



사진 왼쪽 - 사진 왼쪽 위의 하얗게 빛나는 빌딩이 맨해튼의 상징 "크라이슬러 빌딩". 이 건물의 발밑에 중앙역이 있다. 사진 오른쪽 아래가 도라지 1호점이다. 도보 5분 정도로 가깝다. 사진 오른쪽 - 전면 유리로 장식되어 있기 때문에 행인들이 부드러운 분위기 속에 그릴을 둘러싸고 즐겁게 식사하는 모습을 훤히 들여다 볼 수 있다.

1호점은 유엔 빌딩과 중앙역 중간에 위치에 오픈했다. 「NY에서 제일의 바베큐」로 실력을 쌓고 있다.

중앙역까지 5분의 지리적 우세로, 손님들의 인기를 끌고 있다.

도라지 1호점이 면하고 있는 '이스트·43 스트리트'는 동쪽으로 가면 유엔 빌딩, 서쪽으로 걸으면 그랜드 센트럴 터미널 (이하 중앙역)에 도착한다. 모두 걸어서 5분도 걸리지 않는다.

5천명이 일하는 유엔 빌딩, 교외로부터의 전철선로가 집결하는 중앙역. 남북을 연결하는 렉싱턴 애비뉴와 3번가에는 변호사나 의사, 회사 경영자가 많이 살고 있다. 부근의 원룸 아파트가 60만 달러 (8천만원)나 된다.

미식의 도시 맨해튼 섬에 사는 사람들은 평판 좋은 레스토랑을 찾아 직장에서부터 택시로 이동하여 동료와 얘기하는 시간이 일상생활로 되고 있다. 중앙역에 가까우면 교외에서 다니는 동료를 초대하기 쉽다. 외식 후 귀가열차까지 걸어서 10분만에 승차할 수 있는 편리한 위치다.

토요일 밤 7시에 레스토랑을 찾아온 지 에스퍼씨 (30세, 아시아계 남성)는 "친구 여성이 3년 만에 뉴욕으로 돌아왔기 때문에 동료 4명에서 환영회를 열었다. 음식점을 평하가는 인기 블로거 (중국어 여성)가, 이 가게를 칭찬했기 때문에, 오늘 왔습니다. 블로거가 말하는 대로, 와규가 맛있었지만, 이 가게가 친구를 부르기가 쉬운 장소에 있는 것이 너무 기쁩니다. 친구의 대부분이 교외에 살고 있기 때문에, 중앙역까지 전철 직통으로 올 수 있는 것이 좋아요"라고, 처음으로 내점한 이유를 가르쳐 주었다.

김사장의 희망대로이다. 자전거를 타고 다니면서 맨해튼에서 테너트를 10년간 찾아온 노력이 고객 유치 능력을 연마했다.

4, 5, 6월에는 가까운 뉴욕 주립 대학이나 코롬비아 대학의 학생들이, 졸업과 취직 축하로 내점했다. 이것도 교외에 사는 학생들에게 모이기 쉬웠던 것도 이유 중 하나일

것이다. 주변 환경은 결코 레스토랑이 많은 음식거리가 아니다. 프랑스 요리점, 멕시코 요리점, 미국 패스트푸드점도 많지 않다. 국가별로 보면 일본 음식이 제일 많다. 스시가게는 물론, 고급 이자카야, 일본 소바, 라면 등의 전문점들이 있다.

"이상하게도 바베큐 레스토랑은 일본식도 한국식도 없다. 일본에서 보편적으로 먹을 수 있는 고품질 쇠고기, 본격적인 야키니쿠에 대한 요구가 유엔 빌딩과 중앙역 사이에 끼인 말레이 힐에는 확실히 존재할거라고 생각했습니다."라고 김사장은 테너트 선택의 이유를 밝힌다.

경험이 풍부한 점장, 요리사, 서비스를 확보

해외 진출에서 가장 어려운 것이 실력이 있는 좋은 요리사를 확보하는 것이다. 도라지 1호점인 경우, 운 좋게 예전의 일본 도라지점에서 일했던 방글라데시인 직원이 맨해튼에서 살고 있었기 때문에 재취업을 요청했다.

"자신의 경험도 쌓고 싶어서 도쿄에서 뉴욕으로 전직했습니다. 하지만, 도라지라면 김사장이 사원을 항상 소중히 생각해 주는 아늑한 직장이므로, 또 함께 일해도 좋다고 생각했습니다"라고 총 요리장의 모하메드 라키브씨 (사진 왼쪽)는 미소를 보였다.

점장인 히로이 켄지씨 (32세, 사진 중앙)는, "김 사장은 언제나, 사원을 리스펙트하도록, 반복적으로 지도해 왔습니다. 회사에서의 직위가 아래라고 하여, 경솔한 태도를 보여주는 것이 아니라, 같은 사원으로서 대등하고 공평한 입장에서 같이 노력하자는 것입니다."

이 「리스펙트」의 생각은, 히로이씨가 쿠알라룸푸르점에서 점장을 맡고 있을 때에도, 큰 도움이 되었다고 한다. "쿠알라룸푸



르점에서, 여기 뉴욕 1호점에서, 직장의 인간 관계는 동등합니다. 상사 부하 관계는 일본만큼 강하지 않기 때문에, 사원으로서 리스펙트하는 도라지의 사풍은 최고입니다"라고 히로이 점장은 확신한다.

플로어 매니저에는 뉴욕 거주 20년이 되는 마스미씨가 맞고 있다. 미국에서의 음식점에서 근무해온 경험이 풍부하다. "이 가게를 보고 자신에게 딱 맞다고 직감했습니다. 도라지는 발전지향이 강하다. 이 거리에서 제일 유명한 바베큐레스토랑으로 만들고 싶다"고 포부를 말한다. 상승하고 있는 좋은 업적은 어디까지나 계속될 것이다.

당점을 선택한 이유는?



Manuel de Joya 씨 (사진 왼쪽부터 세번째 분)는, 합기도의 동료 6명을 데리고 내점. "오픈 테이블에서 발견했다. 합기도의 사범 야마다 요시미쥬씨의 장례 참례를 위해 뉴욕에 모였다. 전국 각지에 모두가 집에 돌아가기 전에 바베큐로 에네르기 보충 하러 왔다"고 말했다.