

Staricco HARU

스타리코 13기 하루

Team leader | 이연주



CONTENTS

01

Key objectives

핵심 목표

02

Concept

스타리코 컨셉

03

Menu selection

메뉴 소개 및 가격 전략

04

Interior Design

공간 기획

05

Marketing

스타리코 마케팅

06

Operstion Timeline

6주 운영일정

07

Menu select

최종 메뉴 선정

08

Tasting

교수님 테이스팅



핵심 목표 (Key objection)

6주간의 활동을 통해 얻는 것은 무엇이고, 무엇을 배울 수 있을까?
What can we gain and learn through this 6week project?

1



수요 확인
Demand verification

2



운영 경험
Experience

3



개선안
Improvement Plan

컨셉 (Concept)

하루의 컨셉은 무엇일까요?
What is the Haru's concept?

컨셉

Japanese food

Spring

- 오픈 시기가 봄
- The opening period is spring



春

(봄 Spring)
-> 하루 (HARU)

컨셉 (Concept)

하루의 컨셉은 무엇일까요?
What is the Haru's concept?



메뉴 선정 (Menu selection)

어떤 소비자를 기준으로 메뉴를 선정하였을까요?

Main
tarket

Woosong university students

- 카페가 학교 건물 안에 위치해 있음
 - The cafe is located inside a school building.
- 판매 공간과 연습 공간을 학교에서 제공
 - The school provide both the sales area and the practice kitchen space



가격 (Price)



회전율 (Turnover Rate)



편리성 (Convenience)

메뉴 선정(Menu selection)

Japanese food

 이연주 2025년 12월 24일 오후 8:38 1. 유부초밥 위에 토핑 올려서 + 작은 우동 2. 가라아게 + 덮밥 세트 3. 오이스터맨 + 빵 4. 가지 된장 덮밥 + 오이소박이, 고추 김치 5. 냉우동	 윤 2025년 12월 24일 오후 8:11 부타노 가쿠니 & 쌀밥(후리가게) 카레우동 & 치킨 가라아게 돼지숙주볶음 & 우동사리
 이예진 2025년 12월 24일 오후 8:51 도라야끼, 말차푸딩, 안미츠(팔빙수에서 얼음 없이 토핑만 먹는 거),	 윤 2025년 12월 24일 오후 8:18 멘타이코동 & 녹차(절반쯤 먹었을때 오차즈케로 넘어가게 구성)
 채원 2025년 12월 25일 오전 5:00 파르페!!	 요아나 2025년 12월 24일 오후 8:21 japanese street food: takoyaki, okonomiyaki, onigiri etc. baked goods: japanese cheesecake, castella, anpan beverage: matcha, kombucha, etc.
 이진형 2025년 12월 26일 오후 8:01 야끼소바, 텐동	 이예진 2025년 12월 24일 오후 8:27 도시락(예: 계란말이, 밥(우메보시/후리가게 올리는 것도 고려사항) 가라아게, 국 대신 차, 차슈 등등)
 윤 1월 3일 오전 11:15 명란버터 파스타, 크림파스타 & 시소 페스토, 시소 카펠리니 냉파스타	 윤 2025년 12월 24일 오후 8:28 사이드 1. 장국 2. 양배추 샐러드 & 미소 드레싱 or 유자 드레싱 3. 단무지 or 유자 단무지 4. 락교 5. 김치 or 깍두기
 김상민 1월 13일 오후 4:31 후르츠 다이후쿠, 바움쿰엔, 메론소다 바닐라 아이스	
 이연주 1월 13일 오후 4:34 콘마요빵, 카스테라 물	
 이진우 1월 15일 오후 6:26 덴푸라	



메뉴 선정(Menu selection)

