0
	食用菊				¥0
	合計金額				¥8,200

商品名	極上和牛ステーキ
基準数	10人前
原価	¥800



	材料	数量	単位	単価	金額
	和牛サーロイン	1	kg	8000	¥8,000
	塩	適量			
	胡椒	適量			
	わさび	適量			
	合計金額				¥8,000

商品名	焼穴子竹筒炊き御飯
基準数	10人前
原価	¥240



	材料	数量	単位	単価	金額
	穴子	2	尾	700	¥1,400
	米	10	合	100	¥1,000
炊き込み出汁	出汁	1.8	L		¥0
	醤油	100	ml		¥0
	みりん	100	ml		¥0
	合計金額				¥2,400

	材料	数量	単位	単価	金額
	水				¥0
	ゼラチン	0.012	kg	3500	¥42
	砂糖				¥0
	黄色色素	適量			
	ミルク				¥0
	クリーム				¥0
	砂糖				¥0
	ゼラチン	0.01	kg	3500	¥35
	フラワー	20	輪	100	¥2,000
	合計金額				¥2,077



材料	数量	単位	単価	金額
ローズヒップ	0.5	袋	270	¥135
植物性生クリーム	5	箱	167	¥835
梨ジュース	2	l	95	¥190
牛乳	0.22	箱	125	¥28
ポッカレモン	0.2	滴	104	¥21
はちみつ	0.28	l	349	¥98
竹炭パウダー	0.35	l	1500	¥525
金箔パウダー	適量		1288	
合計金額				¥1,831



商品名	翠凜
基準数	1人前
販売価格	¥12,000
原価	¥3,522
原価率	29%

商品名	翡翠
基準数	1人前
販売価格	¥9,000
原価	¥2,699
原価率	29%

商品名	凜
基準数	1人前
販売価格	¥6500
原価	¥1070
原価率	26%

損益計算書

Simulation Sheet	創作日本料理			
	モーニング	ランチ	ディナー	テイクアウト
席数	0	74	74	0
稼働率	0%	65%	50%	0%
客単価	0	2,500	11,000	0
回転数	0.0	1.6	1.4	0.0
営業日数	0	27	27	0
売上高	0	5,194,800	15,384,600	0
標準原価率	0%	28%	30%	0%

Statement of income

科目	金額	構成比
売上	20,579,400	100.00%
売上原価	6,069,924	29.50%
売上総利益	14,509,476	70.50%
給与等	2,640,000	12.83%
通勤手当	238,721	1.16%
アルバイト給与	1,158,300	5.63%
アルバイト通勤手当	88,491	0.43%
賞与引当金	463,037	2.25%
福利厚生費	16,464	0.08%
法定福利費(社員)	421,878	2.05%
法定福利費(PT)	107,013	0.52%
人件費計	5,133,903	24.95%
消耗品費	222,258	1.08%
地代家賃	2,500,000	12.15%
修繕費	0	0.00%
保守費	43,217	0.21%
租税公課	18,521	0.09%
事業所税・固定資産税	30,869	0.15%
リース料	2,833,333	13.77%
通信費	80,260	0.39%
水道光熱費	580,339	2.82%
支払手数料	156,403	0.76%
衛生費	238,721	1.16%
広告宣伝費	8,232	0.04%
募集費	39,101	0.19%
その他の費用	586,513	2.85%
販売・一般管理費	7,337,767	35.66%
営業利益	2,037,806	9.90%

店舗名	翠凜		
業種	飲食業		
店舗面積	構成比	100	坪
家賃単価(坪)		20,000	円
厨房構成㎡	20%	66.00	㎡
客席構成㎡	80%	264.00	㎡
席数		120	席
坪 単価		25,000	
月額家賃		2,500,000	円

時間当担当

必要従業員数	厨房担当	4	人
必要従業員数	接客担当	5	人
予測人件費		2,640,000	円

PT雇用計算

PT時給		1,300	円
モーニング/日		1	時間
ランチ/日		5	時間
ディナー/日		5	時間
ティータイム/日		3	時間
営業日数/月		27	日
必要PT人数	モーニング	0	名
必要PT人数	ランチ	4	名
必要PT人数	ディナー	3	名
必要PT人数	ティータイム	0	名
モーニング総時間		0	時間
ランチ総時間		486	時間
ディナー総時間		405	時間
ティタイム総時間		0	時間
PT総時間数		891	時間
PT必要給与合計		1,158,300	円

一人当たりの平均給与

360,000	円
240,000	円

科目	(円)	構成比
売上	20,579,400	100%
売上原価	6,069,924	29%
売上総利益	14,509,476	71%
人件費合計	5,133,903	25%
一般管理費	7,337,767	36%
営業利益	2,037,806	10%

損益分岐点

