

日食메뉴의 構成에 관한 研究

- 서울지역 특1급 호텔 일식당을 中心으로 -

宋靑洛*

목 차

- I. 서론
- II. 메뉴에 관한 理論的 背景
- III. 日食메뉴의 構成現況과 問題點
- IV. 合理的인 日食메뉴 構成方案
- V. 要約및 提言

참고문헌

1. 서론

1888년 인천 서린동에 대불호텔이 개관한 이래 1세기를 지나면서 국내호텔업도 양적으로나 질적으로 많은 발전을 하여, 1995.9월말 현재에는 436개의 관광호텔(국민호텔, 가족호텔 제외)에 44,414실¹⁾ 을 보유하게 되었다. 그동안 관광호텔에 관한 다수의 논문이 발표되었고, 메뉴에 관한 연구도 진행되어 왔으나 아직 일식분야에 대해서는 거의 연구가 이루어지지 않았다.

본 연구는 서울지역 특1급 호텔 6개²⁾ 의 일식당을 선정하여 1995년의 일식메뉴를 橫斷的 分析³⁾ 을 통해 일식메뉴의 構成現況과 特徵을 파악하고 보다 합리적인 메뉴구성방안을 제시하고자 한다.

연구방법으로는 메뉴의 이론에 관한 문헌고찰과 현행 호텔메뉴에 대해서 내용분석을 실시한다.

2. 메뉴에 관한 理論的 背景

1) 메뉴의 定意

메뉴의 정의에 대해서는 많은 학자들이 다양하게 정의를 내리고 있고 또 시대적 흐름에 따라 조금씩 변화하여 왔다. 현대적 메뉴의 정의에는 고객지향적 마케팅 측면과 내부통제를 위한 관리측면을 동시에 고려해야 한다. <표 1>에서 나타난 여러학자들의 정의를 현대적 감각에 맞게 종합적으로 정의를 한다면, “메뉴는 경영자 측면에서는 관리의 도구요, 판매촉진을 포함하는 마케팅 도구이면서, 고객의 입장에서는 정보의 제공원으로서, 레스토랑에서 제공 가능한 음식의 품목과 가격·분량·형태 등의 정보를 체계적으로 기록한 매개체 또는 중개자”라고 정의할 수 있다.

2) 메뉴의 重要性

첫째, 메뉴는 약속이다.

메뉴는 고객의 관점(마케팅)과 관리적인 관점(레스토랑 운영)⁴⁾ 의 二重性을 갖기때문에 고객과 레스토랑의 무언의 약속인 것이다. 고객이 음식을 주문할 때에는 「A라는 음식을 표시된 가격에 제공하

* 호텔롯데월드 모노야마(일식당)조리사

1) 「월간관광협», 한국관광협회, 1995.10. p.58

2) L호텔, S호텔, LW호텔, I호텔, W호텔, R호텔

3) 횡단적 분석 : 특정시점에 있어서 동업계의 여러 업체를 비교하는 분석법

4) Mahmood A. Khan, Concepts of Foodservice Operations and Management, 2nd ed., VNR, 1990. p.41

〈 표 1 〉 메뉴의 定義學者 定義

學 者	定 義
Judy L. Miller (1992) Jack E. Miller (1992) Mahmood A. Khan (1991) Deward A. Kazarian (1989) Jack D. Ninemeier (1986) John W. Stokes (1982) Lendal H. Kotschevar (1975)	메뉴는 식음 운영에 있어서 가장 중추적인 역할을 담당하는 관리도구이며 통제도구이다.
Bernrd Davis & Sally Stone (1991) Donald E. Lundberg (1989) Judi Radice (1987) William L. Kahrl (1978) Douglas C. Keister (1977)	메뉴는 판매도구이다.
Robert A. Brymer (1987) Anthony M. Rey & Ferdinand Wieland (1985)	메뉴는 가장 중요한 마케팅 도구이다.
Hrayr Berberoglu (1987)	메뉴는 정보의 제공자이다.
Lothar A. Kreck (1984) Leonard F. Fellman (1981)	메뉴는 레스토랑과 고객을 연결하는 대화의 고리이다. 메뉴는 커뮤니케이션 도구이다.
Albin G. Seaberg (1991) David V. Pavesic (1989) Nancy Loman Scanlon (1990)	메뉴는 레스토랑의 대화, 판매, 그리고 P.R 도구이며 가장 중요한 내부의 마케팅 도구이다.

資料 : 나정기 “메뉴계획과 디자인의 평가에 관한 연구”, 박사학위 논문, 경기대학교 대학원, 1994.

가되고, 비디오는 화질로 평가된다면, 식당은 메뉴로 평가할 수 있다. 메뉴는 그 식당의 주요고객층의 수준이나 실내장식·분위기 등과 잘 조화되어 식당 전체의 이미지를 형성하게 된다.

네째, 메뉴는 레스토랑의 經營 史料이다.

메뉴의 변천과정을 체계적으로 정리해 두면 고객의 선호도(기호)변화, 식자재의 수급의 변화, 가격(물가) 동향, 식당 컨셉트의 변화 등 많은 정보가 함축되어 있기 때문에 과거와 미래를 연결하고 미래의 전망을 가능케 하는 경영자료로 활용할 수 있다.

다섯째, 메뉴는 메뉴얼(menual)이다.

있습니다.”라는 경영자측의 제안과 「이 음식을 제시된 금액에 구매하겠습니다.»라는 소비자측의 계약이 성립되는 것이다.

둘째, 메뉴는 판매수단이며 마케팅 도구이다.

메뉴를 어떻게 설계하고 디자인하며 특정품목을 어디에 배치하는가 또는 칼라사진을 첨부하거나 식욕을 자극할 수 있는 카피라이터의 활용 여부에 따라서 매출에 크게 영향을 미치게 된다. 따라서 메뉴에 대해 많은 지식을 가진 전문가에 의해 계획되고 제작되어야 한다.

셋째, 메뉴는 레스토랑의 얼굴이며 상징이다. 오디오는 음질로 평

메뉴가 결정되므로써 작업의 표준화와 능률적인 작업수행이 가능하도록 방향설정을 해 주는 내부 통제의 수단이 된다.

여섯째, 요리연구와 신메뉴개발의 자료로 활용할 수 있다.

“어떤 음식(재료)을 이런 방법으로 조리하니까 고객의 반응이 이렇고, 저렇게 조리하니까 고객의 반응이 저렇더라, 따라서 다음에는 제3의 방법으로 해보자” 등의 연구자료로 활용가능하다.

3) 메뉴 計劃

조직(레스토랑)의 목표와 컨셉트에 맞는 품목을 선정하여 고객만족을 통해서 조직의 목표를 달성하고 계속 발전해 나가는데 필요한 의사결정을 하는 것이다.

메뉴계획이란 어디서(레스토랑의 종류와 형태), 누구에게(고객), 무엇을(메뉴품목), 어디서 구매하여(식자재의 조달시장 조건), 얼마나 다양하게(품목의 수와 다양성), 어떻게 조리하여(조리방법), 언제(음식이 제공되는 때), 얼마의 가격에(매가), 얼마나(매출량), 어떻게(서비스 방식) 제공하여야 하는가 ... 등을 고려하여 고객이 원하는 품목, 조직의 목표를 달성할 수 있는 가장 이상적인 품목과 수, 그리고 다양성을 결정하는 것이다.⁵⁾

메뉴계획에 반영해야 할 요소들은 <표 2>에서 보는 바와 같이 매우 다양하지만, 기본적으로 고객특성과 기업의 내부특성, 그리고 경쟁상황 등을 고려해야 한다.

