



Identity

ブランド独自の価値・ブランディング活動の起点

プロのこだわりをカジュアルに愉しむ

PURPOSE

マルウシの存在理由・意義・目的

私たち、マルウシは、銀座という街に、
本当にお肉が好きな人がお腹いっぱい食べれる場所を作りたい。

だから、
美味しいお肉に対しての飽くなき探求心を持ち、
銀座でNo.1のコスパ焼肉店を目指します。

マルウシは、
美味しい肉を食べたい時に、
気軽に何度でも通いたくなる、
銀座唯一の焼肉屋を目指します。

マルウシから、
銀座の人々を、地域の人々を、日本を、
極上のお肉を通して元気になります。

PROMISE

私たち、マルウシミートは銀座という街に、
本当にお肉が好きな人がお腹いっぱい食べれる場所を作りたい。

だから、
美味しいお肉に対しての飽くなき探求心を持ち
銀座でNo.1最強コスパ焼肉を目指します。

マルウシミートは美味しい肉を食べたい時に、気軽に何度でも通いたくなる、
銀座唯一の焼肉屋を目指します。

マルウシミートから、
銀座の人々を、地域の人々を、日本を、
極上のお肉を通して元気にします。

VALUE

マルウシの価値観

Professional

美味しい物に対しての飽くなき探求心

Cost Performance

より良い物を、リーズナブルに提供

Life Time Value

好意的な顧客を熱狂的なファンに

STORY

ロゴにこめた思い4つのC

Casual

親しみやすさがあること

Confidence

商品最優先主義であること

Creativity

焼肉の新しい価値を創造し続ける

Cost Performance

コストパフォーマンスが最高であること



PERSONALITY

マルウシの性格・独自性

Professional

美味しい肉に対しての飽くなき探求心

Casual、Cool

40代男性向き 親しみやすい いかした店

For Meat Lovers

お肉好きの為の焼肉専門店

タスク

1. ファーストアテンドでお肉のこだわり産地・銘柄を伝える
2. 日替わり、おすすめメニューを用意する
3. ウニロール以外のキラコンテツを開発する
食べさせ方のバリエーション、盛合せ、食事物
4. ドリンクは肉を愉しむをコンセプトに絞る（ワイン）
5. コース2種類の開発（5000、7000）
6. 定期的に会員向けイベントを開催（カウンター、屋上）
7. 食器、グラス類も全面的に入れ替え
8. 従来型の焼肉に囚われず、新しいスタイルに挑戦する





| | | | |
|-------------|-----------------|---------|--|
| ST 雞胸 | 45 | SKIN 雞 | |
| BREAST 味增雞胸 | 45 | NECK 雞 | |
| ET 雞柳 | 45 | KNEE 雞 | |
| H 雞大腿肉 | 45 | RIB 雞肋 | |
| THIGH 梅子雞腿肉 | 48 | LIVER | |
| R THIGH 內雞腿 | SOLD OUT | GIZZARD | |
| ER 雞腿裡肉 | SOLD OUT | HEART | |
| BALL 雞肉丸 | 48 | VENTRI | |
| S 雞翼 | 45 | THYROI | |
| TIP 雞翼尖 | 48 | TAIL 雞 | |





33-35 BRIDGES STREET
SHEUNG WAN, HONG KONG

NOODLES IN THE LATE | CLOSED SUNDAYS

PH +852 2547 8078

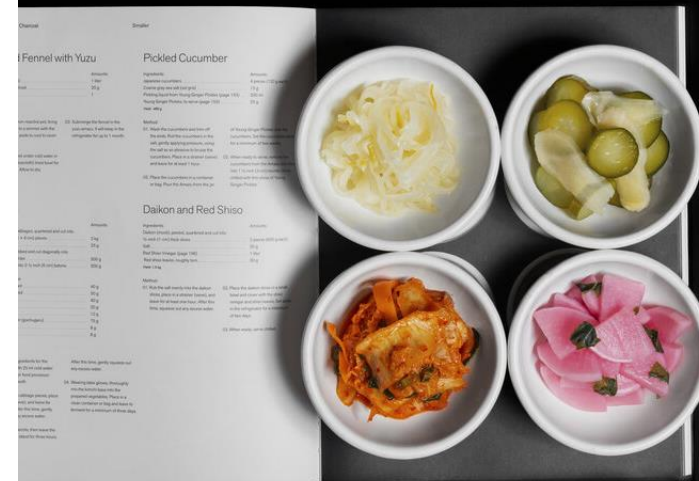


Yardbird

SMALLER

| | | | | | |
|--|-----|---|-----|---|---|
| EDAMAME sea salt | 38 | KFC - KOREAN FRIED CAULIFLOWER yuzu, chili | 75 | PICKLES cucumber, ginger daikon, red shiso | 0 |
| CUCUMBER SALAD sesame, miso, pine nuts | 65 | LIVER MOUSSE milk bread, crispy shallot | 110 | kimchi, carrots napa fennel, sweet vin. | |
| FRUIT TOMATO SALAD black vinegar, black garlic | 110 | SWEET CORN TEMPURA salt, pepper | 85 | | |
| YARDBIRD CAESAR crispy anchovy, miso | 90 | SEARED YELLOWTAIL SALAD yuzu kosho, ponzu, radish salad | 180 | | |
| AKAGAI CASINO bacon, panko | 50 | MAITAKE MUSHROOM olive oil, sudachi | 120 | | |

YAKITORI







- PROを体感させる
- 単価7,000円以上のアッパーな雰囲気
- 全体的に照明は暗め、ワイガヤでアルコール（ワイン）を楽しむにも最適な空間づくり。
- 海外のレストランのような空間で焼肉を提供する。

スケジュール

| 2月 | 3月 | 4月 | 5月 | 6月 |
|------------------|-----------|-----------------|----------|----------------|
| 新商品テスト、オペレーション作り | | 食器、グラスの 選定 | | |
| デザイン ロゴ、メニュー | | | | |
| | オフィシャルページ | | | |
| | | メニューブック (POS変更) | | |
| | ユニホーム | | | |
| | | | リニューアル工事 | |
| | | | | リニューアル オープン |