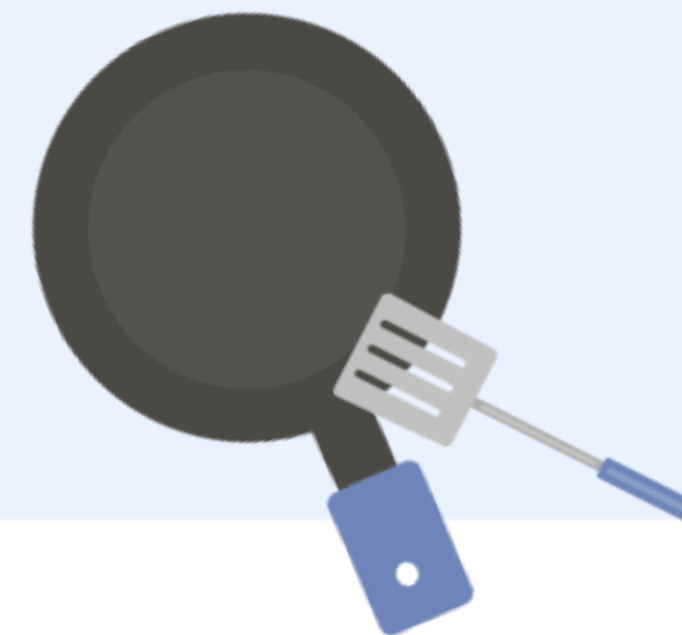
주방 메뉴

브런치

- 일본식 프렌치 토스트
- 크로플

1블럭

- 부타노 가쿠니
- 시소페스토 크림파스타
- 덴푸라
- 유부초밥
- 삼치 정식
- 오니기리



2블럭

- 돈까스
- 새우 오이스터
- 고등어 온소바
- 규동
- 새우장 - 이벤트성
- 오므라이스

메뉴 선정(Menu selection)

음료 메뉴

1블럭

- 아메리카노
- 라떼
- 카푸치노
- 모카 라떼
- 시나몬 라떼
- 말차 라떼
- 말차 딸기 라떼
- 콤부차
- 딸기 에이드



2블럭

- 아메리카노
- 라떼
- 카푸치노
- 모카 라떼
- 시나몬 라떼
- 말차 라떼
- 말차 딸기 라떼
- 콤부차
- 유자 에이드
- 메론소다
- 유자 에이드
- 인절미 라떼

메뉴 선정(Menu selection)

베이킹 메뉴

1블럭

- 우르스 나이루쿠(과일 모찌)
- 소금빵
- 치즈케익(말차, 오리지널)
- 후르츠산도
- 콘마요빵
- 도라야끼
- 푸딩



2블럭

- 쿠키
- 에그타르트
- 연유브레드
- 쫄득빵
- 브라우니
- 크로아상(커스터 마이징)
- 티라미수

인테리어 (Interior Design)



로고를 활용하여 제작한 벨크로 형태의 커튼 A Velcro-style curtain made using the logo

이외에 일본 전등과 행운의 고양이 그리고 봄 나무 등
컨셉인 봄과 일본을 활용하여 여러가지의 인테리어를 제작

In addition, we created various interior decorations using the
concepts of spring and Japan, such as Japanese lanterns,
lucky cats, and spring trees.

마케팅 (Marketing)

소셜 미디어를 통해 메뉴 소개

We introduced our menu through social media.

포스터 부착

We put up posters.

다양한 체험거리 배치

We set up various interactive activities.



마케팅 (Marketing)

쿠폰 이벤트 (A coupon event)



6주 일정 (A 6-week schedule)

6주간의 탄탄한 일정을 바탕으로 현명한 스타리코 운영
Smart Staricco operations based on a well-structured
6-week schedule.

1주

고객 피드백 분석
Customer feedback analysis



2주

이벤트 성 메뉴 오픈
Launching limited-time event menus



3주

재고 관리 및 메뉴 최적화
Inventory management and menu optimization



4주

마케팅 강화 및 신메뉴 오픈
Strengthening marketing and introducing new menu items



5주

손익 계산 및 원가 절감
Profit-and-loss calculation and cost reduction



6주

원상 복구 및 철수
Restoration and closing down.

