

しあわせを創るレストラン 40周年 牛右衛門



「味」のサービス

私たち、常にお客様においしくてお値打ちな料理を提供します。

■美味しい料理 5つの追求

①温度 ②鮮度 ③味 ④盛り付け ⑤スピード



■素材へのこだわり

おいしくて安全な食材を得るために、私たちは海外にも足を運び、自らの眼で品質を確かめています。

さらに美味しく、安心・安全を極めるために、産地の直接買付けを積極的に実施しています。



■今に受け継ぐ、40年培った味へのこだわり

◆ハンバーグへのこだわり

安全・安心な提携工場から、厳選された牛肉100パーセントのひき肉が毎朝届けられ、牛右衛門の熟練のコックにより、1つ1つ丁寧に手ごねして焼き上げています。



◆牛右衛門ハンバーグが出来るまで



「人」のサービス

私たち、常にお客様に満足のいく接客サービスをします。

■スタッフ教育の徹底

つねにお客様の立場に立った接客を徹底。

満足できる接客が出来るよう、2ヶ月ごとに勉強会を実施するなど、人材教育に力を入れています。

勉強会には店長はもちろん接客責任者、調理長もそれぞれ参加します。サービスの基本を改めて学習、またより良いサービスの発展のために各店の意見交換やお客様の声を分析など、日々研鑽しています。



店長・接客責任者勉強会



調理長勉強会

「環境」のサービス

私たち、常にお客様に快適な食環境を提供します。

■衛生管理の徹底

「衛生管理委員会」を設置し、食の安全を追求しています。清掃や食中毒について勉強会を実施し、安心・安全な食環境作りに努めています。



食品、備品の管理状況から消毒に用いる薬剤等様々な議題について学びます。

■和室も充実・バリアフリー設備も

とにかく忙ただしい現代。でも大切にしたいのは食事の際にゆっくりと流れれる時間です。和室の充実した牛右衛門で、心おきなくおくつろぎください。



東長崎店の座敷席

また「全ての人に優しい店づくり」をモットーに入口のスロープはもとよりトイレ、座席に至るまで、バリアフリーに配慮した店作りを心がけています。

◆ステーキへのこだわり

定期的に勉強会を実施し、安心安全で美味しいお肉の提供に努めています。

1枚1枚丁寧に手切りし、またステーキを一番美味しい状態で食べいただきたい為、鉄板の温度も調整しています。



トルコライス

◆地元メニューへのこだわり

地域に根差したレストランとして、地元で愛されるメニューも牛右衛門スタイルで提供しています。

