

## 極上肉を味わって頂くためのゆとりを持たせたスペースデザイン



■ ホールから窓際テーブル席  
8人でも座れるボックス席を6人掛けとして使用。テーブルもゆったり広くサイドメニューを広げても充分ゆとりを持って食事が楽しめます



■ テーブル席  
炭火を思わせる明るいオレンジの壁は食欲を増進させます



■ 個室との仕切り  
植物モチーフのアイアンワークが適度に視線を遮ってくれます



■ 個室  
小グループでの宴会などに打ってつけの個室席



■ 外観  
大きく窓を取る事で開放感を確保

### シパンジョン

寒暖差のある山形でじっくり育てられた山形肉牛が味わえる焼肉専門店。細かくサシの入った上ロースや上カルビ(各1500円)は柔らかくジューシーでおすすめ。鮮度自慢の刺身もぜひ。

住所 和歌山市和歌浦2-9-61  
電話 073-499-5329  
営業時間 17:00~22:30 (LO)、土日祝16:00~  
定休日 月曜日(祝日の場合は翌日)



### お店から一言

当店で扱う山形肉牛は火力の強い紀州備長炭でさっと炙るのがおすすめです。でも、脂がのっているだけあって、煙もかなり立ってしまいます。せっかくの極上肉を味わって頂くのに煙まみれでは味気ないですよね。だから、換気機能の強化は必須でした。



店主の松田 晴彦さん

### TIS レポート

炭火で味わう極上肉には焼く過程で煙が出やすいのが難点。それを吸引効果の高いワンショットフードで解決しました。フードの上下動も片手で行えるタイプなので、スタッフの対応もスムーズ。レイアウトも席数を絞り込んでゆったり食事を楽しめるように配慮しました。

担当デザイナー 岡野 竜徳

Total Kitchen



Tel:06-6632-5851 (代)

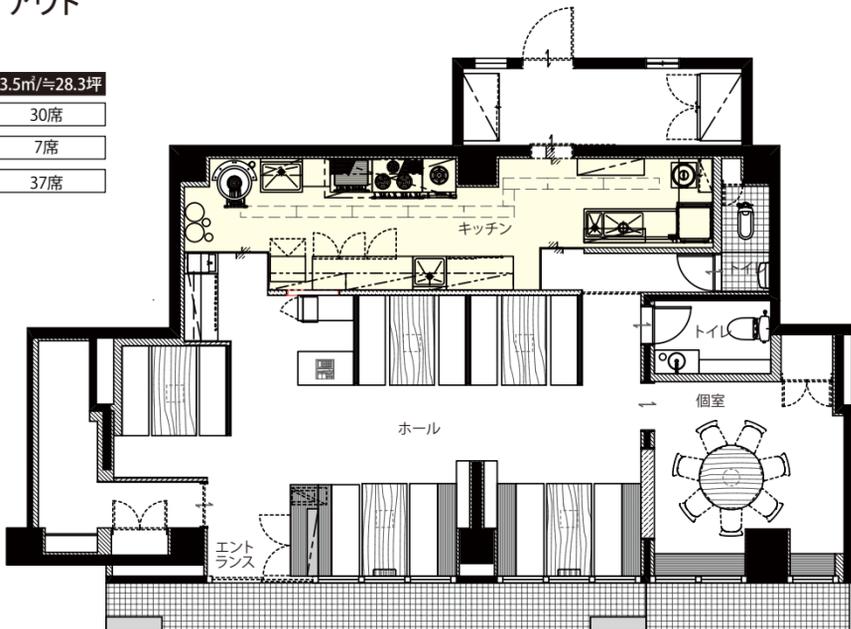
Total Interior Service



Tel:06-6927-8131

### 店舗レイアウト

区画全体面積	93.5㎡/≒28.3坪
テーブル席	30席
個室	7席
合計	37席



■ グリルやコンロなどは1か所にまとめてレイアウト。押し出し式冷麺製造機のすぐそばに洗い場を設けるなど、スムーズに調理ができるようにデザインしています



■ 入口ボトル棚



■ 統一感を出すため店内壁と同じテクスチャーの壁紙を使ったトイレ。腰壁にはスレート調のタイルを使用し、メンテナンス性を高めています



■ フードの先端を片手で簡単に上下に動かす事ができるワンショットフードを採用。ライトも付いていて焼き加減がクリアに分かるのもポイント



■ インパクトのある大看板で集客力アップ

Total Kitchen



Tel:06-6632-5851 (代)

Total Interior Service



Tel:06-6927-8131