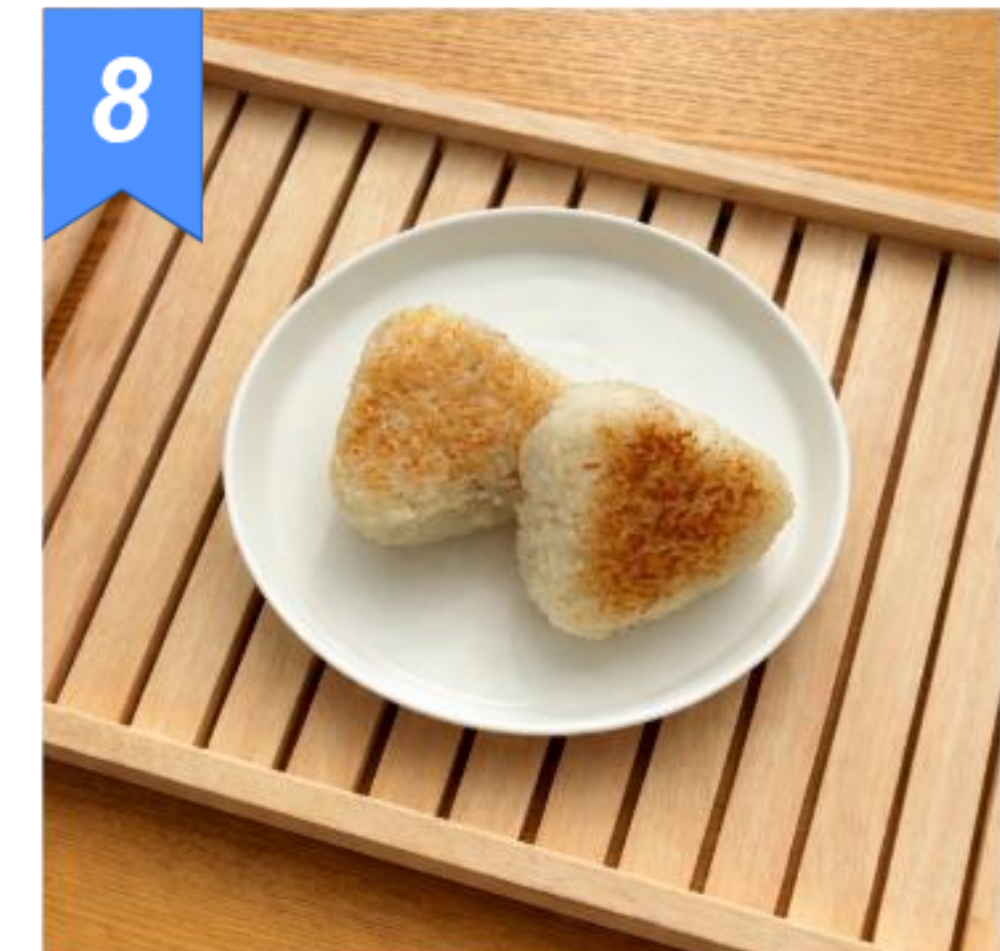
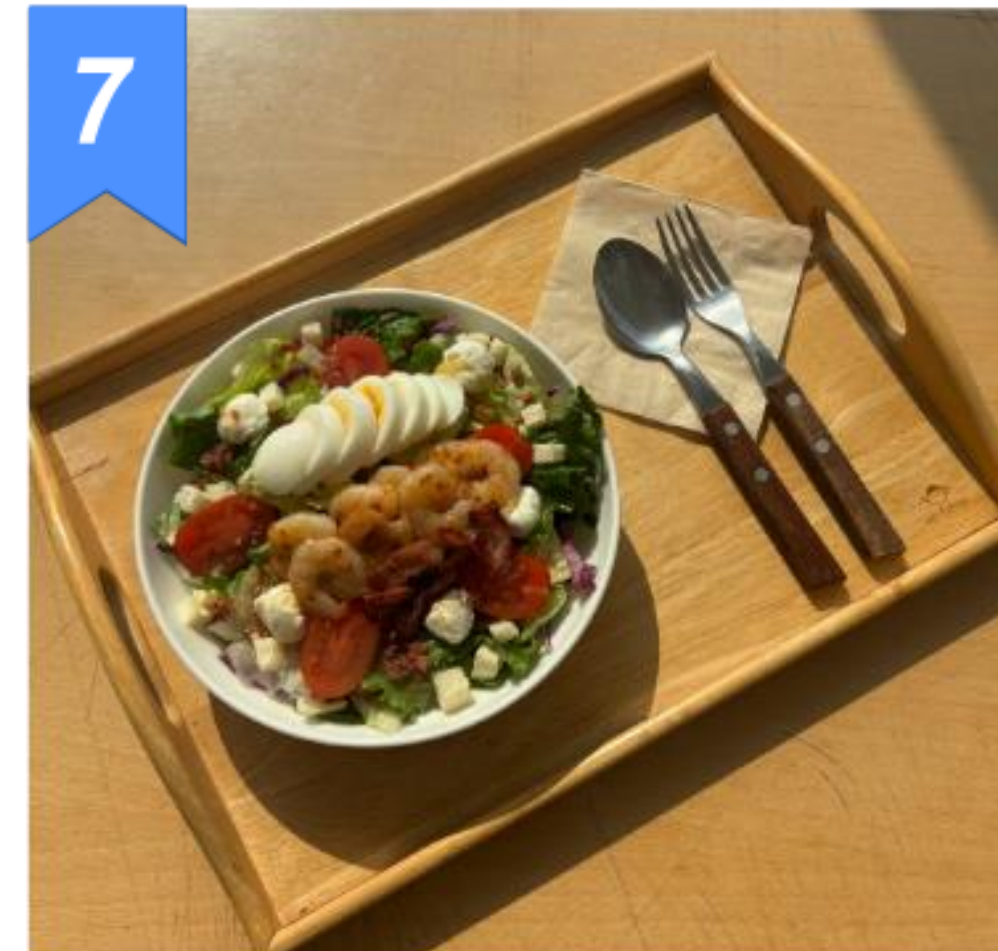