4) 日食메뉴의 構成

메뉴의 구성은 보다 효율적인 판매촉진과 고객의 편의를 고려하여 각 유형별로 균형있게 배분하고, 배열순서도 후식이 앞에 나오고, 전채나 주요리(main dishes)가 뒤에 배치된다면 고객은 혼란해 질 것이다. 따라서 會席料理에서 제공되는 순서에 입각해서 일목요연한 질서가 있어야 한다.

일반적인 구성원칙은 다음과 같다.⁶⁾

가) 일식메뉴 구성에서 가장 중요한 것은 제철에 나는 신선한 식재료를 이용하여 계절의 미각을 살리는 것이다. 제철에 대량으로 출하되는 식재료는 맛과 영양이 우수하고 가격도 저렴하여 최소의 투자로 최대의 효용을 창출할 수 있기때문에 여러모로 바람직한 일이다.

나) 각 식재료의 특성을 고려하여 영양효율을 높이고 인체에 필요한 영양소를 고루 섭취할 수 있도록

5) 나정기, 「메뉴관리론」, 백산출판사, 1995. p.39

6) 崔景珠·姜信珠共著 「日本料理」(서울 : 修學社, 1994)p.205

록 주재료와 부재료의 배합과 조리방법을 조정하여야 한다. 육류요리에 녹색채야채를 곁들이고 야채 요리에 육류나 지방질을 첨가하는 조리법을 사용한다.

다) 아침과 점심을 가볍게 저녁을 비교적 重點을 두어 식단을 만든다. 이것을 일본인의 食習慣이며 생리적으로도 좋다.⁶⁾

〈 표 2-2 〉 메뉴 계획시 고려요인

學者	考慮要因
William Doerfler (1978)	잠재적인 고객의 욕구 파악을 위한 마케팅적 측면, 설비와 고용인에 대한 철저한 조사를 통한 메뉴품목결정, 메뉴가 어떻게 사용되어야 하는가
Eugen Pauli (1979)	영업장의 형태, 영양학적 요소, 물리적 설비, 인적요소, 음식의 다양성, 풍미의 조화, 년중의 계절, 예산, 메뉴의 용어, 장기계획
Michael Small (1980)	美食的 측면(Gastronomic Aspects) - 전체적인 조화와 색상, 질감, 재료 등을 다양하게 배합. 경제적 측면(Economic Aspects) - 식당과 고객의 수준에 맞게 설계 실무적(실용적) 측면(Practical Aspects) - 식당, 주방, 설비, 인원, 조리 시간, 서비스형태에 맞는 메뉴등을 고려
土井利雄 (1981)	판매가격, 판매방법, 판매기준, 제품결정, 제품명, 판매량예측, 판매테스트, 판매일, 제조계획
John W. Stokes (1982)	고객의 욕구, 원가와 수익성과의 함수관계, 구입가능한 식자재, 조리기구와 설비의 한계, 다양성, 영양적 요소
Lothar A. Kreck (1983)	가격수준, 장식과 디자인, 종사원의 기술, 배치와 설비, 장비, 的時(occasion), 식자재의 공급 가능성
Jack D. Ninemeier (1984)	고객측면 - 욕구와 필요, 가치관, 인구통계적요인, 사회경제적 요인, 인종적·종교적요인, 레스토랑방문목적, 절대가치 음식(item)의 질 - 시각적 매력(appeal), 후각적 매력, 영양가, 위생문제, 맛, 온도, 농도, 구성, 형태, 종류 생산측면 - 원가, 유효성, 최대생산과 운영문제, 배치, 기기 문제
Jack D. Ninemeier (1987)	생산과정의 통제, 설비, 시설, 배치와 공간(Lay out and Space) 계획, 조직원(Staffing), 상품, 서비스, 영양적 요소, 위생관리, 예산, 수입과 원가 관리
Mahamood A. Khan (1991)	고객측면(마케팅)측면 - 영양가적인 욕구, 음식에 대한 습관과 기호, 음식의 특성(색깔, 질감, 농도, 맛, 조리방법, 온도, 서빙방식) 관리(레스토랑운영)측면 - 조직의 목표와 목적, 예산, 식자재공급여건, 설비와 기물, 종사원의 기술(기능), 생산과 서비스의 유형

資料: 論者作成

라) 맛의 조화를 고려하여 메뉴를 구성한다. 튀김요리뒤에 개운한 초회를 제공하는 등 농후한 맛과 담백한 맛의 조화, 더운요리와 찬요리의 조화, 짠맛 단맛, 신맛 등 五味의 조화를 고려하여야 한다.

마) 色의 조화를 고려하여야 한다. 일본요리를 ‘눈으로 먹는 요리’라고 할 만큼 시각적인 아름다움을 추구하는 요리이기 때문에 결들임(Decoration)에도 세심한 배려를 하여 메뉴를 구성한다.

바) 식당의 입지나 주요 고객들의 특성에 따라 메뉴 구성도 달라져야 한다. 젊은 여성고객이 많으면 다이어트·미용식을 다수 개발하고, 중년 남성 고객이 많으면 성인병 예방이나 스테이너 메뉴를 확인해야 하며, 청소년 고객이 많은 식당에서는 신세대의 기호와 욕구에 맞는 메뉴를 구비하여야 한다.

사) 메뉴품목의 설명은 음식품목의 시각적 영상으로 명확하고 흥미를 줄 수 있도록 글자를 만들고 잘못된 전문용어와 안내는 피해야 한다.

아) 문법, 철자, 가격 그리고 모든 안내는 정확해야 한다.

자) 메뉴는 얼룩이 없도록 깨끗하게 정정한 것이나 다른 표시가 없어야 한다.

차) 영업장의 이름, 주소, 전화번호, 서비스시간들을 기재해야 한다.

카) 매일매일 바뀌는 메뉴는 그 붙이는 난에 편을 달아 놓거나 스티커를 붙이는 형식으로 부착시킨다.

5) 日本料理의 特徵

日本料理란 日本의 風土에서 독특하게 發達하고 日本人들이 日常 먹는 요리의 總稱이다.⁷⁾

日本の 領土는 동경 130°~145°, 북위 30°~45°에 걸쳐 남서에서 북동으로 사선형태로 비스듬하게 길게 뻗어 있고 사면이 바다에 둘러싸여 있어 지형과 기후의 변화가 많다. 따라서 4계절에 생산되는 재료가 다양하고 해산물이 매우 풍부하다.

日本料理는 ‘눈으로 먹는 料理’라고 할 만큼 自然으로부터 얻은 食品 固有의 맛과 멋을 최대한 살리는 조리법을 택하며, 魚貝類를 이용한 요리가 많기 때문에 신선도와 衛生을 제일 중시하고, 요리의 量이 비교적 적으며 섬세하고 계절감이 뚜렷하다.

調味料는 된장·간장·설탕·술·식초·소금을 주로 사용하며, 음식을 담는 그릇도 요리와의 조화를 중요시하여 계절감을 살리며, 도자기·칠기그릇·죽제품·유리제품 등을 다양하게 사용한다.

또 종래의 日本料理에는 肉類料理가 적은 것이 특징이었으나, 1571년에 長崎港이 개항된 이래로 외국의 영향을 받고, 2차대전 이후 미군이 일본에 주둔하면서 미국의 영향을 받고 1964년 동경올림픽을 계기로 외국인과의 접촉이 빈번해지면서 스키야끼·샤부샤부·돈까스·스테이크·철판구이 등

7)유성철, 「호텔식음료 경영과 실무」, 백산출판사, 1994. 서울. p191

의 肉類料理가 발전하여 전통적인 식습관과 식문화에 많은 변화를 가져왔다.

