

釜揚げ饅頭 唐庵

KAMAAGE UDON TOUAN



本場讃岐そのままの打ち立て饅頭を快適な厨房から素早く提供



■オープンキッチン
厨房から目配りの効く見晴らしの良いレイアウトで、よりきめ細やかなサービスを提供



■エントランス
障害者の方のためバリアフリー設計に



■カウンター
白木の一枚板のカウンターで高級感を醸し出す



■座敷
小上がりの座敷は小規模な宴会や家族での食事会に



■テーブル席
シンプルなデザインに照明で陰影をプラス

■釜揚げ饅頭 唐庵

うどんの本場香川で修行を積んだ店主が打つ饅頭はコシがあり、モチモチとした歯ごたえ。昆布とカツオから取った風味豊かな出汁と絶妙にマッチした極上の味わい。

住所 茨木市大池2-11-15
電話 072-634-3366
営業時間 11:30~14:30、17:30~20:45
定休日 月曜日・第3火曜日
HP <http://www.touan-udon.com/index.htm>



■お店から一言

お客様に目を配りながらも集中して調理ができる環境をというのが希望でした。調理場からも客席に死角がないように設計してもらったので使い勝手抜群。お客様との会話も楽しみながら調理する事ができる厨房に満足しています。



店主の唐庵さん

■TISレポート

週末には行列ができる人気店の移転オープンです。新しい店舗でもっと素早く料理をお出しして、多くのお客様に満足していただけるよう、効率的なオペレーションができる厨房スペースを確保しました。施主様からも新しいレイアウトを気に入って頂いています。担当デザイナー 藤田彰洋

Total Kitchen



Tel:06-6632-5851 (代)

Total Interior Service



Tel:06-6927-8131

釜揚げ饅頭 唐庵

KAMAAGE UDON TOUAN



■店舗レイアウト

面積	95.7㎡/≒28.7坪
カウンター席	8席
テーブル席 (2席)	12席 (2席)
座敷席	10席
合計	30席



■プレゼンテーションイメージ



■店内実景



■エントランス同様、トイレもバリアフリー設計

Total Kitchen



Tel:06-6632-5851 (代)

Total Interior Service



Tel:06-6927-8131