

# 拉斯維加斯最繁盛的烤肉餐廳。接手舊餐廳取得成功！ 原因是？



(左圖) 晚上 7 點左右，在店外等待空位的顧客。由於店內沒有等待區域，這種情況會持續到晚上 9 點左右。本地客佔 70%，遊客佔 30%。很多人是結束賭場活動後才到店用餐的。(右圖) 因為是自助餐，所以會一次點很多菜色。當看到整齊擺放的托盤時，讓人充滿了食慾。自助餐價格為每人 43.95 美元。提供 19 種壽司、18 種前菜和 38 種肉類等豐富選擇。這樣的菜單讓點餐變得有趣。

## 烤肉店成功的關鍵在於，一切都要做到最好。

Hohyum (Patrick) Jung 先生 (1977 年生) 透過在瑞士的一家機構學習餐飲管理，開始了他在酒店管理行業的旅程。在那裡，他對酒店營運和精緻餐飲的複雜性產生了濃厚的興趣。在學習期間，他透過在一家酒店和一家精緻餐廳兼職工作獲得了實踐經驗，標誌著他職業生涯的開端。

為了進一步提升自己的技能，Jung 在美國內華達大學拉斯維加斯分校 (UNLV) 學習。在 2004 年完成學業後，他培養了對飯店管理和餐飲業的深厚熱情和理解。利用他的經驗和技能，他開設了一家只有 10 張桌子的小餐廳。這家餐廳很快就成為了當地的一家最受歡迎的餐廳，以其包括壽司、燒烤和中餐在內的融合菜餚而聞名。

經過長達八年的旅程，Jung 透過開設

一家韓國燒烤餐廳擴展了他的業務。三年後，他開了這家新餐廳，“888 日本燒烤”，餐廳設有 35 個燒烤爐——這是他迄今為止最大的餐廳。這家餐廳迅速成為拉斯維加斯最受好評的日本燒烤餐廳之一，吸引了當地人和遊客。

Jung 的辛勤努力，在瑞士和 UNLV 的學習，以及在燒烤餐廳的親身經歷，讓他有了成功的收穫。他能夠充分利

用自己全面的技能，了解使得餐廳成功的每個方面——不僅是食物，還包括整體的用餐體驗。

自三年前開業以來，Jung 將他的企業擴展到了多家餐廳，僱用了超過 150 名員工，其中許多人已經與他共事超過十年。他的奉獻和卓越的理念在所有員工心中產生深深的共鳴，為他的餐廳的持久成功做出了貢獻。



### 選擇本店的原因是？

Sara Yoshida 女士, 21 歲。與朋友 Mio Hernander (21 歲) 第二次來店。Sara 女士在 3 年前住在千葉市。「這家店雖然不是 100% 日本風格，但我可以向你保證，作為一個熱愛日本烤肉的人，這是拉斯維加斯最好的選擇。我很高興看到餃子、雲吞、蒜味牛油等被調整成了美國的風格。不足之处是等待時間太長了。上次等了 45 分鐘。」



照片 1：展示戰國武將所穿戴的頭盔和鎧甲。營造出了「武士」式的日本氛圍。照片 2：晚上 6 點已座無虛席。照片 3：服務生會定期更換烤網，並立即清理空盤。對客人的關照非常細緻。照片 4：老闆 Hohyun 先生在指導店長。因為餐廳的大事小情他都親自動手，對一切工作都瞭如指掌，因此解釋起來也具體易懂。