

A 案

当店の太鼓判!
もつ鍋
自九慢州

本場九州で愛される味は、
押しも押されぬ当店の定番人気メニュー。
3種の選べるスープが、国産牛もつ鍋の
うまみ・野菜の甘みを引き出します。

他のもつ鍋と、ココが違う!

国産牛もつ使用
国産牛もつを使用。新鮮な牛もつを厳選し、丁寧に調理しています。

鮮度抜群
国産牛もつを使用。新鮮な牛もつを厳選し、丁寧に調理しています。

徹底した品質管理
国産牛もつを使用。新鮮な牛もつを厳選し、丁寧に調理しています。

今夜、このお酒と合わせたい!
今夜は、このお酒と合わせたい! 国産牛もつ鍋と、このお酒が最高の組み合わせです。

鍋のバリエーション
うどんセット 二六〇円
ちやんばんセット 二六〇円

ロードヴィーナ・特製つけダレ
贅沢もつ鍋 1,250円
極上スープに絡み合うたっぷりの牛もつ。箸が止まらないスープ。

お好みのスープの味をお選びください。

- 王道醤油スープとどろろダレ
- 濃厚生姜豚骨と明太ダレ
- うま塩スープと鯉つけダレ

博多もつ鍋 950円一人前

鮮度抜群の牛もつと野菜、ニラが楽しめる、ボリューム満点の一品です。
お好みのスープの味をお選びください。

- うま塩**
塩ベースのニンニク風味、モツの旨味を引き出します。
- 濃厚生姜豚骨**
あっさり醤油が本場では定番です。
- 王道醤油**
あっさり醤油が本場では定番です。

現状のメニューのデザインを参考に上品なブランディングを踏襲しつつも、素材のこだわりの部分を画像を用いて注目させています。さらに商品に合うドリンクをコラムとともに掲載し、購買意欲を起こしております。

B 案

厳選素材
国産牛もつ

九州の晩品を、全国の厳選素材でいただきます。

もつ鍋

九州で愛される味を、全国から厳選した素材で仕上げました。和牛のもつに野菜とニラをどっさり重ねた、日本の美味しさを凝縮した自信作です。

鮮度抜群の牛もつと野菜を
たっぷり楽しめる、ポリウム満点の一品です。

牛もつ
国産牛もつは、九州産の新鮮な牛もつを使用しています。旨みとコクが豊かで、鍋の味を引き立てます。

ニラ
ニラは、九州産の新鮮なニラを使用しています。爽やかな香りと歯ごたえが、鍋の味を引き立てます。

ゴボウ
ゴボウは、九州産の新鮮なゴボウを使用しています。独特の風味と歯ごたえが、鍋の味を引き立てます。

キャベツ
キャベツは、九州産の新鮮なキャベツを使用しています。爽やかな風味と歯ごたえが、鍋の味を引き立てます。

博多
もつ鍋
九五〇円
税抜

お好みのスープの味をお選びください。

王道醤油
あつさり醤油が、本場では定番です。

濃厚生姜豚骨
塩ベースのニンニク風味、もつの旨味を引き立てます。

うま塩
あつさり醤油が、本場では定番です。

贈のび
ご飯セット
うどんセット
ちゃんぽんセット
七五〇円
税抜

贅沢もつ鍋
一、二五〇円
税抜

お好みのスープの味をお選びください。

とろろダレ
王道醤油ベースと、濃厚生姜豚骨スープと。

明太ダレ
濃厚生姜豚骨スープと。

鯉つけダレ
うま塩ベースと。

素材のこだわりを全面に押し出した案です。産地直送感を出すため素材の説明を強調しております。また、食欲増進のためポイントに赤色を使用しております。

C 案

和牛のもつを厳選して使用し、九州生まれの味を贅沢に仕上げた一品です。

博多もつ鍋 960円税別

お好みのスープの味をお選びください。

うま塩 酸ベースのニンニク風味。もつ旨味を引き立てます。	濃厚生姜豚骨 あっさり豚骨が本場では定番です。	王道醤油 あっさり醤油が本場では定番です。
---------------------------------	----------------------------	--------------------------

リードヴィエート特製つけダレ

贅沢もつ鍋 1,250円税別

極上スープに馴染み合うたっぷりの牛もつ。箸が止まらないスタ

お好みのスープの味をお選びください。

 とろろダレ	 明太ダレ	 鯉つけダレ
---	--	---

もつの旨味を最後まで味わう。

鍋のメ 260円税別

 ご飯セット	 うどんセット	 ちゃんぽんセット
---	--	--

「九州和モダン」を体現する一品

もつ鍋

しっとりとした脂の甘みと、特製スープが抜群のマリアージュの晩品。
鉄分・ビタミンEがたっぷり溶け出したスープとお野菜で、体がやさしく温まります。



当店のいちおし

厳選 国産牛もつ使用 お食卓にワンランク上の牛もつを、九州産の国産牛もつを使用。おまかせの旨みと、おまかせの旨みと、おまかせの旨みと。	安心 鮮度抜群 お食卓にワンランク上の牛もつを、九州産の国産牛もつを使用。おまかせの旨みと、おまかせの旨みと、おまかせの旨みと。	徹底した品質管理 お食卓にワンランク上の牛もつを、九州産の国産牛もつを使用。おまかせの旨みと、おまかせの旨みと、おまかせの旨みと。
---	--	---

今までより少し高級志向のデザインです。お店を利用した後満足感を残します。
御社のブランディングを損なわず、かつ良い店を利用した印象を残しリピーターになっていただく狙いです。