



KONAMONO

WAGYU X OMAKASE



ครั้งแรก
ของเมือง
ไทย

Owner Chef
"Macy"

ร้านเทปบัน สไตล์ OMAKASE

สไตล์อาหารที่กำลังมาแรง

จุดเด่นของ KONAMONO คือ การสะท้อนความเป็นแฟชั่นผ่านเมนูอาหาร การตกแต่งร้าน และภาชนะที่ใช้เสิร์ฟ รังสรรค์โดย โอนเนอร์เชฟ "มาร์ซี่" ผู้ซึ่งเคยเป็นดีไซเนอร์ในวงการเสื้อผ้ามาก่อน ปัจจุบันเป็นเชฟผู้เชี่ยวชาญด้าน Wagyu และ Omakase ดำเนินกิจการร้านอาหาร 7 แห่ง และมีประสบการณ์ในการ Produce ร้านอาหารมาแล้ว 50 ร้าน





ให้เชฟมืออาชีพ Produce ร้านให้คุณ!

โอนเนอร์เชฟ "มาร์ซี่" จะให้การสนับสนุนในการจัดทำเมนูที่จะวางขายในไทย ตามเมนูพื้นฐานของร้านที่มีในญี่ปุ่นซึ่งนอกจากเนื้อวากิวเชฟจะนำวัตถุดิบที่หาได้ในไทยเข้ามาเป็นส่วนประกอบปรุงอาหารด้วย

เพื่อสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้า สร้างเมนูที่ก่อให้เกิดกำไร และสร้างความตื่นเต้นใจให้กับวงการ Omakase ในไทย



Produce Fee:

2,000,000 บาท

※ไม่มีค่า Royalty

เราหวังว่าจะได้พบคุณที่ญี่ปุ่น

เราอยากเชิญชวนทุกท่านมาญี่ปุ่นและสัมผัสกับความคิดสร้างสรรค์และเมนูของเชฟ "มาร์ซี่" เราจะนำคุณไปสู่ร้านอาหารที่สร้างขึ้นมากมาย มาแชร์ไอเดียร่วมกันและสร้างร้านอาหาร Wagyu Omakase ที่จะกลายเป็นเทรนด์ในกรุงเทพฯ กันเถอะ!

สนใจติดต่อ **0-2381-5138**

