

## 空盤是證明——在回味上沒有種族或世代的障礙。



食物豐盛的份量已完全被客人吃完（左圖）。您可以在露台上享用韓式燒烤肉菜餚，感受戶外的氛圍（右圖）

### 在 43 歲時移民到美國。在洛杉磯首次開設餐廳，沒有任何先前的經驗。幸運女神微笑著看著正在挑戰自己、以美味的韓國料理闖蕩的金氏夫妻。

韓式牛排館 Mun 於 2021 年 10 月在洛杉磯的朝鮮城中心開業。Jongpil Kim 先生 (45 歲) Jeongyun Kim 女士 (45 歲) 夫妻共同經營著這家餐廳，儘管這對夫妻與美國之間並無先前的聯繫。僅僅進行了兩次現場調查，他們就在加利福尼亞州洛杉磯開設了一家餐廳。

夫妻倆曾到訪日本、夏威夷、歐洲和泰國，品嚐了世界各地的韓國料理，從中得出了這樣的信念：“如果我們接受挑戰，我們可以提供更美味的韓國料理。”

“妻子的家族經營著一家牛肉燒烤餐廳已有超過 40 年的歷史。金太太從小就看著母親花上數小時烹飪。從跟隨母親學做家常菜開始，她的烹飪技能逐漸提高。品嚐過她美食的朋友和同事都讚揚她說：“你一定要開一家餐廳。”

婚後，開設海外分店的想法成為了她和丈夫的夢想。在丈夫擔任保險公司經理的同時，最終他退休並開始籌備海外分店的計劃。

在 2018 年夏天，金先生與他的內第一同參觀了美國市場。隨後，在 2019 年 3 月，他的妻子陪同他首次訪問了美國。

“在紐約逗留了一周的時間，他們兩次前往 COTE 餐廳，得到了勇氣。他們的想法與餐廳的理念之間的許多相似之處。看到 COTE 在紐約市民中間非常受歡迎，客人們大聲笑著，真正地享受著

韓國美食和牛排，促使他們改變了從菲律賓到美國開設海外分店的方向。

如果他們的美國之行推遲了六個月，由於 COVID-19 大流行的原因，他們可能就無法來訪了。他們進入美國市場的計劃可能會煙消雲散。

2019 年 3 月，他們以旅遊簽證進入洛杉磯，開始準備開業。奇蹟發生在 2021 年 9 月 - 他們的長期停留簽證獲得了批准。這讓他們可以舒適地在美國逗留，並繼續開設他們的企業。然而，他們之前沒有涉足美國的法律和商業慣例。從裝飾到採購原料，所有事情都是他們的第一次經驗。2021 年 9 月 22 日，他們舉辦了盛大的開業典禮。在接下來的兩周內，即在隨後的週末，他們已經被預訂滿了。

就像諺語所說的“女神微笑著看著挑戰者”，“我真的很高興聽到這樣一個故事，即韓國旅行者一下飛機就會去參觀一家美國的餐廳。我們進入美國市場的事實確實是一個明確而令人放心的決定，”妻子表達道，無法掩藏她的喜悅。

Shinpo 生產的無煙燒烤爐，SKRW-IS 型號，被使用著。室內無煙無味。一樓有 13 張燒烤桌，二樓有 5 張用於就餐。此外，露台上有 15 張桌子，您可以在戶外環境中舒適地享用烹飪燒烤肉、傳統的韓國菜

和豬排。在訪問當天，到了晚上 7 點 30 分，餐廳已經全部預訂滿了。

自我們兩年前開業以來，我們餐廳的一大優勢是沒有一位曾與我們共事的員工離職。員工對餐廳的熱情和對我們的信任通過熱情真摯的服務傳達給顧客。最初，我們的大多數客戶是韓國人，但現在，人群構成已經發生了變化，80% 的客人來自不同種族，年齡更年輕的顧客也有所增加。美味超越了種族和年代的界限。

#### 为什么会选择我们的店？



一對從音樂會回來的夫妻決定順道造訪這家餐廳。這是他們這次同一團體巡演中的第二次光顧。在照片中位於右中部的是經理史蒂文·查 (51 歲)。他說：「我從開業以來就是這裡的常客。我喜歡這個地方的氛圍和能量。這裡的韓國美食也非常美味。」



照片 1：共同經營者 Jongpil Kim 先生 (45 歲) 和他的妻子 Jeongyun Kim 女士 (45 歲)。照片 2：受眾所青睞的菜餚，“MUN'S CHOICE”，每份售價 60 美元的牛排套餐。其乾冰裝置也受到了讚揚。照片 3：'DON-TASTIC'，MUN 自豪的菜餚，每份售價 65 美元的雙人豬排。服務員在盤子上擺成了向日葵的樣子。照片 4：侍者的鐵板燒技術非常出色且精湛。自開業以來，他們一直在磨練作為肉類燒烤服務員的技能。