이상에서 살펴본 日本料理의 特徵을 구체적으로 나열해 보면 다음과 같다.

첫째, 생선회, 생선초밥 등 가열하지 않고 신선한 식품을 생식하는 조리법이 발달하였다.

둘째, 계절감각을 매우 중요시한다. 서양요리에 비해 냉동이나 통조림 된 식자재 보다 가급적 계절에 나는 신선한 식자재를 이용하여 계절감을 살린다.

셋째, 사면이 바다로 된 섬나라이기때문에 어패류 요리가 발달하였다.

넷째, 요리를 담는데도 동양철학을 담고 있다. 여백과 濃淡의 조화를 중요시하는 동양화(묵화)처럼 공간과 색상의 조화를 중히 여긴다.

다섯째, 자연소재의 기물을 다양하고 예술적으로 활용한다(나뭇잎, 대나무, 죽공예품, 대바구니, 칠기그릇, 종이, 나무열매, 나무껍질, 도기, 자기, 금속, 유리 등).

여섯째, 자연으로부터 얻은 재료의 고유한 맛과 멋을 최대한 살리며 대체로 담백한 맛을 추구한다.

일곱째, 비교적 양이 적으며 美的 감각을 중요시한다.

여덟째, 근래에는 외국의 요리를 받아들여 일본의 풍토에 맞게 개량하여 정착된 요리가 발달하였다(돈까스, 비후까스 스끼야끼, 샤부샤부, 철판구이요리 등).

아홉째, 요식업에 있어서 미래의 컨셉트가 될 자연지향적·친환경적 요리이다. 조리법에 있어서도 가열을 하지 않는 생식법이 발달하였고, 조리를 하더라도 재료 자체의 맛과 특성을 잘 살리며, 음식을 담을 때에도 자연소재의 기물을 이용하여 자연과의 조화를 추구한다.

3. 日食메뉴의 構成現況과 問題點

1) 研究의 設計

본연구에서는 앞에서 언급한 6개 호텔 일식당 메뉴를 분석 대상으로 삼았다. 메뉴상의 모든 품목은 定食·냄비요리·前菜類·刺身·焼き物·煮物·湯げ物·酢の物·壽司·食事類(麵類·粥類·오차즈케·덮밥·Side dish 포함), 그리고 後食 등 11개 유형으로 나누어 분석하였으며, '회석요리'는 제외시켰다. 도표에서 필기체로 인쇄된 품목은 독특한 메뉴임을 나타낸다.

본 연구에서는 6개 호텔 메뉴의 비교를 용이하게 하기 위하여 각기 다른 분류와 배열순서를 유형별로 묶어서 재정리한 것이다. (본 장의 <표3>까지 모두 본인이 직접 작성한 것임을 미리 밝히며, 각 표마다 따로이 출처를 밝히지 않는다.)

8) 박병렬·김대경, 「호텔식당경영관리론」, 기전연구사, 1994. p.104

〈표 3〉 日食 메뉴의 構成現況 (定食 : set menu)

단위 : W(원)

L 호텔		S 호텔		LW 호텔	
〔定食料理〕		〔定食料理〕		〔桃山定食〕	
은대구철판구이정식	26,000	쇠고기도판구이정식	32,000	연어소금구이정식	18,000
연어철판구이정식	26,000	(3종전채.2종생선회.도판구이.안심.새우.야채)		장어양념구이정식	23,000
왕새우철판구이정식	27,000	장어구이정식	33,000	삼치소금구이정식	20,000
콩치소금구이정식	21,000	(3종채.2종생선회.장어구이)		도시락정식	22,000
장어구이정식	23,000	특선도시락	32,000	도미조림정식	23,000
삼치소금구이정식	20,000	(안주.모듬전채.찜.2종생선회.생선구이.야채조림.튀김.초회)		생선회정식	27,000
도시락정식	22,000	튀김정식	26,000	계절정식	25,000
도미조림정식	23,000	(3종전채.2종생선회.튀김.초회)		튀김정식	21,000
모듬생선회정식	28,000	{上記메뉴는 안주, 샐러드, 진지, 된장국, 야채절임, 과일 이 함께 제공됩니다.}			
계절정식	25,000	〔냄비定食〕			
튀김정식	21,000	스끼야끼	42,000		
새우튀김정식	23,000	(3종전채.3종생선회.등심.야채.식사.야채절임.된장국.과일)			
		샤브샤브	42,000		
		(3종전채.3종생선회.등심.야채.우동또는밥.야채절임.과일)			
		도미냄비	42,000		
		(3종전채.3종생선회.도미냄비.식사.야채절임.과일)			
		모듬냄비	33,000		
		(3종전채.3종생선회.도미냄비.우동또는밥.야채절임.과일)			
		〔鍋物 냄비요리〕		〔鍋物 냄비요리〕	
샤부샤부	28,000	샤부샤부(한우특제)	42,000	샤부샤부	28,000
스끼야끼	28,000	스끼야끼(한우특제)	42,000	스끼야끼	28,000
도미지리	22,000	도미지리	26,000	도미지리냄비	22,000
모듬냄비	21,000	모듬냄비	24,000	모듬냄비	21,000
				계와 야채냄비	16,000
				대구냄비	18,000

〈표 3〉 日食 메뉴의 構成現況 (定食 : set menu)

단위 : ₩(원)

I 호텔	W 호텔	R 호텔
	[석정 특선 정식]	[주방장 추천요리]
	장어정식 30,000 (부출, 계란찜, 장어구이, 초 회, 백반, 된장국, 일본김치, 과일)	이로도리정식 39,000 (샐러드, 생선회, 장어구이, 게살튀김, 초회, 식사, 과일)
	생선회정식 30,000 (부출, 조림, 계란찜, 생선회, 생선구이, 백반, 된장국, 일본 김치, 과일)	특선도시락정식 28,000
	튀김정식 27,000 (부출, 생선회, 계란찜, 튀김, 백반, 된장국, 일본김치, 과일)	스끼야끼정식 39,000 (모듬전채, 생선회, 계란찜, 스끼야끼)
[鍋物定食 냄비정식]	[鍋物御膳]	
스끼야끼 23,000	스끼야끼정식 38,000 (부출, 생선회, 계란찜, 전골, 백반, 된장국, 일본김치, 과일)	
샤부샤부 23,000	샤부샤부정식 38,000 (부출, 생선회, 계란찜, 샤부 샤부, 백반, 된장국, 일본김치, 과일)	
도미냄비 24,000		
모듬냄비 23,000 (2인분이상 주문가능합니다.)		
	(2인분 이상 주문받습니다)	[냄비요리]
		샤브샤브 25,000
		스끼야끼 25,000
		도미매운탕 24,000
		대구매운탕 24,000

2) 日食메뉴의 構成現況

가) 定食

대체로 장어·도시락·튀김정식이 4개~5개 호텔에 공통적으로 포함되어 있고, 생선회정식도 3개 호텔에서 판매하고 있다.

L호텔은 냄비정식을 설정하지 않고, 정식류만 메뉴에 기재를 하였는데 재료(은대구·연어·새우·꽂치·장어·삼치·도시락·도미·생선회)나, 조리법(소금구이·튀김·조림·철판구이·튀김·데리야끼)이 다양해서 선택의 폭을 넓혀주고 있다. S호텔과 W호텔도 일반정식 몇 가지와 '냄비

정식'란을 따로 두었다. 특히 일반정식이나 냄비정식에 전채·생선회·샐러드 등 내용을 보강하여 타호텔에 비해 고가격 고품질 전략을 취하고 있다. 뿐만 아니라 S호텔에서는 냄비정식에 있는 스키야끼·샤부샤부·도미지리·모듬냄비가 일품요리의 '냄비요리'란에 한번 더 등장하는데, 특기할 만한 사항으로 일품요리인 스키야끼·샤부샤부는 한우고기를 재료로 사용하여 타호텔(2만원대)에 비해 월등히 높은 4만원대에 판매하는 재료의 差別化를 시도한 점이다.

