



PIERRE NIERHAUS SMOKEHOUSE, TOKIO

BBQ, Beer, Bourbon und Blues – um diese vier Elemente geht es in dem Konzept Smokehouse des Gastronomieunternehmens Tysons & Company. Das Casual-Dining-Konzept ist das erste wirklich authentische BBQ-Restaurant in Tokio. Hier gibt es die klassischen Ribs, das zwölf Stunden lang bei niedrigen Temperaturen gegerate Beef Brisket, Chopped Pork, hausgemachte Saucen und Beilagen und original US-Desserts von Bananenpudding bis Schoko-Fudge-Brownies. In Kombination mit den offenen Bieren der Mikrobrauerei T.Y. Harbor und einer Auswahl an Craft Beer greift Smokehouse zwei angesagte Trendthemen auf und ergänzt stimmig mit Spirituosen und Musik mit Südstaaten-Flair.

Die Einrichtung ist schlicht, aber gut gemacht mit viel Holz. Zusammen ergibt dies eine entspannte, lockere und herzliche Stimmung. Wem das alles noch nicht reicht, der findet im Untergeschoss die Kaffeebar The Roastery von Nozy Coffee, einer kleinen unabhängigen Kaffeerösterei in Tokio. Spannend liest sich die Story von Smokehouse: Zuerst wurde den Machern die Location in der Cat Street in Shibuya von dem Betreiber des Denim-Shops im Nachbargebäude angeboten, dann zündeten Ideen zum Angebot und schließlich suchte Nozy Coffee einen neuen Standort. Glückliche Fügungen, Inspiration und die Freude der Macher am Konzept, so entstehen Erfolgskonzepte.

ERFOLGSFAKTOREN

- Trendthemen treffen Zeitgeist
- klare Umsetzung – Erster in Tokio
- Standort und Angebot passen zusammen
- Synergien durch Kooperation/Nachbarschaft



PIERRE NIERHAUS ist der Innovations- und Veränderungsspezialist für die Hospitality-Industrie und Dienstleistungsbranche mit langjähriger Erfahrung als Gastronomieunternehmer, Trendexperte und Konzeptberater. Regelmäßig veranstaltet er Trendtouren für Hospitality-Profis. Die nächste Gastroexpedition: Trend Expedition London | 26. 10. bis 28. 10. 2016 www.nierhaus.com

„So geht Mettworking heute.“



LeckerBISSchen

Ob als Hotelier, Veranstalter oder Caterer: Greifen Sie nach den Sternen und begeistern Sie mit kleinen Bissen für große Gourmets – aus der Kreativküche der Sterneköche Stefan Marquard und Wolfgang Müller. Frisch. Unverfroren. Lecker.

Und innerhalb von 24 Stunden bei Ihnen – wo immer das sein mag.

www.ein-bisschen-marquard.de

