

【在纽约曼哈顿郊区开业仅一年，业绩翻倍，取得巨大成功！】



【左图】Gyuzo 主打自助烧肉套餐，设有多个等级，顾客每提升一个套餐档次，即可享用更高品质的食材。顶级的 Signature Set (97 款食材，\$88) 包括从日本进口的 A5 WAGYU Ribeye 及 King Crab。高级的 Premium Set (66 款食材，\$68) 提供 Lobster Tail、Snow Crab Legs、U.S. Wagyu Short Libs Boneless、U.S. Wagyu Hanger Steak。中级套餐 Classic Set (86 款食材，\$68) 则包括 U.S. Wagyu Short Lib Cubes 与 U.S. Wagyu Short Lib Top Blade。【右图】即使在学校暑假期间的周一，餐厅也能坐满近三分之二的座位。暑假以外，平日的晚餐时段几乎场场爆满。从午餐时间开始，就有家庭和情侣陆续到店，耐心等待，享受高品质的自助烧烤。

日式烤肉市场、从都市中心向郊区扩张。

32 岁的 Walter Tabelisma 和 28 岁的 Onla Tabelisma 夫妻，每周都会光顾 Gyuzo。“我们从去年 10 月开始就变成了常客。这附近的日式烤肉真的不多。日式烤肉的肉质非常出色，酱料也好吃。这家店的店员们特别贴心，自从他们知道我对麸质过敏后，每次都会主动为我避开相关食材。而且这里的氛围让人特别放松，这样好的店只有这里了。”太太坚定地说。像这样的回头客，尤其是以家庭为单位的客人不断增加。

店铺才开业一年，但 West Nyack 作为曼哈顿的典型郊区，居民们早已期待像这样一家既能像在家一样放松、又能尽情享受喜爱美食的餐厅。



【成功秘诀①】

Gyuzo 的自助烧肉菜单种类丰富，即使家中有人不吃肉，也能选择美味的烤蔬菜和海鲜。无论是家庭聚餐还是朋友聚会，所有人都能无压力地参与。价格设置也非常合理。

Essential Set (44 款食材，\$38)

Classic Set (71 款食材，\$58)

Premium Set (86 款食材，\$68)

Signature Set (97 款食材，\$88)

7 ~ 12 岁的儿童享受半价优惠，极大减轻家长的负担。

【成功秘诀②】

宽敞的用餐空间中陈列着日本清酒酒桶，充满日式风情的布置让顾客仿佛置身日本。近年来日本深受游客喜爱，Gyuzo 巧妙将这一热潮延伸到用餐体验中，打造出一个兼具文化与品质的烧肉空间。



【成功秘诀③】

服务员以亲身的喜悦，向顾客传达“亲自烤肉的日式烧烤”的乐趣。店长 Andy Hsu (32 岁) 表示：“对许多顾客来说，自己动手烤肉、烤海鲜是从未体验过的事，超乎他们的想象。但只要我们细心指导，他们很快就会发现，自己烤出来的味道更棒。很多人因此变成了回头客，不只是住在附近的客人，甚至有顾客从新泽西特地赶来。”Andy 曾在多家餐厅工作过，但他说，这种看到顾客爱上‘动手烤’的过程，是一种



熟悉烧肉设备的经理 Andy (左) 与资深服务员 Erika

在其他地方从未体验过的成就感。

20 岁的 Erica Campos 从店铺开业就在这里工作，她说：“看到客人因为自己动手烤出好吃的肉而感到惊喜，我也跟着开心。而且几乎每一位顾客离开时都比进门时笑得更灿烂，这份变化让我很感动。我每天都期待遇到新的客人。”店长 Andy 更是大力称赞：“Erica 是我遇到过最会照顾客人的美国员工，细致程度甚至超过不少日本人。”在 Gyuzo，顾客的满足就是员工最大的喜悦。

过去，日式烧肉主要集中在纽约曼哈顿市中心。如今，这种业态正开始向郊区扩展，顾客群也从年轻人逐渐转为以家庭为主。Gyuzo 的成功无疑证明，日式烤肉正进入一个全新的发展阶段。