나) 前菜類

산마즙·청어알·해삼창자젓이 보편적으로 산재되어 있다.

L 호텔에서 고가품인 모듬꼬치요리(25,000원)와 모듬안주요리(100,000원)를 신설하였으며 있으며, S호텔에서는 해초류무침을, I호텔에서는 산마채와 매실즙·오징어와 슈또무침, 그리고 송어알을 선정하고 있다. W호텔에서는 다시마청어알과 명란젓을 선보이고 있으며, R호텔에서는 참치·산마무침과 일본식 샐러드를 판매하고 있고, LW호텔에서는 독특한 품목은 보이지 않고 평이하고 보편적인 품목을 선정하였다.

〈 표 4〉 日食메뉴의 構成現況 (前菜類)

단위 : W(원)

L 호텔	S 호텔	W 호텔	I 호텔	W 호텔	R 호텔
산마즙 5,500	산마즙 6,000	산마즙 5,500	산마즙 4,000	산마즙 5,000	산마즙 5,500
연어알 5,500	해삼창자젓 7,000	튀긴은행 5,500	산마채와매실즙 4,000	연어알 7,000	청어알 5,500
튀긴은행 5,500	성게알 7,000	청어알 5,500	해삼창자젓 5,000	은행튀김 6,000	해삼창자젓 5,500
청어알 5,500	해초류무침 5,000	생야채 5,500	성게알 5,000	청어알 7,000	모듬전채 5종 5,500
해삼창자젓 5,500	5종 전채 12,000	성게알 5,500	오징어와슈또무침 5,000	해삼창자젓 6,000	참치·산마무침 7,000
생야채 5,500			송어알 10,000	성게알 7,000	일본식샐러드 6,000
모듬꼬치요리 25,000				다시마청어알 12,000	
모듬안주요리 100,000				명란젓 6,000	

다) 汁 (맑은국)

L호텔은 도미국과 조개국으로 가장 대중적인 품목 2가지만 선정하였고, S호텔은 야채맑은국을, I호텔은 꽃게된장국·붉은된장국을 선보이고 있으며, W호텔에서는 바다가재된장국과 계절맑은국을 설정하였고, LW호텔은 된장국을, R호텔에서는 모듬해산물국을 선보이고 있다.

〈표 5〉 日食메뉴의 構成現況 (汁 : 맑은국)

단위 : ₩(원)

L 호텔	S 호텔	W 호텔	I 호텔	W 호텔	R 호텔
도미국 5,000	도미국 5,000	도미맑은국 5,000	도미맑은국 6,500	대합국 5,000	도미국 5,500
조개국 5,000	대합국 6,000	조개맑은국 5,000	대합맑은국 6,500	자라국 8,000	대합국 6,000
	야채맑은국 5,000	자라맑은국 6,000	붉은된장국 3,500	바다가재된장국 30,000	모듬해산물국 7,000
			된장국 2,000	계절맑은국 10,000	
			꽃게된장국 6,500		

라) 刺身 또는 つくり (생선회)

대부분의 호텔이 모듬생선회와 특별생선회, 그리고 흰살생선회를 포함하고 있다. L호텔과 LW호텔에서는 특징적인 품목은 보이지 않고 평범한 품목만 수록하였다. S호텔에서는 3종 생선회라는 비교적 저렴한 품목을 제시하였고, I호텔에서는 쇠고기회를 특징적인 메뉴로 설정하고 있고, W호텔에서는 모듬흰살생선회와 흰살생선회(うすつくり)를 동시에 선보이고 있으며, R호텔에서는 참치뱃살생선회(鮪どろ刺身)를 특징적 메뉴로 설정하였다. 〈표6 참고〉

마) 焼き物 (생선구이)

장어·삼치·연어·도미·새우를 재료로하는 요리를 대부분의 호텔이 공유하고 있는데 호텔에 따라서 조리법(소금구이·데리야끼·철판구이·된장구이 등)이 약간씩 차이가 난다. 전복과 바다가재 요리도 각각 2개 호텔에서 선보이고 있다.〈표7 참고〉

L호텔에서는 왕새우철판구이와 바다가재버터구이가 돋보이며, S호텔은 은대구데리야끼·안심데리야끼·연어데리야끼 등 데리야끼(照焼き)가 6개 품목중 절반인 3개 품목을 차지하고 있다.

I호텔은 방어소금구이를 선보이고 있으며, W호텔은 바다가재소금구이와 ‘오늘의 생선구이’가 돋보인다.

R호텔은 옥도미된장구이가 눈에 띈다. 〈표7-1 참고〉

〈 표 6 〉 日食메뉴의 構成現況 (刺身 또는 つくり : 생선회)

단위 : ₩(원)

L 호텔	S 호텔	LW 호텔	I 호텔	W 호텔	R 호텔
모듬생선회	모듬생선회	특별생선회	모듬생선회	생선회모듬	모듬생선회
시가	시가	시가	50,000	50,000	시가
특별생선회	얇은흰살생선회	광어생선회	선택생선회	특별생선회	광어회
시가	시가	시가	시가	오늘의 가격	시가
얇은흰살생선회	바다가재회	도미생선회	산바다가재회	얇은흰살생선회	참치생선회
시가	시가	시가	시가	55,000	시가
바다가재회	3종 생선회	참치생선회	광어회	바다가재회	전복회
시가	30,000	시가	시가	오늘의 가격	시가
		전복회	도미회	참치회	참치뱃살생선회
		시가	시가	26,000	시가
			참치회	전복회	
			시가	오늘의 가격	
			전복회	모듬흰살생선회	
			시가	55,000	
			쇠고기회		
			시가		

〈 표 7 〉 日食메뉴의 構成現況 (焼き物 : 생선구이)

단위 : ₩(원)

L 호텔	S 호텔	LW 호텔
장어양념구이 20,000	삼치구이 18,000	장어양념구이 20,000
삼치소금구이 14,000	연어데리야끼 20,000	
연어소금구이 15,000	도미소금구이 25,000	
도미머리산초구이 20,000		도미소금구이 20,000
대합소금구이 15,000		대합소금구이 15,000
왕새우소금구이 14,000		새우소금구이 15,000
왕새우철판구이 14,000		
닭고기버터구이 12,000		닭고기버터구이 14,000
바다가재버터구이 시가	옥도미소금구이 22,000	
	은대구데리야끼 22,000	
	안심데리야끼 20,000	
		전복버터구이 45,000

〈 표 7-1 〉

단위 : ₩(원)

I 호텔		W 호텔		R 호텔	
민물장어구이	20,000	장어구이	22,000	장어구이	22,000
삼치된장구이	16,000	삼치된장구이	18,000	연어데리야끼	15,000
도미소금구이	22,000	대합소금구이	12,000	도미소금구이	21,000
참새우구이	10,000	새우소금구이	15,000	옥도미된장구이	20,000
안심간장구이	16,000	옥도미소금구이	24,000	은대구유안즈께	19,000
도미머리소금구이	30,000	전복버터구이	오늘의 가격	방어데리야끼	19,000
방어소금구이	25,000	오늘의 생선구이	오늘의 가격		
방어데리야끼	25,000	바다가재소금구이	오늘의 가격		
모듬생선구이	20,000				

바) 煮物 또는 溫物·蒸物 (찜·조림요리)

도미조림과 계란찜은 6개 호텔에 공통된 품목이고, S호텔에서는 도미머리조림과 야채조림이

L호텔에서는 도미술찜과 대합술찜이, I호텔에서는 흰살생선술찜, 모듬야채찜, 계란두부가 돋보이며, W호텔에서는 대합술찜이, R호텔에는 도미술찜이 포함되어 있다.

