# 焼鳥YAMATO

#### YAKITORI YAMATO

# 北新地のビルのワンフロアとは思えない開放感のあるオープンキッチン



クレーンで搬入したという巨大な一枚板のカウンターが映える。厨房の奥には箱庭を仕込み、ビル中とは思えない潤いをプラス



強化ガラスで備長炭ロースターを覆い、熱や煙からお客様をガード



■ テーブル席 淡い光を発する仕込み照明で北新地らしいシックな雰囲気を醸し出す



■ エントランス 店内に入り、飛び石伝いにホール席へ



■個室 奥の上座側はベンチシートにして座り心地を向上



#### ■焼鳥YAMTO

大和肉鶏などブランド鶏を肥育の状態を見な がら仕入れるなど、オーナー川口氏のこだわり 鶏料理が味わえる。個室も完備で接待などに も安心して使えるのがうれしい。

大阪市北区堂島1-3-16 堂島メリーセンタービル5F 06-6347-1194 営業時間 11:30~14:00、17:30~24:00



## ■お店から一言

目の前で備長炭を使って焼き上げるのが当 店の魅力です。でもお客様の席に煙がいくよ

うでは北新地の店とし ては失格。吸排気のバ ランスにきちんと配慮 した設計できちんとク リア。丁寧な仕事をして もらったと非常に感謝 しています。



## ■ TIS レポート

2010年にオープンし、2011年には個室を増設す るリフォームを担当しました。個室増設ではホ ールとのイメージ統一を図りながら、ゆったり と食事を楽しんで頂ける様に、柔らかな照明で 陰影を付けるなど、よりシックに仕上がったと 自負しています。 担当デザイナー 藤田彰洋

**Total Kitchen** SENDA

Total Interior Service

Tel:06-6632-5851 (代)

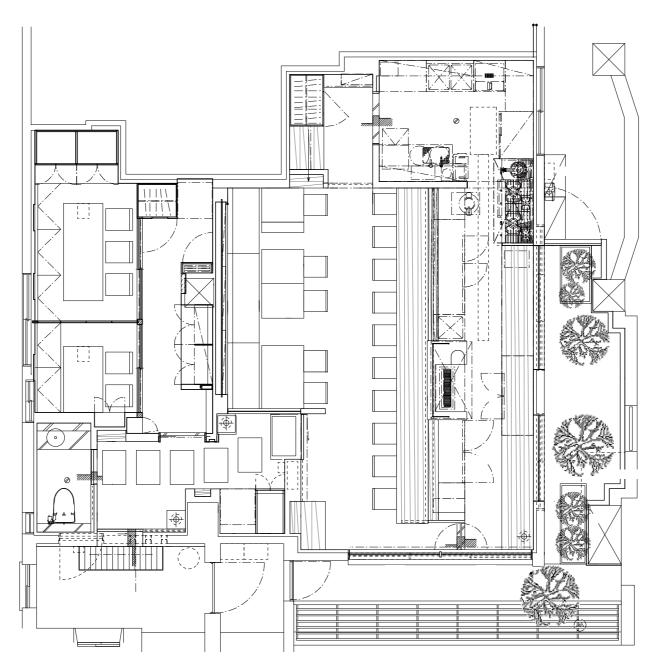
Tel:06-6927-8131

# 焼鳥YAMATO

### YAKITORI YAMATO

#### ■ 店舗レイアウト

面積	55.5㎡/≒16.8坪
カウンター席	10席
テーブル席	10席
個室テーブル席	10席
合計	30席









■ 仕込み照明で陰影をプラスしたシックなデザイン



■プライバシー重視でホールとは離れてレイアウトされた個室は接待に重宝です



Total Interior Service Tel:06-6927-8131