



KONAMONO

WAGYU X OMAKASE



Owner Chef
"Macy"

タイのトレンド WAGYU × OMAKASE レストラン

KONAMONOは和牛の美味しい食べ方、見た目にも美しく、楽しい食べ方を提案します。メニュー、内装、使用する器などは、元アパレル業界でデザイナーをしていたオーナーシェフ「マーシー」が手掛けたもの。

現在はWAGYU × OMAKASEのエキスパートとして7店舗を経営し、50店舗のプロデュース経験を持っています。

タイ初進出





店舗プロデュースのプロフェッショナルが創るレストラン

オーナーシェフ「マーシー」がタイで展開するレストランのコンセプト作り、メニューや内装など細部にわたってプロデュースを行います。和牛のほかにタイで見つけた食材を料理にも使用します。

お客様の満足を創造し、ちゃんと稼げるレストランを創り、タイのOMAKASEシーンを盛り上げましょう！



ぜひ日本にお越しいただき、マーシーのクリエイティビティとメニューを体験していただきたいと思っています。

プロデュース料:

2,000,000 บาท

※ロイヤリティなし

ください: 0-2381-5138