〈 표 8 〉 日食메뉴의 構成現況 (煮物 또는 溫物·蒸物 : 조림 및 찜)

단위 : ₩(원)

L 호텔	S 호텔	LW 호텔	I 호텔	W 호텔	R 호텔
도미조림	도미조림	도미조림	도미조림	도미조림	도미조림
19,000	25,000	19,000	22,000	27,000	22,000
계란찜	계란찜	계란찜	계란찜	계란찜	계란찜
4,500	6,000	4,500	5,000	5,000	4,500
	도미머리조림	도미머리술찜	도미머리술찜	대합술찜	도미술찜
	35,000	35,000	30,000	15,000	20,000
	야채조림	대합술찜	흰살생선술찜		
	7,000	13,000	20,000		
			모듬야채찜		
			7,000		
			계란두부		
			4,000		

사) 揚げ物 (튀김요리)

모듬튀김 · 새우튀김 · 두부튀김은 6개 호텔에 공통된 품목이며, 소고기튀김도 L호텔, S호텔, LW호텔, R호텔에 공통메뉴이며, I호텔과 R호텔은 야채튀김을, W호텔은 '오늘의 튀김'을 판매하고 있다.

〈 표 9 〉 日食메뉴의 構成現況 (揚げ物 : 튀김)

단위 : W(원)

L 호텔	S 호텔	LW 호텔	I 호텔	W 호텔	R 호텔
모듬튀김요리 18,000	모듬튀김 25,000	모듬튀김 18,000	모듬튀김 16,000	모듬튀김 18,000	모듬튀김 20,000
새우튀김요리 20,000	새우튀김 28,000	새우튀김 20,000	새우튀김 18,000	새우튀김 22,000	새우튀김 21,000
소고기튀김 18,000	소고기튀김 30,000	소고기튀김 18,000	두부튀김 6,000	두부튀김 7,000	소고기양념튀김 19,000
두부튀김 7,000	두부튀김 8,000	두부튀김 7,000	닭고기튀김 7,000	오늘의 튀김 오늘의 가격	두부튀김 6,000
	닭튀김 16,000	닭고기튀김 14,000	야채튀김 6,000		전복양념튀김 43,000
		전복튀김 45,000			야채튀김 17,000

아) 酢の物 (초회)

문어초회 · 모듬초회는 5개 호텔에, 해삼초회는 3개 호텔에 공통된 품목이며,

L호텔의 산바닷가채초회와 S호텔의 전어 · 고등어초회와 찬두부, LW호텔의 게초회, I호텔의 피조개초회, W호텔의 해파리초무침 · 조개류초무침 · 계절야채초회 등이 개성적인 메뉴이다. 〈표10 참고〉

자) 壽司 (초밥)

모듬생선초밥 · 특별생선초밥 · 참치김초밥은 5개 호텔에 고르게 분포되어 있고, 지라시스시도 R호텔과 I호텔 2곳에서 보인다.

I호텔의 선택말이김밥, W호텔의 네기도로김초밥 · 단무지김초밥 · 우메지소김초밥 · 오이김초밥 · 박속김초밥 · 낫또김초밥 등이 눈에 띈다. 〈표11 참고〉

차) 食事類

(1) 麵類 (면류)

냄비우동 · 튀김우동 · 튀김메밀국수는 5개 호텔에 공통된 메뉴이고, S호텔의 튀김자루소바와 우동스끼, I호텔의 오리고기국수 등 독특한 품목으로 눈에 띈다.

〈 표 10 〉 日食메뉴의 構成現況 (酢의物)

단위 : ₩(원)

L 호텔	S 호텔	LW 호텔	I 호텔	W 호텔	R 호텔
모듬초회 30,000	모듬초회 20,000	모듬초회 15,000	모듬초회 12,000	문어초회 8,000	모듬초회 16,000
산바닷가재초회 시가	해삼초회 20,000	해삼초회 6,000	문어초회 4,000	미역초회 4,000	해삼초회 10,000
	문어초회 16,000	문어초회 6,000	해초초회 3,500	해초초회 10,000	문어초회 7,000
	전어·고등어초회 10,000	게초회 7,000	피조개초회 5,000	해파리초무침 8,000	
	찬두부 7,000	미역초회 5,000		조개류초무침 15,000	
				계절야채초무침 6,000	

〈 표 11 〉 日食메뉴의 構成現況 (壽司 : 초밥)

단위 : ₩(원)

I 호텔	W 호텔	R 호텔	I 호텔	W 호텔	R 호텔
선택초밥	특생선초밥	선택초밥	특별생선초밥	생선초밥(눈)	특별생선초밥
시가모듬초밥 (송) 24,000 (죽) 20,000	오늘의 가격 벚꽃생선초밥 22,000	시가 모듬생선초밥 (化) 29,000	25,000(모듬) 생선초밥 22,000	28,000 생선초밥(달) 22,000	시가 모듬생선초밥 22,000
참치김초밥 12,000	참치김초밥 7,000	(雪) 22,000 참치김초밥	참치김초밥 10,000		생선김초밥 10,000
선택말이김밥 시가	네기도로김초밥 17,000	10,000 김초밥	김초밥 10,000		김초밥 10,000
	단무지김초밥 4,000	8,000 자라시스시	지라시스시 23,000		
	우메지소김초밥 4,000	20,000			
	오이김초밥 4,000				
	박속김초밥 4,000				
	낫또김초밥 4,000				

(2) 粥類 (죽 · 오차스꺼류)

전복죽은 6개 호텔에 공통된 품목이고, S호텔의 죠사이류와 오차스꺼류, I호텔의 특선죽과 연어알 차스꺼, W호텔은 자리죽 · 개살죽 · 야채죽 · 해초죽 · 김차스꺼 등 독특한 품목이 많다.

(3) 丼物 (덮밥류)

고기덮밥과 돈까스덮밥 · 장어덮밥이 평범한 품목이며, R호텔에서 한국식회덮밥이 돋보이는 독창적인 품목이다.

(4) その他 (기타)

대채로 밥(백반), 된장국, 일본김치를 준비하고 있다.

S호텔은 진지 · 된장국 · 일본김치를 Set로 판매하고 있으며, I호텔의 생야채가 돋보인다.