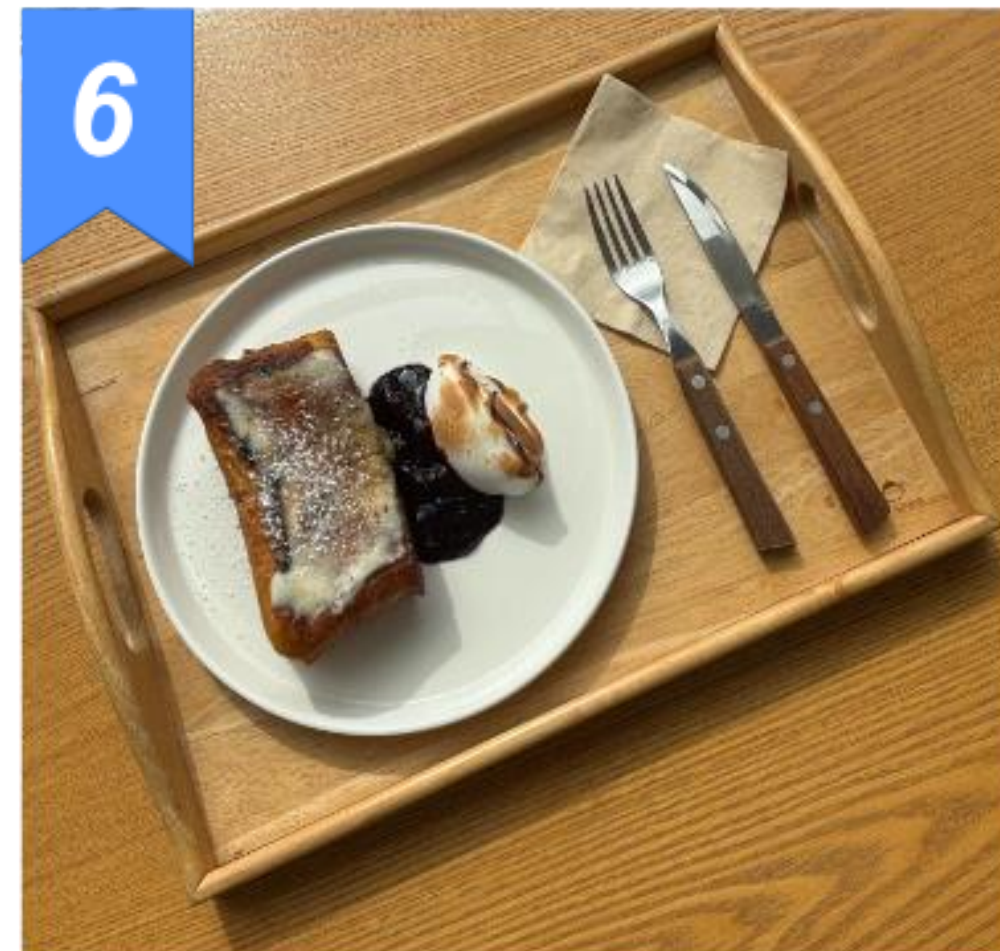
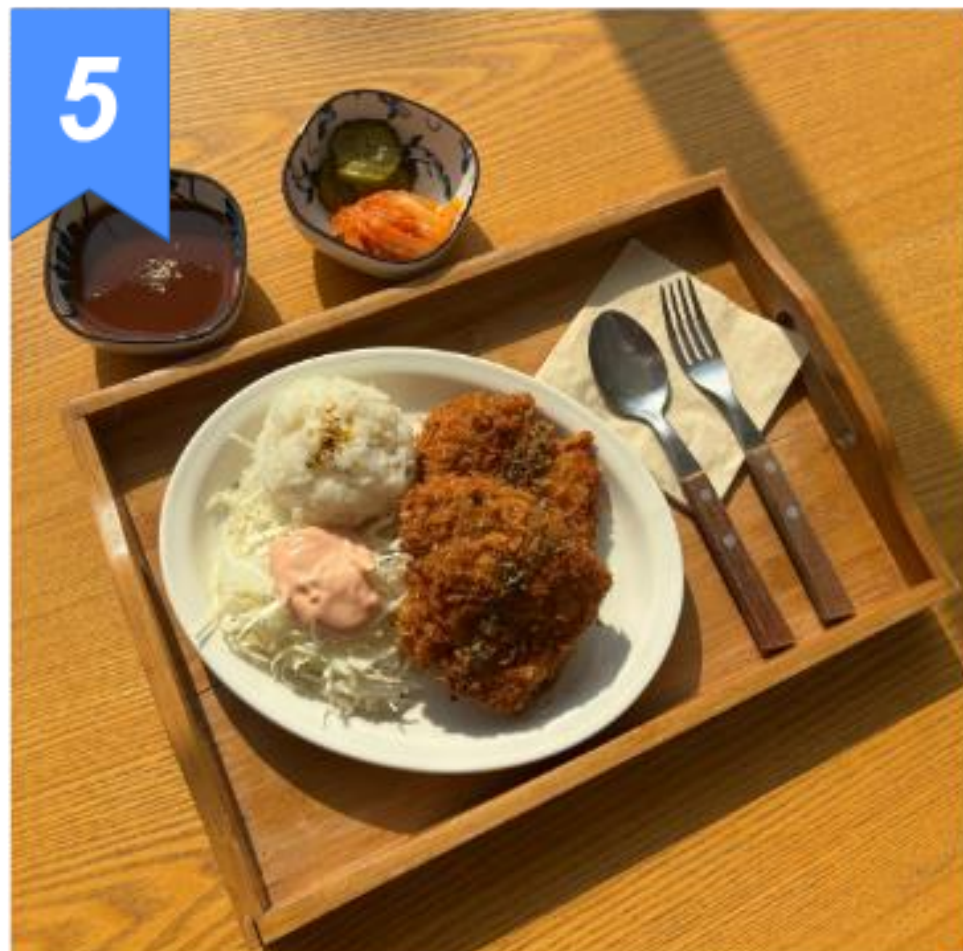
Menu select (메뉴 선정)



