

因为和重要的人 Ishoni (一起) 烤, 所以烤肉温暖着人心, 给你能量。



左图: 11 名员工负责周五的担当。每个人都很友好, 很少有人离职。即使有人偶尔离职, 他们也会回到这家店。合伙人 Steven 说到, “美国的年轻人喜欢尝试新鲜事物, 所以他们不停地离职。但如果他们想回来, 我们会热情地欢迎他们, 因为我就是这样的环境之下成长的。” 右图: 周五下午 6:30 的店内。满座一直持续到 9 点以后。

围着火 Ishoni (一起) 烤肉是一种自古以来的饮食原型。 所以 Ishoni 的烤肉会温暖人与人之间的关系。

为什么你选择不知名的日语单词 “Ishoni” 作为餐厅的名称, 即使你不是日本老板?

共同合伙人 39 岁的 Steven Su 回答到, “烤肉能温暖人心。烤肉的魅力不仅仅在于它的美味。烤肉教会了我们围坐在烤架旁与重要的人们一起用餐的价值。”

Steven 12 岁时随父母从台湾移居美国。他的父亲是一家中餐馆的老板兼厨师。看着爸爸这么辛苦, 他说过 “我不喜欢餐饮的工作。” 但是当他遇到烤肉时, 他相信可以胜任这份工作。为了研究烤肉, 他去过台湾 20 多次。尽管如此, 他还是觉得经验不足, 所以在 25 岁时, 就职于台湾最受欢迎的烤肉店 “干杯”。

短短的一年之间, 学会了厨艺和招待客人。他回顾着培训时期说道, “有一天干杯的会长平出先生突然来访, 称赞我做的烤肉说, ‘这烤肉真好吃。’ 我很高兴, 也受到了鼓舞。至今我还记得。干杯是一家善良的公司。”

第一家店于 2013 年 6 月在贝尔维尤市

开业。30-35 个席位。在木炭烤架上烤。随着重建, 在西雅图 Capitol Hill 重新开了二号店。启动资金为 2 亿日元, 且卖掉自己的房子筹集了资金。

2021 年 2 月开始了外送服务。虽然是在疫情中开业, 但现在比想象中生意还要红火, 平日 2.5 周转, 周末 3.5 周转。Capitol Hill 是年轻人可以尽情享受的热门闹市区, 高档店铺很少, 走在潮流前列的店铺排起了长队。在这个街道开第二家店是正确的选择。

“很少有员工辞职, 是因为工作场所带来温暖的原因吧。我希望每个人都一起努力工作, 让 Ishoni 成为一个可以欢笑的店。员工内心的温暖会直接传达给顾客。我想创建一个顾客和员工 Ishoni (一起) 分享着享用美味烤肉和幸福的店。”

顾客可能会为了温暖内心来吃烤肉。通过在烤架上 Ishoni (一起) 烤并享用, 相互之间的关系会 Ishoni (一起) 被温暖。

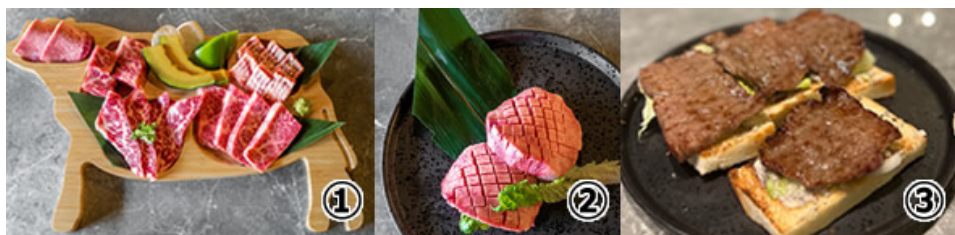
为什么会选择我们的店?



Wade Jono (39 岁) (照片右前) 为 Sunny Jono (40 岁) (照片右后) 庆生而选择了我们的店, 并特地从埃弗里特开车一小时来店。他也去过贝尔维尤店三次。Wade 喜欢烧烤, 也喜欢韩式的, 但就是调味太重了。所以 Wade 决定用日式烤肉来庆祝 Sunny 的生日。很棒的是, 切成薄片的肉质量特别好。



Ethan P 先生 (24 岁) (照片最左边) 从波特兰乘火车三个小时前来我们店。她 (照片左前) 经常在家乡波特兰的居酒屋吃日本料理, 所以拜托西雅图的朋友帮她找了家店。从谷歌搜索后, 朋友找到了一家信誉良好的店。就是这家 Ishoni, 是一家名副其实的店。Ethan 边喝清酒边享受日式烧烤, 笑着说, “选这家店是对的。”



< 人气菜单 > 照片 1: 5 种拼盘 (\$49.95)。越来越多的顾客会享用每个部位的不同风味。图 2: 厚切牛舌 (\$23.95)。图 3: 日本和牛 A5 松露三明治 (\$29.95)。