〈 표 12 〉 日食메뉴의 構成現況 (食事類)

단위 : ₩(원)

L 호텔		S 호텔		LW 호텔	
〔면 류〕		〔麵類 면류〕		〔麵類 면류〕	
냄비우동	13,000	튀김우동	15,000	냄비우동	12,000
튀김우동	12,000	튀김메밀	15,000	튀김우동	12,000
튀김모밀	12,000	가께우동	10,000	튀김메밀	12,000
〔雜炊 죽 · 오차스꺼〕		가께소바	10,000	가께우동	6,000
전복죽	13,000	우동스끼	20,000	가께소바	6,000
〔丼物 덮밥류〕		차소바	10,000	자루소바	9,000
고기덮밥	12,000	튀김자루소바	15,000	온면	6,000
돈까스덮밥	12,000	〔죽 류〕		〔죽 류〕	
〔その他 별도주문〕		전복죽	16,000	전복죽	12,000
밥	1,000	죤사이류	11,000	〔丼物 덮밥류〕	
된장국	1,000	오차스꺼류	8,000	소고기덮밥	12,000
일본김치	1,000	〔丼物 덮밥류〕		돈까스덮밥	12,000
		고기덮밥	13,000	닭고기덮밥	12,000
		닭고기덮밥	10,000	튀김덮밥	14,000
		튀김덮밥	16,000	장어덮밥	21,000
		장어덮밥	23,000	〔御食事 식사〕	
		〔Side dish〕		밥	1,500
		진지, 된장국, 야채절임	6,000	일본된장국	1,500
		모듬야채절임	4,000	일본김치	1,500

〈표 12-1〉 日食메뉴의 構成現況 (食事類)

단위 : ₩(원)

I 호텔		W 호텔		R 호텔	
〔麵類 麵류〕		〔麵類 麵류〕		〔麵 류〕	
차소바	6,500	튀김우동	12,000	냄비우동	11,000
오리고기국수	6,500	튀김메밀	12,000	튀김우동	12,000
〔죽 류〕 전복죽	10,000	가래우동	9,000	튀김메밀	12,000
미야마특선죽	10,000	차소바	9,000	자루소바	6,500
연어알차즈께	8,000	〔雜炊・茶漬 죽류〕		온면	8,000
〔御食事 식사〕		전복죽	15,000	〔죽 류〕	
튀김덮밥	15,000	연어차즈께	7,000	전복죽	12,000
장어구이덮밥	20,000	김차즈께	6,000	연어차즈께	5,000
〔その他 기타〕		자라죽	15,000	〔덮 밥〕	
일본김치	5,000	게살죽	9,000	쇠고기덮밥	13,000
야채샐러드	3,000	야채죽	7,000	장어덮밥	22,000
생야채	5,000	해초죽	15,000	한국식회덮밥	20,000
		〔식사・Side dish〕			
		백반	2,000		
		된장국	2,000		
		일본김치	2,000		

카) 後食

일식메뉴에서 후식은 매우 빈약하다. L호텔, I호텔, W호텔에서는 후식으로 과일만 설정하고 있으며, S호텔은 과일·칩가루묵후식·찬단팔죽·녹차아이스크림을 LW호텔은 과일·커피·아이스크림을 판매하고 있으며, R호텔은 아예 후식은 메뉴상에 설정되어 있지 않다.

〈표 13〉 日食메뉴의 構成現況 (後食)

단위 : ₩(원)

L 호텔	S 호텔	LW 호텔	I 호텔	W 호텔	R 호텔
계절과일	계절과일	과일	계절과일	계절과일	
시가	10,000	시가	6,000	오늘의 가격	
	칩가루묵후식				
	8,000				
	찬단팔죽				
	5,000				
	녹차아이스크림				
	5,000				
		커피	2,500		
		아이스크림	4,500		

3) 6개 호텔 日食메뉴 構成上의 特徵

가) L 호텔

전체 62개 품목중 定食이 12개 품목, 구이가 9개 품목, 前菜類가 8개 품목으로 전체의 절반정도를 차지한다. 디자인 側面에서는 칼라사진을 添附하였다. 特徵的인 메뉴로는 은대구철판구이정식·연어철판구이정식·왕새우철판구이정식·모듬꼬치요리와 모듬안주·바다가재버터구이·바다가재초회 등이 있다.

나) S 호텔

냄비정식에 스기야끼·샤부샤부·도미지리·모듬냄비가 있고, 일품요리인 냄비요리에서 같은 메뉴가 설정되어 있다. 다만 냄비정식에서는 전체·생선회·초회·과일 등 내용을 보완하여 高價格이고, 냄비요리는 一品料理이기 때문에 低廉(모듬냄비·도미지리)하다. 그런데 일품요리중 스기야끼와 샤부샤부는 재료에서 韓牛特選肉을 사용하므로써 가격을 냄비정식가격과 같은 42,000원으로 설정하여, 식재료의 差別化를 시도한 점이다. 特徵的인 메뉴로는 소고기도판구이정식·해초류무침·야채맑은국·전어·고등어 초회·찬두부·면류중 튀김자루소바와 우동스끼, 煮物에서 도미조림과 도미머리조림을 구분하고 있으며, 後食중 녹차아이스크림·찬단팔죽·츄가루묵후식 등 독특한 메뉴를 선보이고 있다. 또한 진지(백반)·된장국·야채절임(일본김치)을 세트화(set 化)하여 판매하고 있다.

다) LW 호텔

메뉴에 칼라사진을 添附하였으며, 特徵的인 메뉴로는 게초회와 게지리가 있고 後食에 커피와 아이스크림을 갖추고 있다. LW 호텔은 대체로 大衆的이고, 普遍的인 메뉴로 構成되어 있다.

라) I 호텔

I 호텔은 6개 호텔중 유일하게 定食 메뉴가 하나도 없고, 다만 스기야끼·샤부샤부·도미냄비·모듬냄비를 냄비정식으로 설정하고 있다. 特徵的인 메뉴로는 산마채와 매실즙·오징어와 슈도무침·송어알·꽃게된장국·소고기회·모듬생선구이·모듬야채찜·계란두부·피조개초회·오리고기국수·미안마특선죽·생야채 등이 있다.

마) W 호텔

칼라사진을 添附하고 있고, 特徵的인 메뉴로는 다시마청어알·명란젓·바다가재된장국·계절맑은국·얇은흰살생선회(うすつくり)와 모듬흰살생선회를 구분하고 있으며, 바다가재소금구이·오늘의생선구이·오늘의 튀김·해파리초무침(초회)·조개류초무침·계절야채초무침·자라죽·게살죽·야채죽·해초죽 등이 있다.

바) R 호텔

메뉴 構成上 後食은 빠져 있으며, 그외에는 각 類型別로 비교적 고르게 按配되어 있다. 特徵的인 메뉴로는 참치산마무침 · 모듬해산물국 · 참치뱃살생선회 · 옥도미된장구이 · 은대구유안즈께 등이 있다. 특히 주요고객이 내국인임에 초점을 맞추어 도미지리와 대구지리 대신 도미매운탕 · 대구매운탕 · 한국식회덮밥을 설정하였다.

4) 日食메뉴 構成上의 問題點

가) 類型別 配列에 一貫성과 基準이 없다.

< 표 14 >에서 보는 바와 같이 호텔 일식메뉴의 구성에 L호텔의 경우 조림 · 초회 다음에 생선회와 맑은국을 배열하였으며, R호텔은 튀김 뒤에 전체 · 맑은국을 배열하였고, 구이 · 조림 뒤에 생선회를 배치하고 있다.

< 표 14 > 각 호텔의 類型別 配列

단위 : ₩(원)

L 호텔	S 호텔	LW 호텔	I 호텔	W 호텔	R 호텔
회석요리	회석요리	회석요리	회석요리	회석요리	회석요리
정식요리	정식요리	정 식	냄비정식	특선정식	권장요리
진 미	냄비정식	진 미	진 미	냄비정식	튀 김
찜조림	진 미	맑은국	국	진 미	전 체
초회	맑은국	생선회	생선회	국	맑은국
생선회	생선회	구이요리	초밥	생선회	구 이
생선구이	구 이	찜 요리	구 이	조림요리	조림요리
튀김요리	찜 · 조림	튀 김	튀 김	구 이	생선회
맑은국	튀 김	초회	조림 · 찜	초회	초밥
초밥	초회	냄비요리	초회	튀 김	덮 밥
냄비요리	밥류	초밥	식사	초밥	면류
덮밥류	덮밥류	덮밥류	기타	죽류	
죽	초밥	면류		후식	
기타	냄비요리	식사			
후식	면류	후식			
	후식				

資料 : 論者作成

나) 類型(前菜·汁·刺身 등)別 按配가 均衡을 이루지 못하고 있다.

