

割烹ならではの繊細な料理の技をカウンターをステージに見立てて魅せる



■カウンター
美しいコントラストを描きだす木目が楽しめるタモのカウンターは無垢材。低めの立ち上がりが厨房との繋がりを演出する



■生け簀
調理直前まで、生け簀で管理し一番よい状態で調理



■個室
ホールとの仕切りは障子。個室と個室の間仕切りは取り外し可能に



■厨房
遠赤外線でじっくり火を通すグリルに六連のコンロが据えられている

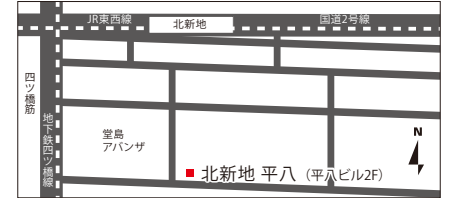


■エントランス
北新地ならではの格調が感じられる設えに

■北新地 平八

オーナー兼料理人である店主が確かな目で厳選した新鮮な旬素材が味わえる割烹。生簀で泳ぐ河豚をオーナー自らが調理するおすすめのふぐコースではてっちりや焼きふぐが堪能できる。

住所 大阪市北区堂島1-3-14 平八ビル2F
電話 06-6343-2711
営業時間 17:00~22:30 (LO) ※土曜は予約のみ
定休日 日曜



■お店から一言

常連のお客様の期待を裏切らないようリニューアル前の雰囲気を残したいというのが一番の希望。さらに人数に合わせてキャバを変えられる個室のフレキシビリティも重視していました。



板前の矢崎勝也さん

■TISレポート

割烹ならではの繊細かつ豪快な包丁さばき、旨さを引き出すグリルでの火入れ。その瞬間をお客さんに楽しんでいただきたい。そんな思いを込めて厨房とカウンターの仕切りは低めに、グリルの前は耐熱ガラスに。ドラマチックな食事が楽しめる空間に仕上がりました。

Total Kitchen



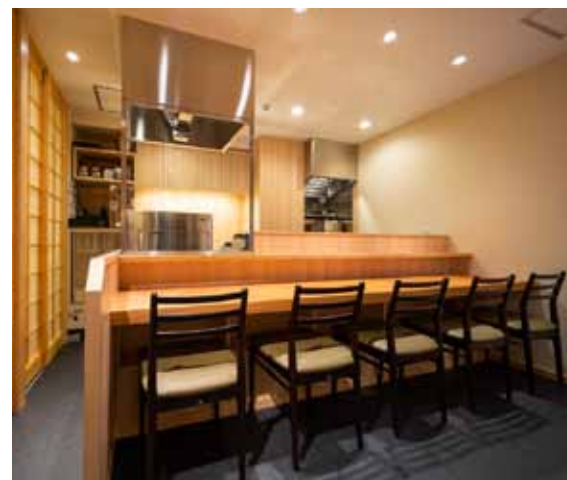
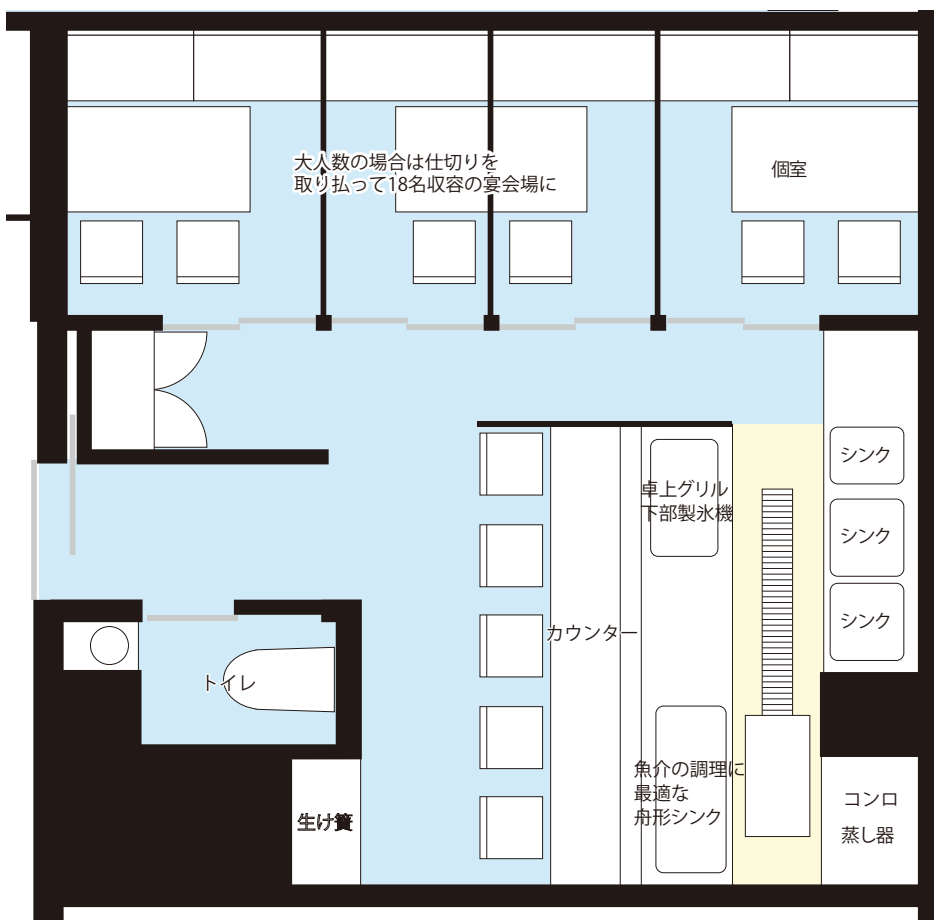
Tel:06-6632-5851 (代)

Total Interior Service



Tel:06-6927-8131

■店舗レイアウト



■白木とステンレスの清潔感のあるカラーバランスが高級感を演出



■4つの個室を繋げれば大人数の集まりにも対応



■器で四季を演出する和食店だけに器のための収納はしっかり確保



■カウンター側にコンロやグリルを配し炎の演出を

Total Kitchen



Tel:06-6632-5851 (代)

Total Interior Service



Tel:06-6927-8131