2주간의 연습을 통해

- 8가지의 메뉴를 선정
- 메뉴 체계화와 판매 계획 설정
- 테이스팅 진행

Menu select (메뉴 확정)



Tasting 교수님 테이스팅

3월 26일 테이스팅 진행



03월 03일 오픈 확정 !

Tasting 교수님 테이스팅

음료, 주방 메뉴판 완성 !

CAFE HARU MENU SINCE 2026

Beverage

아메리카노 (Americano)	2,500
카페 라떼 (Caffe Latte)	3,500
카푸치노 (Cappuccino)	3,500
시나몬 라떼 (Cinnamon Latte)	3,500
모키 라떼 (mocha latte)	3,500
인절미 라떼 (Injeolmi Latte)	3,500
초콜릿 라떼 (chocolate latte)	3,500



Matcha

말차라떼 (Matcha Latte)	3,500
딸기 말차 라떼 (Strawberry Matcha Latte)	4,500



TEA

딸기 콤부차 (Strawberry Kombucha)	4,500
자몽 콤부차 (Grapefruit Kombucha)	4,500
애플 시나몬 콤부차 (Apple Cinnamon Kombucha)	4,500
아이스티 (iced tea)	2,500



Soda

메론 소다 (Melon Soda)	3,000
--------------------	-------

Cafe HARU



CAFE HARU MENU SINCE 2026

Main Menu

NEW 함박스테이크 (Japanese-style hamburger steak)	10,000
NEW 야끼우동 (Yaki Udon)	9,800
NEW 부타노가쿠니 (Japanese Braised Pork Belly)	9,900
토핑 유부초밥 3p + 우동 세트 (제육&불고기&크래미마요) (Topping Inari Sushi 3pcs + Udon Set (Jeyuk, Bulgogi & Crab Stick Mayo))	9,800
하루's pick 명란크림파스타 (HARU's pick Pollock Roe cream pasta)	9,900
오뎅오뎅라이스 (Yamyamrice)	9,400
매콤 크림우동 (Spicy Cream Udon)	9,800



Slide Menu

리코타 오리엔탈 샐러드 (Ricotta oriental salad)	7,200
에비 유자 샐러드 (Shrimp yuzu salad)	7,900
오니기리 (김치 1,700원, 제육/불고기 2,000)	



Dessert

부-루베리후렌치토스트 (Bu-luberry French Toast)	8,000
---------------------------------------	-------

Cafe HARU





디자인 안전 영역

Thank You!

이상으로 설명을 마치며, 끝까지 검토해 주셔서 감사드립니다.