L호텔의 경우 定食料理는 12개 품목이고, 생선구이 9품목, 진미 8품목, 냄비요리 7품목 등에 集中的으로 偏重되어 있고, 汁·煮物·酢の物은 각각 2품목씩이고, 後食은 1품목뿐이다.

다) 充分한 情報를 제공하지 못하고 있다.

메뉴 가격에 「時價」로 표시하는 품목이 늘어가면서 고객의 입장에서는 가격에 대한 명확한 정보를 제공받지 못하고 있다. 그리고 주요리의 함량에 대한 정보도 결여되어 있다. 또한 메뉴가 최소한 7면을 넘는데도 목차나 색인이 없어서 처음부터 끝까지 다 훑어보아야 하는 번거로움이 있다.

라) 消費者 意識變化에 따른 메뉴 開發이 不振하다.

시대적 흐름이나 소득수준·환경변화 등 여러가지 여건에 따라 소비자들의 의식변화나 외식행태도 변화하고 있다. 특히 오늘날 건강과 미용에 대한 관심이 높아지고, 가족동반외식이 늘고 있으며, 남성보다 여성과 어린이 위주의 메뉴선택 경향이 높아지고 있다. 따라서 여성을 위한 미용·다이어트 식이나 어린이용 메뉴를 개발해야 하는데, 아직도 일식메뉴에 기능식 메뉴와 어린이를 위한 메뉴는 거의 개발되어 있지 않다.

4. 合理的인 메뉴構成方案

1) 類型別 配列에 基準을 세운다.

메뉴의 구성에서 유형(前菜·생선회·초밥 등)별 배열순서는 일반적으로 會席料理(서양요리에서는 Full Course)에서 제공되는 順序를 따르는 것이 좋다.

회식(코스)요리 → 정식(Set 메뉴) → 前菜 → 汁 → 刺身 → 焼き物 → 煮物 → 揚げ物 → 酢の物 → 食事類(壽司·丼物·粥·お茶づけ·麵類·냄비요리) → 後食으로 하되 어느 유형으로도 분류하기 곤란한 품목(김치·백반·된장국 등)들은 란을 마련하여 따로 구분해서 맨 끝이나 후식의 바로 앞에 배치한다.

그리고 특별히 추천하는 요리가 있거나 그 업장의 독창적인 메뉴 또는 새로 개발된 품목 등은 고객의 눈에 쉽게 띄는 곳(이른테면 걸표지를 넘기면 바로 그 다음 우측 중간 윗부분이나 첫 페이지)에 배치를 하므로서 메뉴가 마케팅 도구로서의 역할을 충분히 할 수 있도록 한다.

2) 메뉴計劃時 類型(前菜·汁·刺身 등)別로 均衡있게 按配하여 작성한다.

가) 메뉴 計劃時에 먼저 총 품목수를 決定한다.

나) 메뉴품목을 몇 개의 類型으로 나눌 것인가를 결정한다.

다) 각 類型別로 몇 품목씩을 할당할 것인가를 결정한다.

라) 각 유형별로 품목을 선정한다. 이때에는 업계에 공통되는 보편적이고 일반적인 품목에 그 업장의 독특한 품목을 몇 개 추가하여 선정하도록 한다.

예를 들면,

① 총품목수 65품목 내외

② 유형별로는 추천요리, 회석요리, 정식요리, 전체류, 맑은국, 생선회, 생선구이, 찜·조림요리, 튀김요리, 초회, 냄비요리, 초밥, 면류, 식사류(죽·오차즈께·덮밥 포함), 후식등 16개 유형으로 나누면,

③ 각 유형별로 4-5개 품목을 할당하게 된다.

④ 회석요리는 그 업장의 상징적인 코스요리로 단일품목 또는 고가와 저가로 구분하여 2품목 이내로 하고 그 업장의 독창적인 품목 또는 자신있게 내놓을 수 있는 요리 4-5가지를 「추천요리」 코너에 설정하고, 그 외에는 앞의 분석에서 3개 이상의 호텔에 공통되는 가장 대중적이 품목을 설정 한다.

- 정식에는 장어정식, 삼치정식, 도시락정식, 생선회정식, 튀김정식을
- 전체에는 산마즙, 튀김은행, 청어알, 해삼창자젓 그리고 성게알이나 모듬전체를
- 맑은국에는 도미국, 조개국 그리고 그 업장의 컨셉트에 맞게 자라국이나 꽃게된장국 또는 야채 맑은국을 설정한다.
- 생선회에는 특별생선회, 모듬생선회, 흰살생선회, 참치생선회 등을
- 구이에는 데리야끼, 소금구이, 된장구이, 버터구이, 철판구이 등을 고르게 안배하여 장어데리야끼, 삼치된장구이, 대합소금구이, 전복버터구이, 새우 또는 바다가재철판구이 등을
- 찜조림에는 도미조림, 도미머리술집, 대합술집, 계란찜
- 튀김에는 모듬튀김, 두부튀김, 그리고 가라아게 중에서 소고기나 닭고기 튀김을, 야채튀김 또는 인삼튀김 등을
- 초회에는 모듬초회, 문어초회, 해삼초회에 해초초회나 미역초회를
- 냄비요리에는 샤부샤부, 스기야끼, 도미지리, 모듬냄비
- 초밥에는 특별초밥, 모듬초밥, 자라시즈시, 김초밥, 생선김초밥을
- 면류에는 냄비우동, 가끼우동, 튀김우동, 튀김소바, 가끼소바 등
- 식사류에는 전복죽, 연어차즈께, 소고기덮밥, 장어덮밥
- Side Dish에는 밥, 된장국, 일본김치 그리고 한국김치
- 후식에는 커피, 아이스크림, 과일 그리고 요갱이나 꾸뜨양(츄가루묵), 녹즙 등을 설정한다.

3) 顧客의 立場에서 充分한 情報가 提供되도록 索引과 價格表示方法改善

전반적으로 메뉴 품목수가 증가하는 추세에 있다. 따라서 한 눈에 자신이 찾는 음식을 찾거나 메뉴를 식별할 수는 없다. 최소한 7면이 넘는 메뉴를 모두 훑어 보려면 시간도 상당히 걸릴 것이다. 따라서 색인을 마련해야 하는데 책자처럼 하기보다는 Thumb Index⁹⁾나 돌출형 색인, 또는 메뉴속지의 가장자리나 모서리의 크기를 다양하게 하여 그 여백에 前菜·汁 등 유형별로 식별할 수 있는 표시를 한다.

또한 식재료의 가격 변동이 심해서 메뉴가격을 고정시키는 것(fixed price)이 곤란하다면, 「時價」로 표시를 하되 그 옆에 「오늘의 가격」(Today's Price)를 표시할 수 있도록 공란을 마련해 두고 접착식으로나 Clip으로 부착하여 '오늘의 가격'

을 표시함으로써 고객에게 충분한 정보제공을 해야 한다.

