

厨房機器販売のテンポス
バスターズ子会社、プロフ
ィット・ラボラトリー（東
京・港）は昨年11月、レス
トラン「フレンチバル&レ
ストラン ジェイズ」を東
京・新宿にリニューアルオ
ープンした。午後5時から

新拠点 味力を探る

のディナータイムにフラン
ス料理店としては珍しいオ
ーター制の食べ放題を導入
したのが特徴。口コミによ
り人気が広がり、予約が取
れない日もあるほどの人気
店となった。
ジェイズは新宿・歌舞伎

仏料理、注文制食べ放題

町にほど近い、飲食店がひ
しめく靖国通り沿いにお
る。雑居ビルの地下1階と
いう立地のため、一見する
とわかりにくいのが、店内は
20〜30代の女性を中心とし
た客でいっぱい。テーブル
の上は本格的なフランス料
理が所狭しと並んでいる。

ジェイズはもともと有機
野菜のサラダバーなどを提
供するオーガ
ニックレスト
ランだったが
2009年に

業態転換し、フランス料理
店として運営を開始した。
しかし料理などで際だった
特徴があるわけでもなく、
店は相変わらず鳴かず飛ば
ず。赤字が続いていた11年
の春にプロフィットが買収

フレンチバル&レストラン ジェイズ (プロフィット・ラボラトリー)

《店舗概要》
2013年11月1日

- ▽リニューアル日 2013年11月1日
- ▽所在地 東京都新宿区歌舞伎町1の16 テイクイートビルB1
- ▽営業時間 ランチタイムが午前11時30分〜午後2時30分、ディナータイムは午後5時30分〜午後10時30分
- ▽店舗面積 約63平方メートル

仕込み徹底、数分で提供



フォアグラなどを使った本格的な料理が食べ放題になる

らないフルサービスの食べ
放題サービスだった。
3680円に加えてワン
ダ、パスタ、スープ、デザ

ドリンクをオーダーする
と、フォアグラやエスカル
ゴなどを使用した本格的な
フランス料理が食べ放題に
なり、月々木曜日は時間無
制限、金土日曜日は2時間
制だ。
大きなフォアグラと牛ヒレ

肉を使用した「牛ヒレ肉
3〜4人程度で来店するこ
とフォアグラのロッシーニ
風」も1人1皿に限り注文
することができる。

客単価は4000円程
度。フォアグラなどの高級
食材を思う存分食べられる
ことを考えると、決して高
くはない。そのため誕生
日などの記念日に利用する
だけではなく、好奇心から
気軽に店舗を訪れる人も多
くいるという。
メニューには手間のかか
りそうな料理が並ぶが、提
供するまでの時間は数分程
度。肉料理では事前にある
程度加熱し、注文されてか
らの焼き時間を短くするな
ど仕込みを徹底させること
で、短時間での提供を可能
にした。回転率の向上にも
つながっているという。
「将来的には年商9000
万円程度の店舗にしたい」
という目標を掲げる。
(出口広元)

提供するメニューは前
菜、魚料理、肉料理、サラ
ダ、パスタ、スープ、デザ
ートなど約50種類。「フォ
アグラのムース」や「ズワ
イガニのテリーヌ」「仔羊
で、短時間での提供を可能
にした。回転率の向上にも
つながっているという。
「将来的には年商9000
万円程度の店舗にしたい」
という目標を掲げる。
(出口広元)