



(【사진 왼쪽】 뷔페 코스는 단가가 올라갈수록 누구나 한 번쯤 꿈꾸는 고급 식재료를 맛볼 수 있도록 구성되어 있다. 최고급 코스인 Signature Set(97종, \$88)에는 일본에서 수입한 A5 와규 등심이나 킹크랩이 포함되어 있다. 상급 코스인 Premium Set(66종, \$68)에는 랍스터 테일, 스노우 크랩 다리, 미국산 와규 갈비살(본리스), 미국산 와규 행어 스테이크 등이 포함된다. 중급 코스인 Classic Set(86종, \$58)에는 미국산 와규 갈비 큐브, 미국산 와규 갈비살(탑 블레이드) 등이 준비되어 있다. 【사진 오른쪽 끝】 학교가 여름 방학에 들어간 월요일임에도 불구하고 테이블의 3분의 2가 이미 채워져 있다. 여름 방학 기간이 아니면 평일 저녁 식사 시간에도 매일 만석이 된다. 점심 이후에도 가게가 비기를 기다리며 여유롭게 뷔페 코스를 즐기는 가족과 부부들이 끊이지 않는다.

일본식 BBQ의 주요 무대는 대도시에서 교외로 확장되고 있다.

【대성황의 증거】

Walter Tabelisma(32) 씨와 Onla Tabelisma(28) 씨 부부는 매주 월요일 함께 매장을 찾는다. “작년 10월부터 남편과 함께 단골로 즐기고 있어요. 이 근처에는 일본식 BBQ가 거의 없어요. 일본식 BBQ는 소고기 질이 좋고, 소스도 맛있어요. 이 가게의 직원들은 친절하고, 제가 글루텐 알레르기가 있다는 걸 알고 나서는 글루텐이 포함된 재료를 빼줘요. 이 가게의 가족 같은 분위기는 마음을 편안하게 해줘요. 이런 가게는 다른 데는 없어요.”라고 아내는 단호히 말했다.

이처럼 단골손님은 가족 단위로도 늘어나고 있다. 오픈한 지 겨우 1년밖에 되지 않았지만, 맨해튼 외곽의 베드타운인 West Nyack 지역에는 온 가족이 마치 집에 있는 듯한 기분으로 원하는 음식을 마음껏 즐길 수 있는 레스토랑을 모두 기다리고 있었던 것이다.



【성공의 이유 1】

뷔페 방식은 메뉴 구성이 다양하게 되어 있어, 고기를 좋아하지 않는 가족이 있어도 야채 샐러드나 해산물을 구워서 맛있게 즐길 수 있는 장점이 있다. 가족이나 친구 모두가 부담 없이 함께할 수 있다. 또한 선택하기 쉬운 가격대로 설정되어 있다.

1. 에센셜 세트 (44종, \$38)
2. 클래식 세트 (71종, \$58)

3. 프리미엄 세트 (86종, \$68)

4. 시그니처 세트 (97종, \$88)

7세부터 12세까지의 어린이는 과감하게 반값으로 할인하고 있어, 부모 입장에서 큰 도움이 된다.

【성공의 이유 2】

넓은 매장 안에 일본 전통 장식용 사케 통을 진열해 일본 문화를 연출하고 있다. 최근 여행지로 큰 인기를 끌고 있는 일본을 체험할 수 있는 공간으로 만들었다. 고품질의 이미지를 가진 “일본”을 느끼게 함으로써, 고객들이 고급스러운 BBQ를 즐길 수 있도록 하고 있다.



【성공의 이유 3】

“서버는 손님에게 일본식 바비큐 스타일로 직접 고기를 구워 먹는 즐거움을 나누는 것에 개인적인 기쁨을 느낍니다.”

“매니저 Andy Hsu(32세)는 이렇게 말한다. “고기나 야채, 해산물을 직접 구워 먹는 것 자체가 대부분의 손님들에게는 처음해보는 일이기도 하고, 상상 밖의 경험이기도 합니다. 하지만 굽는 방법을 정성껏 설명해 드리면, 손님들은 직접 구운 음식이 훨씬 더 맛있다는 걸 알게 되고, 꼭 다시 찾아오는 단골이 됩니다. 그런 지역 손님들이 점점 늘고 있어요. 멀리 뉴저지에서 찾아오시는 분들도 있습니다.” Andy 씨는 지금까지 여러 레스토랑에서 일해 왔지만, 손님들이 직접 고기를 굽는 즐거움에 눈을 뜨고, 그것을 정말 좋아하



야키니쿠 그릴에 정통한 Andy 매니저 (사진 왼쪽)와 베테랑 서버 Erika 씨.

게 되는 그 감동은 다른 어떤 곳에서도 느낄 수 없었다고 말한다.”

“20세의 Erica Campos 씨는 오픈 때부터 함께 일해왔다. “손님들이 ‘직접 구우니까 이렇게 맛있어지는구나’ 하고 기뻐할 때가 가장 행복해요. 가게에 들어올 때보다 나갈 때 얼굴이 훨씬 밝아져 있는 모습을 보면 정말 기쁩니다. 오늘은 어떤 손님들을 만나게 될까 늘 기대돼요.” 참고로 매니저 Andy 씨는 “Erica 씨는 일본인보다도 더 세심한 배려를 할 줄 아는 보기 드문 미국인입니다”라며 고마움을 전했다. 손님의 기쁨이 곧 접객 업무의 기쁨이 되고 있다.”

지금까지는 뉴욕 맨해튼 섬에서 일본식 야키니쿠가 인기를 끌었지만, 최근에는 교외의 베드타운으로 점점 확산되기 시작하고 있다. 타겟층도 젊은이들 그룹에서 가족 단위로 변화하고 있다. 일본식 BBQ 비즈니스가 새로운 단계에 들어섰음을 Gyuzo 매장은 분명히 보여주고 있다.