뿐만 아니라 메뉴에 주요재료나 주요리의 함량에 대한 언급도 해야 한다. 1인분에 얼마라고 하면 1인분이 도대체 어느 정도의 량이란 말인가. 50g이 1인분인지, 1kg이 1인분인지 알 수가 없다. 이러한 정보가 없으므로 해서 여러가지를 시켰다가 남겨나오는 경우를 종종 보아왔다. 따라서 메뉴는 주요리의 함량이 어느 정도나 되는지에 대한 정보도 담고 있어야 한다. 그래야 고객과 레스토랑의 계약이 성립되는 것이지, 함량이나 가격정보가 결여된 상태에서 주문을 하고, 식사를 마친 고객이 계산을 할 때 사기를 당한 듯한 당혹감을 느낀다면 고객관리나 경영면에서 문제가 될 것이다.

4) 消費者意識의 變化에 따른 메뉴開發

가) 健康에 관련된 메뉴 開發

時代的·社會·經濟的 變化에 따라 인간의 價値觀도 바뀌고 기호도 바뀌게 된다. 현대에는 건강에 대한 관심이 그 어느때 보다도 민감하여 식생활 패턴에도 큰 영향을 미치고 있다. 따라서 외식업도 이러한 소비자의 변화에 맞는 새로운 메뉴를 개발하여 변화에 적응해야 한다.

야채·해초·알로에·과일·츄·도토리·메밀 등 건강식품과 무공해식품을 소재로 한 메뉴를 개발해야 한다. 녹즙과 과일쥬스 등을 후식에 마련하고, 칩가루(꾸즈앙)나 도토리묵 등을 이용한 메뉴, 호도죽·해초죽·갯죽 등을 개발하여 「Helth Menu」란을 따로 만드는 방법도 고려해 보아야 한다.

나) 女性用 메뉴 開發

女性の 經濟的·社會的 地位向上과 가족동반 외식인구가 늘어나고 있고, 단란가족의 메뉴결정권이

9) 사진류 등에서 책자의 측면에 손가락 자국 정도의 홈을 파고 색인을 표시하는 방법

여성과 어린이에게 큰 비중을 두고 있음을 감안한다면 여성을 위한 미용식 개발에도 게을리 해서는 안된다.

과일사라다·야채사라다·저칼로리 식품 등을 소재로 한 메뉴를 개발해야 한다.

다) 어린이 메뉴 開發

메뉴 選擇에 있어서 어린이의 發言權이 강해졌고, 또 어린이는 차세대 고객이 될 중요한 고객이기 때문에 이들을 위한 메뉴도 마련해야 한다.

돈가스·생선가스·야채사라다·밤·완두·대추 등을 넣어서 예쁘고 맛있고 영양가 풍부한 메뉴를 개발해야 한다.

라) 새로운 食資財 開發

이제는 國際化·世界化 시대로 일식당을 일본인만 이용하는 것도 아니고, 내국인은 물론 서양인들도 종종 이용하기 때문에 이에 대한 對策도 마련해야 한다. 주요고객이 한국인이면, 한국인의 입맛에 맞는 음식을 개발해야 하고(예를 들면, 매운탕·한국식 회덮밥 등), 식자재도 우리 것을 이용하여 한국식 일본요리, 서양 식자재를 이용한 일본요리 등을 개발해야 한다.

또한 식자재의 差別化를 위해서 계약재배나 직영농장운영 등도 고려해 볼 수 있다.

5. 要約 및 提言

本 研究는 서울지역의 6개 특1급 호텔 日食堂의 95년 메뉴를 橫斷的으로 分析하므로써 각 호텔 日食堂의 特徵的인 메뉴로는 어떤 것들이 있는가를 考察한 뒤, 問題點을 찾아내고 改善方案을 提示하였다.

1) 각 호텔 日食 메뉴構成上의 特徵

L호텔은 定食과 구이 및 前菜類를 다양하게 설정하였고, S호텔은 사부샤부와 스키야끼에 韓牛기를 사용하므로써 식재료의 差別化를 시도하고, 後食에도 칩가루묵·녹차아이스크림 등 健康에 대한 顧客의 關心을 메뉴에 反映하고 있다. LW 호텔은 特徵的인 메뉴는 없지만 大衆的이고, 普遍的인 品目들로 설정하였으며, I 호텔은 肉膾를 獨創的인 메뉴로 설정하였고, W호텔은 豫約制 會席料理를 마련하고 있으며, R호텔은 주요 고객이 內國人임을 감안하여 일본식 지리 대신 매운탕을 메뉴에 포함시키고 있다.

2) 問題點

메뉴 구성과 배열에 일정한 기준과 균형이 잡혀있지 않고 고객에 대한 정보를 충분히 제공하지 못하고, 독창적인 메뉴 개발을 위한 투자와 지원이 미흡하며, 메뉴관리가 체계적으로 이루어지지 않고 있다.

3) 提言

가) 메뉴 구성과 디자인 측면에서 유형별 배열 기준을 세우고, 품목수를 유형별로 균형있게 안배하여 충분한 정보제공을 위한 색인과 가격표 시방법을 개선해야 한다.

나) 독창적인 메뉴개발을 위해서는 근로자를 기업의 자원으로 인식하고 투자와 지원을 강화하며, 연구개발에 필요한 자료와 정보를 제공하고, 인센티브를 제공하여야 한다. 또한 주방장에 대하여 매월 정기적으로 시장조사보고, 경쟁업체시식보고를 하도록 하는 등 고급인력을 적극 활용하여야 한다.

다) 변화에의 대응측면에서는 건강·미용 등 기능식 메뉴와 어린이 메뉴를 개발해야 하며, 새로운 식자재를 개발하고,

라) 메뉴를 레스토랑 경영 史料로 인식하여 체계적으로 관리해야 한다.

4) 向後 課題

국내의 메뉴에 관한 연구는 아직 연구의 질과 깊이, 양에서 미흡하기 때문에 메뉴 제작과정이나, 디자인·계획모형·메뉴카피·분류의 체계·가격설정·배치 등에 관해서 더 많은 후속 연구가 이루어져야 한다.

〈 參考文獻 및 資料 〉

1. 나정기, 「메뉴계획과 디자인의 평가에 관한 연구」
박사학위논문, 경기대학 대학원, 1994.
2. 나정기, 「메뉴관리론」, 백산출판사, 1995.
3. 박병렬·김대경, 「호텔식당경영관리론」, 기전연구사, 1994.
4. 유철성, 「호텔식음료 경영과 실무」, 백산출판사, 1994. 서울
5. 진양호, 「한국관광호텔 서양요리 표준화에 관한 연구」
석사학위논문, 경희대 경영대학원, 1987.
6. 崔景珠·姜信珠共著. 「日本料理」修學社. 1994.
7. 월간관협, 한국관광협회 (1995년 10월호.
8. お料理基本大百科(日本 東京, 集英社, 1992..
9. 調理用語辭典
(日本 東京, 社團法人 全國調理士養成施設協會偏執, 昭和 61년.
10. 土井利雄, 圖說食堂の經營(東京, 紫田書房, 1981..
11. Doerfler, William, Menu Design for Effective Merchandising,
The Cornell H.R.A. Quarterly, Nov. 1978.
12. Khan, Mahmood A., Concepts of Foodservice Operations and
Management, 2nd ed., VNR, 1990.
13. Pauli, Eugen, Classical Cooking the Morden way.
(CBI Publishing Company. Inc, 1979.
14. Stockes, John W., 「How to Manage a Restaurant」W.C.B. Co., 1992.
15. Hotel Inter Continental Menu (1995년)
16. Hotel Lotte Menu (1995년)
17. Hotel Lotte World Menu (1995년)
18. Hotel Renaissance Seoul Menu (1995년)
19. Hotel Sheraton Walker Hill Menu (1995년)
20. Hotel Shilla Menu (1995년)